


BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXVI
H
51
NAPOLI



DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE,

CONTENANT DIVERS MOYENS

D'AUGMENTER SON BIEN,

ET

DE CONSERVER SA SANTÉ

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ, POUR UN TRES-grand nombre de Maladies, & de beaux Secrets pour parvenir à une longue & heureuse vieillesse.

Quantité de Moyens pour élever, nourrir, guérir & faire profiter toutes sortes d'Animaux Domestiques; comme Brebis, Moutons, Bœufs, Chevaux, Mulets, Abeilles, & Vers à soye.

Differens Filets pour la Pêche de toutes sortes de Poissons, & pour la Chasse de toutes sortes d'Oiseaux & Animaux, &c.

Une infinité de Secrets découverts dans le Jardinage, la Botanique, l'Agriculture, les Terres, les Vignes, les Arbres; comme aussi la connoissance des Plantes des Pais Etrangers, & leurs qualitez specifiques, &c.

Les Moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de Savon, d'Amidon; de filer le Cotton, de faire à peu de frais des Pierreries artificielles, fort ressemblantes aux naturelles; de Peindre en Mignature sans sçavoir le dessein, & travailler Bayettes ou Etoffes établies nouvellement en ce Royaume, pour l'usage de ce Pais, & pour l'Espagne, &c.

Les Moyens dont se servent les Marchands pour faire de gros établissemens; Ceux par lesquels les Anglois & les Hollandois se sont enrichis, en trafiquant des Chevaux, des Chévres, & des Brebis, &c.

Tout ce que doivent faire les Artisans, Jardiniers, Vignerons, Marchands, Negocians, Banquiers, Commissionnaires; Magistrats, Officiers de Justice, Gentils-hommes, & autres d'une qualité & d'un emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun pourra se convaincre de toutes ces veritez, en cherchant ce qui peut lui convenir, chaque chose étant rangée par ordre alphabetique comme dans les Dictionnaires.

Par M. NOEL CHOMEL, Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de Lyon.

Quatriéme Edition, revûë, corrigée & augmentée d'un très-grand nombre de nouvelles Découvertes & Secrets utiles à tout le monde, par M. P. DANJOU, Prêtre.

Enrichie d'un grand nombre de Figures.

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez la Veuve d'ETIENNE GANEAU, ruë Saint Jacques, près la ruë du Plâtre, aux Armes de Dombes.

M. DCC. XL.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROY.

AVIS
SUR CETTE QUATRIE'ME EDITION.

On a tâché de suivre exactement dans cette quatriéme édition le plan qu'on s'étoit fait pour la troisiéme.

1°. On a mis de l'ordre & de la liaison dans plusieurs matieres qui étoient mal dirigées, & tellement confonduës les unes avec les autres, qu'il n'étoit pas possible d'en tirer aucune utilité. Non-seulement on les a rangées par ordre alphabétique, mais on a eu soin encore d'en réunir les differentes parties, selon le rapport naturel qu'elles ont à un même sujet.

2°. Pour donner plus de suite & de netteté aux articles qui ont quelque étenduë, on a eu soin d'expliquer les differens usages de chaque chose en particulier, & de séparer par de petits titres, ou sommaires, divers secrets, ou manieres de faire ce qui est relatif à un même mot.

3°. Sans retoucher le style, on s'est contenté de rétablir en entier plusieurs endroits si fort negligez, qu'ils ne presentoient à l'esprit aucun sens raisonnable. On a aussi corrigé un grand nombre de mots surannez, & d'expressions vicieuses.

4°. On avoit pensé d'abord à ne pas multiplier les Recettes de differens remedes, qu'on peut employer pour une même maladie : on avoit même eu dessein de retrancher un grand nombre de celles qui avoient été ajoûtées dans la troisiéme édition ; mais on a changé de sentiment, fondé sur l'experience, qui prouve tous les jours qu'un même remede preparé & employé de la même maniere, ne produit pas toûjours le même effet. La difference des temperamens, des saisons, des climats, & plusieurs autres circonstances varient la nature de la maladie, & empêchent l'operation du remede. On a donc crû rendre service au Public, en lui presentant differens moyens de traiter une même maladie, afin qu'un malade puisse, à son choix, ou de l'avis de son Medecin, employer celui qui lui paroîtra le plus facile, ou le plus convenable.

5°. On a suivi à peu prés le même dessein, dans plusieurs articles qui concernent les arts, tels que sont la Peinture, la Gravûre, la Teinture, la Chymie, la Chasse, la Pêche, la Botani-



que, l'Agriculture, le Jardinage, la maniere de cultiver la Vigne, les Arbres, les Plantes, de faire le Pain & le Vin, d'élever les animaux domestiques, & presque dans tout ce qui peut contribuer à l'entretien, ou commoditez de la vie.

6°. Le grand nombre de fautes qui s'étoient glissées dans les dernieres éditions ne se trouvent plus dans celle-ci, & on a rétabli dans leur ordre plusieurs articles qui étoient déplacez, & on a rectifié la dose de plusieurs remedes, & la maniere de se servir de plusieurs secrets, qui n'avoient pas été marqués avec assez exactitude.

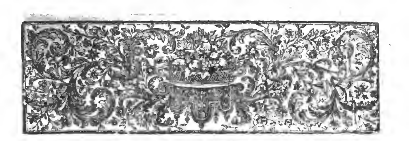
7°. On a ajoûté un grand nombre d'articles, de figures, & de remarques sur des matieres très-utiles, & très-curieuses. Ces additions ont été tirées de plusieurs Recueils manuscrits; & lorsqu'on a été obligé de puiser dans d'autres sources, on a fait les extraits les plus précis & les plus exacts qu'il a été possible.

8°. Dans les doutes qui naissoient sur differentes matieres qui dépendent des Arts & des Métiers, on a eu soin de consulter d'habiles Maîtres, afin de ne rien avancer qui ne fût conforme aux principes de chaque Art, ou qui ne fût appuyé sur l'experience. Cependant malgré tous les soins qu'on s'est donné, on ne se flatte point d'avoir mis la derniere main à cet Ouvrage. Il en est de la plûpart des Dictionnaires, comme des Cabinets des Curieux, ils peuvent toûjours être augmentez & embellis par de nouvelles découvertes.

9°. Quoique les nouvelles additions fassent le tiers de tout l'Ouvrage, on n'a pas jugé à propos de multiplier les volumes; mais on a eu la précaution, pour ne pas les rendre incommodes, de tenir les colomnes plus longues & plus larges que dans les dernieres éditions.

10°. Enfin pour rendre cette édition aussi agréable qu'utile au Public, on s'est servi de beau papier, & de beaux caracteres; on a fait retoucher les Planches qui contiennent les anciennes figures, & l'on a fait graver les nouvelles avec beaucoup d'art & de netteté.





AVERTISSEMENT
DU LIBRAIRE.



IL paroît d'abord ſurprenant, qu'un Eccleſiaſtique âgé de ſoixante-ſeize ans, ait pû mettre au jour un Ouvrage d'une auſſi grande étenduë que celui-ci. La Médecine, l'Agriculture, la Chaſſe, la Pêche; le moyen de tirer du profit de toutes ſortes d'Animaux domeſtiques, & celui dont ſe doivent ſervir les Marchands, Artiſans, & toutes autres Perſonnes de quelque état & condition qu'elles puiſſent être, pour augmenter & conſerver leurs biens, ne paroiſſent pas du reſſort d'un Curé, qui s'eſt toûjours fait une occupation ſérieuſe des devoirs de ſon état. Comment donc notre Auteur, malgré les ſoins fatiguans d'une Paroiſſe nombreuſe, a-t-il pû faire de ſi belles découvertes dans les Sciences & les Arts? C'eſt une difficulté que je vais déveloper en peu de mots.

Monſieur Chomel, Curé de Saint Vincent à Lyon, après avoir paſſé quelque temps dans le Séminaire de Saint Sulpice à Paris, fut choiſi entre un grand nombre d'Eccleſiaſtiques par Monſieur l'Abbé Tronſſon, ſon Superieur, pour adminiſtrer les biens dépendans du Château & Séminaire d'Avron, près de Vincennes, à une lieuë de Paris. Ce Château a dans ſa dépendance beaucoup de bois, de vignes, de terres, & des foſſez pleins d'eau, qui fourniſſent en abondance des poiſſons; ajoûtez à cela, une grande baſſe-cour, un très-bon Colombier, un grand Jardin potager, & aux murailles du clos, de beaux Eſpaliers; enfin tout ce qui peut contribuer ou à l'agrément, ou à l'utilité d'une Maiſon de Campagne.

C'eſt dans cet agréable ſéjour où notre Auteur a acquis la plus grande partie des connoiſſances, dont il enrichit aujourd'hui le Public. Comme il vouloit remplir, dans la derniere

exactitude tous les devoirs de sa Charge, il ne se contentoit pas de refléchir avant que d'entreprendre, il refléchissoit encore après avoir exécuté. Cette attention à toutes ses démarches, lui fit faire bien de nouvelles découvertes dans l'Oeconomie, & dans l'art d'administrer les biens de Campagne, qui avoient échapez jusqu'alors aux plus éclairez. Il communiqua ces découvertes au fameux Monsieur de la Quintinie, qui lui donna de nouvelles lumieres, & qui fit de notre Auteur son Eleve. Les conversations que Monsieur Chomel a eu avec cet habile homme, & divers autres, jointes à la lecture des meilleurs Livres, & entr'autres, *Des ruses innocentes du Solitaire inconnu. Le moyen de devenir Riche, par le fameux Palissi. Le Jardinage d'Antoine Mizaud, Médecin de Paris, contenant la maniere de cultiver les Jardins, les preserver de toute vermine, & en tirer des remedes propres aux maladies des Hommes*; & plusieurs autres de cette nature, ne lui ont pas été d'un médiocre secours, par rapport à l'Oeconomie champêtre, & à l'Agriculture, &c.

Pour ce qui regarde la Medecine, qui est hereditaire, pour ainsi dire, dans sa famille, étant petit-Neveu de Monsieur Delorme, premier Medecin de Henri le Grand, de Louis XIII. & de Louis XIV. & ayant eu un frere Conseiller-Medecin ordinaire du Roy, & Doyen des Medecins ordinaires de Sa Majesté, deux Neveux, tous deux Medecins, dont l'aîné est Conseiller-Medecin ordinaire du Roy, actuellement Doyen Docteur-Regent de la Faculté de Medecine de Paris, & de l'Academie Royale des Sciences, qui a donné depuis peu une troisiéme Edition de son *Traité des Plantes usuelles, imprimé à Paris en trois volumes chez Jacques Clousier*; & l'autre Conseiller-Medecin ordinaire du Roy, & Docteur en Medecine de l'Université de Montpellier, & Intendant des Eaux Minerales de Vichy, qui a fait imprimer un Livre intitulé, *Universa Medicinæ Theoria, pars prima, seu Physiologia ad usum Scholæ accommodata, in tres Tractatus divisa, tractatum scilicet de Principiis, de Humoribus & Vasis. Auctore* JACOBO-FRANCISCO CHOMEL, *Parisino, Doctore Medico Monspeliensi, apud Honoratum Pech, Typographum.* 1709. & qui a mis au jour un Traité des Eaux Minerales de Vichy, Bourbon-l'Archambault & du Mont-d'or, avec un Discours préliminaire sur toutes les Eaux Minerales du Royaume. Pour ce qui est, dis-je, de la Medecine, je n'ai d'abord qu'à dire en general, que si un Medecin se rend habile en peu de temps, lorsqu'il visite, avec soin les Malades d'un Hôpital nombreux, il n'est pas surprenant qu'une personne

du caractere de notre Auteur, ait eu une connoissance si parfaite des meilleurs remédes. Car il a été Oeconome une grande partie de sa vie, d'un des plus fameux Hôpitaux de France, je veux dire le grand Hôpital de Lyon. Le nombre & les differentes especes de Maladies que l'on traite dans cette Maison, lui donnerent lieu à bien des réflexions : aussi ne manqua-t-il pas une si belle occasion de s'instruire. Quand les Medecins faisoient la visite des Malades, il s'y trouvoit, pour l'ordinaire ; là il remarquoit la qualité des maladies, la difference des remedes qu'on employoit, & quand une Ordonnance avoit réussi plusieurs fois, il ne manquoit jamais de la rédiger par écrit, pour qu'elle lui pût servir dans l'occasion. Ainsi on peut assurer que les remedes que l'on trouvera dans ce Livre, sont des remedes éprouvez, & sur la vertu desquels on peut compter.

J'en dis autant des autres Secrets que renferme le Dictionnaire, & entr'autres de celui de la multiplication des grains qui paroît le plus extraordinaire. Notre Auteur en est comme assuré, puisqu'il s'offroit à donner gratuitement des poignées de ce Bled dont il parle dans le premier Tome au mot Bled, pour en faire l'épreuve: Il tenoit ce secret de feu Monsieur le Prieur de la Perriere, comme celui-ci le déclare dans un Livre imprimé à Paris en 1698. intitulé, *Le Secret des Secrets.* Voici ce qu'il dit dans la derniere page : *Monsieur Chomel, Curé de Saint Vincent de Lyon, personne illustre & recommandable par sa pieté, connu de toute la Ville ; qui a établi & soutient plusi urs Communautez avec succès, ayant fait les mêmes experiences, de concert avec les mêmes personnes, distribue les mêmes matieres.*

Monsieur l'Abbé de Vallemont, si celebre par la delicatesse de sa plume, & par la parfaite connoissance qu'il a des matieres Physiques, convient dans son Traité intitulé, *Les Curiositez de l'Art & de la Nature, de la vegetation des Grains*, que le Secret de Monsieur de la Perriere est le meilleur, mais qu'il est fâcheux qu'il n'ait pas été découvert à personne. Ce beau Secret n'est pourtant pas perdu, comme on le peut voir par l'endroit du Livre de Monsieur de la Perriere, que je viens de citer ; & si Monsieur Chomel en a fait mystere jusqu'à present, c'est parce que son Ami ne le lui avoit confié qu'à condition qu'il ne le divulgueroit qu'après sa mort, qui arriva l'année 1704.

C'est par le moyen de ces Secrets, & de bien d'autres répandus dans ce Livre, que notre Auteur a établi & soutenu des Communautez nombreuses. Et sans ses industries l'on ne verroit pas à present sur un si bon pied la Maison de L'ENFANT

JESUS, ou des Filles de la Communauté de Saint Vincent, & de celle du BON PASTEUR, à laquelle Monsieur Manis, Grand-Vicaire de Monseigneur l'Archevêque de Lyon, a donné, pour ainsi dire, la derniere main.

Je pourrois ajoûter à tout ce que j'ai dit, que notre Auteur en a beaucoup appris de ses Paroissiens, pour la plûpart Marchands de Bois, de Bled, de Vin, de Soye, &c. dont il a été près de trente ans le Pasteur. Mais en voilà suffisamment, ce me semble, pour convaincre le Lecteur, que Monsieur Chomel a pû mettre au jour un Ouvrage du caractere de celui-ci; & ce seroit me défier de la pénétration de ceux entre les mains de qui pourroit tomber ce Livre, si je voulois leur apporter d'autres preuves, qui, à dire vrai, ne me manqueroient pas, s'il étoit nécessaire.

APPROBATION.

J'AI lû par ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux, *Le Dictionnaire Oeconomique*, & j'ai cru qu'on en pouvoit permettre la réimpression. A Paris, le 19. Mars 1732.

GALLYOT.



STANCES IRREGULIERES

A Monsieur CHOMEL, Curé de Saint Vincent à Lyon, sur son Dictionnaire Oeconomique.



HOMEL dans cet utile Ouvrage,
Où l'on te voit baisser jusqu'au soin d'un ménage,
Par plus d'un précepte important
Ton esprit élevé n'offre rien que de grand.

Lorsque tu nous instruis à chercher la richesse,
Flatterois-tu notre cupidité?
Toi, dont l'exemple apprend sans cesse
A n'enrichir son cœur que de la charité.

Secourable à l'Etat, plaignant le misérable,
Tu portes ton soin charitable
Jusqu'à vouloir nous enrichir,
Mais c'est pour empêcher le pauvre de souffrir.

Si de cent lieux obscurs ton Livre nous déterre
Des secrets importans, autant qu'ingénieux,
Tu fais trouver à l'homme un Paradis sur terre,
Pour de-là le conduire aux Cieux.

Ce Livre en sa beauté dévoile la nature.
Tu nous y peins sur tout la riche Agriculture,
Mais rapportant le tout à son Auteur,
Tu veux qu'en admirant la foible créature,
Nous adorions le Créateur.

Le Commerce & les Arts se trouvent en leur place
Dans cet Ouvrage si vanté,
Mais l'on n'y voit aucune trace
De fourberie ou d'infidélité.

Ainsi que d'un bon guide, on peut en assurance
Suivre ses préceptes divers,
Et bien-tôt on verroit une riche abondance,
De concert avec l'innocence,
Regner, fleurir dans l'Univers.

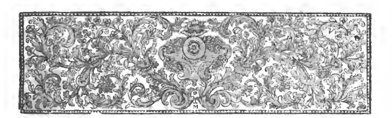
Le Citoyen dans ses murailles ,
Verroit venir perdrix & cailles.
Tout le gibier par tes secrets ,
Pour devenir notre pâture ,
Quitteroient les sombres Forêts.
Les eaux pour notre nourriture
Offriroient le friand poisson ,
Et les animaux à foison
Donneroient leur chair nourrissante.
La pomme & la poire excellente ,
Jointes à la plus saine boisson ,
En tout tems seroient de saison :
Tout enfin , excepté les vices ,
Feroit nos plus cheres délices.

S'il faut venir à la santé ,
Par cent Secrets tu congédies
Les plus affreuses maladies.
Et tes préservatifs remplis de sûreté ,
Et tes régimes qu'on peut suivre ,
Conduisent presque à l'immortalité ,
Si vieux tu nous peux faire vivre.

Ton Livre , en un mot , est divin ,
On doit le lire & le loüer sans fin ;
Et l'on ne peut , sans une noire envie ,
Ne le pas regarder comme un Arbre de vie ,
Comme une mine , ou bien comme un trésor ,
Ou , pour le moins comme un Livre tout d'or.

DE VEILE, Curé de Mepillac.

DICTIONNAIRE



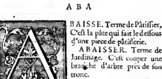
DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE,

CONTENANT

LES MOYENS D'AUGMENTER ET DE CONSERVER SON BIEN, ET MÊME SA SANTÉ.

A

A B A



ABAISSE. Terme de Pâtissier, C'est la pâte qui fait le dessous d'une piece de pâtisserie.

ABAISSER. Terme de Jardinage. C'est couper une branche d'arbre près de son tronc.

ABAISSER. Terme de Fauconnerie. C'est diminuer la nourriture de l'Oiseau, lorsqu'il est trop gras, pour le rendre plus leger & plus avide à la proye.

ABANDONNER. Terme de Fauconnerie. C'est laisser l'Oiseau libre en campagne pour l'égayer, ou pour le congedier.

ABATIS. Demolition, renversement, ruine de maisons & de bois.

ABATIS de Bois se fait au decours de la Lune, parce que si on le faisoit avant ce tems-là, le bois deviendroit vermoulu. Il ne faut pas faire un trop grand Abatis de bois dans les Forêts qui sont en coupe; il faut se regler là-dessus selon les Ordonnances.

ABATIS. C'est lorsque les jeunes loups vont & viennent aux lieux où ils sont nourris, y faisant de petits chemins où ils abatent l'herbe.

ABATIS. C'est aussi quand les vieux loups ont tué des bêtes. On dit, les loups ont fait cette nuit un grand Abatis.

ABATIS. Se dit aussi d'un endroit destiné par les Bouchers pour dépouiller les bêtes mortes, & en ôter les entrailles, & les extrêmités qu'ils vendent separément à des gens qui vont les chercher.

ABATIS. Terme de chasse. C'est quand un Chasseur abat beaucoup de gibier.

ABATRE l'Oiseau. Terme de Fauconnerie. C'est le serrer entre deux mains pour lui donner quelque medicament par force.

ABATURES. Terme de Venerie. Foulures de broussailles, ou de fougeres, que le Cerf abat de son ventre en passant. On connoît le Cerf par ses abatures.

A B B

ABBECQUER. C'est donner la becquée à un Oiseau qui ne peut pas manger de lui-même.

ABBECQUER. Terme de Fauconnerie. C'est donner une partie de pât ordinaire à l'Oiseau, pour le mettre en appetit.

A B E

ABEILLE. Insecte volant, grosse Mouche qui a un aiguillon fort piquant, & qui fait le miel & la cire: les Anciens disoient AVETTES.

Plusieurs moyens pour en tirer un profit très-considerable, & plusieurs belles découvertes sur cette matiere. *Voyez* MOUCHE A MIEL.

A B L

ABLE, ou Ablette. Petit poisson plat & mince qui a le dos verd, & le ventre blanc; il se trouve dans les rivieres: c'est de son écaille dont on se sert pour faire les fausses perles.

ABLERET. Terme de pêche. C'est un filet carré avec lequel on pêche les Ables, ou autres petits poissons: on l'appelle en quelques Pays *Carré*, ou Carrelet.

A B O

ABOIS, *tenir les abois*, terme de chasse. C'est quand la bête s'arrête, tient devant les chiens par la lassitude, & n'en peut plus.

Derniers Abois. C'est quand la bête tombe morte, ou outrée. On dit la bête rend les derniers abois.

ABONDANCE de bien. Chacun dans son état & profession, verra ce qu'il doit faire pour augmenter son bien ; par exemple, un Procureur verra dans la lettre P. ce mot de *Procureur*, & ainsi des autres états.

Abondance de crême, de blé, d'encre, de vin, &c. *Voyez ces différens mots chacun en leur place.*

Abondance de richesses dans le Royaume de France, ou le moyen d'augmenter ses revenus de plusieurs millions. *Voyez* Bétail.

ABORDER la remise. Terme de Fauconnerie. Quand la Perdrix poussée par l'Oiseau a gagné quelque buisson, on dit ordinairement, il faut aborder la remise.

ABOUGRI. Terme dont on se sert, pour dire du bois de mauvaise venue. *Voyez* Rabougri qui est plus en usage.

ABOUTIR. Se dit en termes de jardinage, pour signifier que les arbres sont boutonnés. Ainsi les Jardiniers disent : *Nos arbres s'aboutissent fort bien cette année: les poiriers s'aboutirent très-peu l'année passée: nos pêchers se sont bien aboutis.*

On applique ce mot aux arbres par rapport à *Aboutir*, qui signifie à l'egard des animaux faire comme une espece de tête, un abscès. On le dit en latin, *caput facere* : de telle maniere qu'ayant vû que les boutons des arbres naissoient comme de petites têtes, on n'a point douté que ce mot ne dût passer dans le jardinage.

Aboutir. Se dit encore d'une tumeur formée dans le corps humain, qui a trouvé le moyen de sortir au dehors, d'elle-même ou par les remedes que l'on y a appliqués.

ABR

ABREUVOIR. Lieu où on abreuve les chevaux : il se dit plus précisément d'un glacis le plus souvent pavé de grais & bordé de pierre, qui conduit à un bassin, ou à une riviere pour abreuver les chevaux.

Abreuvoir. Se dit aussi d'un lieu où on peut prendre les Oiseaux. *Voyez* Oiseau.

ABREUVER. Terme d'agriculture. On dit : *Les prés ont besoin qu'on les abreuve : nos prés n'ont pas besoin d'être abreuvés, à cause des pluyes frequentes qui les arrosent.*

Maniere d'abreuver les prés. Cela se fait par le moyen de quelque Bâtardeau, qu'on fait dans un ruisseau pour arrêter l'eau, & la faire gonfler à l'endroit d'une rigole ou saignée, qu'on y fait pour la conduire dans les prés. Ce Bâtardeau se fait avec des perches mises de travers, & d'autres qu'on fiche en terre le long des premieres, & à l'opposite de l'eau ; après quoi on jette des gazons contre ces perches depuis le fond de l'eau jusqu'à la superficie, à l'épaisseur d'un pié seulement. Il faut entasser ces gazons l'un sur l'autre, de maniere que l'eau ne passe point au travers. On ne sçauroit dire combien cette maniere d'abreuver les prés à propos, les tend fertiles en herbe. *Voyez* Batardeau.

ABRICOTIER. Cet arbre est de mediocre grandeur ; il est semblable au pêcher ; son tronc est un peu plus gros, couvert d'une écorce plus noire ; ses branches sont plus étendues ; ses feuilles, qui sont plus courtes & plus larges, ressemblent davantage à celles du poirier ; ses fleurs sont de couleur de roie pâle, ausquelles succedent des fruits charnus, semblables aux pêches, si ce n'est qu'ils sont rougeâtres d'un côté & jaunâtres de l'autre, d'un goût plus exquis, avec le noyau uni & applati.

L'abricot participe de la pêche & de la prune.

Il y a trois especes d'Abricotier. La seconde differe de la premiere qu'on vient de décrire, en ce que la couleur de son fruit est plus blanchâtre, & que l'amande de son noyau est douce. La troisiéme espece differe des deux autres, en ce que n'ayant point eu assez de culture, les fruits qui en viennent sont beaucoup plus petits, plus jaunâtres & d'un goût moins agréable.

Les abricots sont cordiaux, pectoraux & humectans. Ils excitent les crachats, & retablissent les forces. Leur amande contient une huile qu'on tire par expression, comme celle des autres amandes. Elle est bonne contre les brouissemens d'oreille & la surdité, & elle adoucit les hemorroïdes.

On dit que les *Abricots* en Perse, sont un poison, & même qu'ils sont si dangereux en Piémont, qu'un seul a donné la fiévre.

Pour avoir un Abricotier, on prendra d'un jet, qui aura poussé dans l'année des greffes, ou écussons, qu'on appliquera sur le prunier, amandier, ou sur le noyau d'un pêcher, soit à la pousse, à la saint Jean, ou à œil dormant. Ce dernier est preferable, parce que n'ayant pas le tems de pousser avant l'hyver : il est par-là hors du dommage qu'en recevroit son jeune jet.

Il est à remarquer qu'on a découvert depuis peu d'années, que ces sortes de greffes d'Abricotiers, réussissent plus sûrement, quand on ne prend pas les écussons sur une branche, qui ne vient que, d'être coupée tout nouvellement sur un Abricotier ; & qu'il est important de ne greffer que le lendemain.

Les Abricotiers qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet soit beau, valent mieux pour planter, que ceux qui en ont deux ou davantage.

Pour faire réussir les greffes des pêchers & Abricotiers, il faut les greffer sur des amandiers qui portent des amandes tendres, douces & non ameres.

Les Abricotiers se plantent en espaliers, & à plein vent ; ceux-ci donnent des fruits d'un meilleur goût, & plus succulent. Les autres les donnent plus gros.

Les Abricotiers en espalier doivent être adossés contre une muraille, qui regarde le soleil, & le vent : la meilleure exposition est celle qui ne les perd qu'à deux ou trois heures après midi, dans les pays chauds & temperés, parce qu'ils ne fleurissent point si-tôt, qu'ils seroient, s'ils étoient en plein midi, où les gelées survenantes les perdroient, ou bien l'ardeur du soleil brûleroit leurs fleurs au printems : mais dans les pays froids, où les hyvers sont longs & rudes, il faut les couvrir au tems des gelées, des pluyes & des brouillards qui les font couler également.

Les Abricotiers nains réduits en espaliers se doivent êtêter de six à sept ans (pour les rajeunir) au dessus des deuxiémes ou troisiémes fourches & branches de bas, parce que c'est le jeune bois qui porte ; autrement vous n'auriez des fruits que rarement ; ce retranchement sert aussi à ce que les arbres en sont plus vigoureux, & leurs fruits plus beaux.

Pour avoir de gros abricots, la terre y contribue beaucoup ; elle doit être bien preparée, & aprofondie de deux ou trois pieds, & les greffes seront prises sur les arbres qui ayent de beau fruit.

On peut faire cette opération dans les années, où toutes les fleurs sont tombées, & lors qu'elles n'ont pas noué, ou que tout le fruit est tombé.

L'Abricotier se plait mieux dans une terre legere & sabloneuse, que dans une terre grasse. Si on veut en planter dans une terre grasse, ils faut qu'ils soient greffés sur des Abricotiers provenans de noyaux d'a-

bricots, ou sur pruniers de saint Julien & de damas noir.

Les abricots viennent peu de tems après les cerises, & commencent à se manger dès l'entrée du mois de Juillet; ce sont ceux-là, qu'on appelle *abricots hâtifs*; car pour ceux qui sont ordinaires, on ne les cueille qu'à la moitié de ce mois; ainsi que la troisiéme espece, qu'on nomme *le petit abricot*. Ces fruits sont délicieux, beaux, pleins d'une odeur exquise, & estimés de tout le monde à cause de leur nouveauté.

Comme le fruit des Abricotiers plantés à l'exposition du midi, est bien plûtôt mûr, que celui des Abricotiers plantés au levant; & que celui qui est au levant, l'est plûtôt qu'aux autres expositions; il faut, pour en avoir long-tems, planter des Abricotiers à toutes les expositions; comme ils seront en fleur en différens tems, ils retiendront toûjours du fruit en quelque endroit.

Maniere de faire secher les abricots.

On en prend lorsqu'ils sont bien mûrs, & au lieu de les ouvrir comme les pêches pour leur ôter le noyau, on se contente de les repousser par l'endroit de la queue, par où ils sortent: ces abricots étant ainsi entiers, on les applatit seulement sans les ouvrir, & on les fait secher comme les pêches.

Autre maniere de les faire secher.

Prenez des abricots, mettez du sucre gros comme un pois à la place du noyau, remplissez-en une terrine à laquelle vous ferez un couvercle de pâte, mettez-la au four; lorsque le pain a pris couleur, laissez cette terrine dans ce four jusqu'à ce qu'il soit refroidi; cela fait, mettez-les sur les ardoises, & quand les abricots seront assez secs, poudrez-les de sucre lorsqu'ils sont encore chauds: serrez-les deux jours après qu'ils auront été sechés.

Compôte d'abricots verds.

Il faut prendre des abricots verds, les plus frais cueillis que vous pourrez; puis vous les mettrez dans une serviette, & suivant la quantité que vous en voulez faire, vous pilerez une poignée de sel, le plus fin que vous pourrez, que vous jetterez sur vos abricots: vous les remuerez-très-bien dans la serviette, & les arroserez avec une cuillerée d'eau ou de vinaigre, en les laissant dans ladite serviette; cela leur ôtera toute leur bourre, c'est-à-dire, leur premiere peau; & vous les jetterez dans de l'eau fraîche pour les bien laver: il ne faut pas jetter cette premiere eau, vous pouvez la laisser éclaircir, & vous la tirerez au clair, & la ferez bouillir pour en tirer tout le sel; après les avoir bien lavez dans cette premiere eau, vous les mettrez dans d'autre eau fraîche pour les bien laver: vous aurez ensuite de l'eau que vous ferez bouillir dans une poêle: & lorsque vos abricots seront bien égoûtés sur un tamis, vous les jetterez dans l'eau bouillante: vous prendrez une écumoire & vous les regarderez de tems en tems, avec une épingle; si l'épingle y entre facilement, en prenant garde qu'ils ne cuisent point trop, vous les tirerez de dessus le feu, & les jetterez dans de l'eau fraîche avec l'écumoire: vous prendrez enfin du sucre clarifié, & lorsque votre sucre bouillira, & qu'il ne sera point trop cuit, vous y mettrez vos abricots, que vous ferez bouillir à petit feu; ainsi ils deviendront verds & beaux d'abord: il faut pourtant les laisser un peu reposer, afin qu'ils jettent leur eau, & qu'ils prennent le sucre. Après qu'ils auront reposé, vous pourrez les achever promptement, afin qu'ils conservent leur verd.

Si vous voulez une autre maniere pour les peler, vous ferez une lessive avec de la cendre de bois neuf; lorsque votre cendre aura bouilli, vous jetterez vos abricots dans cette lessive & dans cette cendre; & les ferez bouillir jusqu'à ce qu'ils se debourrent & levent leur premiere peau, en les frotant doucement avec vos mains; mais si vous ne trouvez point de bonne cendre, vous pouvez faire une lessive avec une livre de cendres gravelées: vous les jetterez ensuite dans l'eau fraîche, & les laverez bien dans une premiere & seconde eau, pour les nettoyer & leur ôter la peau. La premiere lessive avec le sel est meilleure & plûtôt faite, ils en verdissent mieux & en deviennent plus beaux. Pour le sucre, il en faut mettre une livre pour une livre d'abricots, lorsqu'on veut les garder.

Autre compôte d'abricots verds.

Prenez la valeur d'un litron, ou environ d'abricots verds; ayant cela prêt, vous prendrez un chauderon ou une poêle à confitures, dans laquelle vous mettrez de l'eau à demi; vous y mettrez ensuite deux ou trois bonnes pelletées de cendres de bois neuf, ou bien pour un sol ou deux de gravelées; & lorsque vous aurez fait cette lessive, & qu'elle aura bouilli sept ou huit bouillons, vous y jetterez les abricots que vous remuërez doucement avec l'écumoire en les maniant: Vous examinerez s'ils quittent leur bourre; & si-tôt qu'ils la quitteront, vous les prendrez dans votre écumoire, & les jetterez dans de l'eau froide; ensuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer, & les rejetterez à mesure dans d'autre eau claire: vous mettrez de l'eau bouillante dans une poêle à confitures; & vous y jetterez vos abricots pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire; vous essayerez avec une épingle, s'ils sont cuits, & si elle y entre facilement, sans trop la presser; vous mettrez ensuite un demi septier ou chopine de sucre clarifié, ou bien du sucre à l'équipolent, que vous ferez fondre dans une petite poêle à confitures; & lorsque votre sucre bouillira, vous prendrez, vos abricots, que vous aurez fait égoûter sur un tamis ou quelque autre chose, & vous les y jetterez; vous les ferez bouillir deux douzaines de bouillons doucement, & lorsque vous verrez qu'ils commenceront à verdir, vous les pousserez promptement sept ou huit bouillons, & les ôterez de dessus le feu: cela fait, & après les avoir remués & écumés, vous les laisserez refroidir, & les servirez.

Compôte d'abricots en maturité.

Vous prendrez une douzaine d'abricots que vous fendrez par la moitié; vous en casserez les noyaux pour avoir les amandes, que vous pelerez & tiendrez prêtes pour les jetter à la fin dans la compôte; vous mettrez ensuite une demi livre de sucre dans une poêle à confitures, que vous ferez fondre, & après qu'il aura bouilli: vous y arrangerez vos moitiés d'abricots, & les ferez bouillir une trentaine de bouillons, & y jetterez vos amandes dessus: vous retirerez votre compôte de dessus le feu, en la remuant doucement, afin d'amasser l'écume que vous ôterez avec du papier: quand les abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez sur le feu bouillir dix ou douze bouillons; & s'il y a encore de l'écume, vous l'ôterez, les laisserez refroidir, & les ferez servir. Si par hazard vos abricots étoient trop durs, vous pouvez les passer à l'eau, leur donner un bouillon, & les y faire égoûter avant que de les mettre dans le sucre: si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous; car quelquefois on les pele, & quelquefois on ne les pele pas, cela dépend de la fantaisie: quand ils sont pelés, la compôte est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau, elle sent plus le fruit, ce qui est plus agréable. L'on se souviendra encore

qu'avant de les mettre dans le ſucre, il faut qu'il ſoit quit en ſirop, car autrement tout s'en iroit en marmelade.

Les compôtes de pêches ſe font de la même maniere.

Compôte d'abricots grillés.

Vous prendrez des abricots, des pêches, ou des prunes telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferez griller ſur un rechaud de feu ardent de tous côtés; vous les pelerez avec le doigt, le plus proprement que vous pourrez, & vous les mettrez dans un plat d'argent, ou dans une terrine, ou dans une petite poële à confitures bien nette, & vous y jetterez une bonne poignée ou deux de ſucre en poudre, avec un demi verre d'eau; vous les remuerez bien ſur le feu, & leur donnerez quatre ou cinq bouillons, afin que le ſucre ſe fonde; enſuite vous les retirerez de deſſus le feu, les laiſſerez refroidir, & lorſque vous voudrez les ſervir, vous l'arroſerez d'un peu de jus de citron ou d'orange.

Confitures d'abricots verds.

Ce ſont les premiers fruits qui ſe confiſent: on les prend tendres, avant que le bois du noyau commence à ſe durcir: pour les confire, ils s'éverdument dans l'eau claire, y mettant un peu de bon tartre pour détacher la bourre qui eſt deſſus; on les eſſuye enſuite chacun à part, pour ôter cette bourre, & on les confit, mettant ſeulement livre à livre de ſucre & de fruit: ſi c'eſt pour manger en compôte, il ſuffira de demi livre de ſucre à la livre de fruit.

Autres confitures d'abricots, qui ne ſoient ni trop mûrs ni trop verds.

Il faut prendre des abricots, ni trops mûrs, ni trop verds; ſi vous les voulez faire entiers, il faut pouſſer avec un coûteau, en faiſant une petite taillade à la pointe de l'abricot, le noyau par le cul; & quand vous en aurez quatre livres de preparés de cette maniere, vous aurez de l'eau bouillante ſur le feu, où vous jetterez tous vous abricots; cela s'appelle les faire blanchir, & prenez garde qu'ils ne ſe lâchent dans l'eau; levez-les bien proprement avec une écumoire, & les mettez bien égoûter ſur un tamis; vous aurez vos quatre livres de ſucre clarifiées, que vous ferez cuire à la plume, vous y mettrez après cela vos abricots tout doucement l'un après l'autre, puis vous les mettrez ſur le feu, & leur donnerez deux ou trois bouillons ſeulement, vous les retirerez de deſſus le feu, & les laiſſerez refroidir, & par-là ils jetteront leur humidité & leur eau, & prendront ſucre; vous égoûterez le ſucre, & le ferez rebouillir; quand il aura bouilli ſept à huit bouillons, vous y remettrez vos abricots, auſquels vous donnerez encore cinq ou ſix bouillons, les laiſſerez repoſer deux à trois heures, ou ſi vous voulez, juſqu'au lendemain; vous les remettrez ſur le feu, les acheverez, & les garderez liquides avec leur ſirop dans des pots; & ſi vous voulez les faire ſecs, qui eſt ce qu'on appelle à mi-ſucre, vous les dreſſerez ſur des ardoiſes; après que vous les aurez fait égoûter, & lorſqu'ils ſeront dreſſés, vous ſecouerez par deſſus, du ſucre en poudre au travers d'une toile de ſoye, & les mettrez à l'étuve; lorſqu'ils ſeront ſecs de ce côté-là, vous les retournerez & les arrangerez ſur un tamis ou clayon, & ſecouerez encore du ſucre en poudre, au travers de votre toile de ſoye, ou étamine, & lorſqu'ils ſeront tout-à-fait ſecs, d'une bonne maniere, & froids, vous pourrez alors les mettre dans des boëtes avec du papier gris; & au bout de quelque tems, s'ils devenoient humides, il ne faut que changer le papier. Si vous voulez les faire par moitié, & les mettre en oreille, vous pouvez faire de même. Vous pouvez faire toutes ſortes de prunes de la même maniere, & la pêche auſſi.

Les abricots étant en leur parfaite groſſeur, ſe confiſent pelés & ſans être pelés: on pouſſe le noyau aux plus verds, on leur donne un petit bouillon pour les éverdumer, puis ſans les ſecher ils ſont pris avec l'écumoire, & mis dans le ſucre caſſé, avec un peu d'eau: enſuite ils ſont confits & gouvernés juſques à la fin de la même façon que les prunes: il faut cinq quarterons de ſucre à la livre de fruit.

Quant à ceux qui ſont trop mûrs, pelés & non pelés, il les faut mettre parmi le ſucre caſſé, avec fort peu d'eau, ſans les faire parbouillir auparavant; & il ne faut pas craindre qu'ils ſe dépecent, car la force du ſucre les ſaiſit, & on les retire de la poële plus entiers, (s'il faut ainſi dire,) qu'on ne les y a mis.

Quelques-uns y mettent les amandes de leurs noyaux, en plaçant une à chaque vuide d'entre les abricots, qui ſont dans les taſſes: ſi vous en voulez mettre, je vous conſeille de les faire confire à part dans un peu de ſucre; car ſi vous les mettiez ſans cuire, ils feroient décuire votre confiture, & elle chanciroit.

Quelques-uns confiſent auſſi les abricots d'une autre maniere, qui eſt de les peler, & au lieu de les mettre dans l'eau, ils ont du ſucre en poudre qu'ils jettent par deſſus, les laiſſant infuſer un jour ou deux, tant que le ſucre ſoit bien fondu; ils les mettent ſur le feu; & les ayant retirés après le premier bouillon, ils les laiſſent repoſer encore deux autres jours dans leur ſirop, au bout deſquels ils les achevent de cuire, mettent les abricots dans les pots, font très-bien recuire le ſirop, & le verſent par deſſus: Cette façon de confire eſt embarraſſante, & ne fait pas ſi bien que celle que je vous ai dit ci-devant.

Autre confiture d'abricots au ſucre facile à faire.

On les pique d'une épingle de pluſieurs coups par tout le corps, afin que dans la cuiſſon le ſucre y penetre plus aiſément: étant ainſi piqués, on les jette dans l'eau, puis la changeant, on les fait bouillir dans une autre eau, & quand on s'apperçoit qu'ils montent, on a ſoin de les ôter de deſſus le feu, pour les laiſſer refroidir: & comme il eſt eſſentiel à la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre, on ne manque point, après les avoir ôtés de deſſus le feu, de les remettre ſur un petit feu, obſervant de les tenir alors bien couverts, & veillant à ce qu'ils ne bouillent point, à cauſe qu'ils ſe rendroient en marmelade. Les abricots ayant acquis cette couleur, qui leur convient, on les met dans l'eau pour les rafraîchir: cela fait; on les met dans l'eau, doze de deux cuillerées de ſucre, contre une d'eau; il faut continuer juſqu'à ce que les abricots y ſoient plongés legerement: & on les laiſſe en cet état juſqu'au lendemain, qu'on les met ſur le feu dans un poëlon, où ils ne doivent ſeulement que fremir, & non pas bouillir, les en empêchant par le frequent remuement qu'on eſt obligé d'y faire avec quelque inſtrument. Enfin, le jour ſuivant on prend ces abricots qu'on laiſſe égoûter; puis donnant ſept ou huit bouillons au ſirop, on les poſe doucement dedans, & quand ils fremiſſent, on ne manque point de les ôter de deſſus le feu, & de les laiſſer ainſi juſqu'au lendemain; vous leur ferez prendre alors quinze ou vingt bouillons, en augmentant le ſucre, le jour d'après on a ſoin de faire cuire le ſirop de telle maniere, qu'en trempant le bout du doigt, & en le portant en cet état ſur le pouce, & les ouvrant

aussi-tôt un peu, il se forme de l'un à l'autre un filet qui se casse tout d'un coup, & qui reste en goute sur le doigt, ce qui est un syrop qu'on appelle lisse : cela fait, on les laisse encore jusqu'au lendemain, qu'on fait prendre au syrop quelques bouillons, afin de lui faire acquerir une consistance plus forte ; & lorsqu'on le voit tel, on y met les abricots, qu'on ne laisse que fremir sur le feu pour la derniere fois : enfin, ayant encore fait cuire le syrop, on y glisse les abricots pour leur faire prendre sept à huit bouillons, ayant soin pendant ce tems-là de les tenir couverts, & de les écumer de moment en moment ; & lorsqu'ils sont cuits, on les dresse.

Autre confiture d'abricots.

Prenez des abricots, & si vous voulez les confire avec la peau, lavez-les dans un poëlon, dans lequel vous aurez mis de la cendre neuve, & que vous mettrez sur le feu : ayez soin d'ôter avec une écumoire les charbons, qui nageront dessus ; & après que cette sorte de lessive aura bouilli, & que vous la jugerez bonne, ôtez-la de dessus le feu, & la laissez reposer pour n'en prendre que le clair : cela fait, remettez cette lessive sur le feu ; si-tot qu'elle commencera à bouillir, jettez-y deuz ou trois abricots, & si vous voyez que la boutre qui tient à leur peau, s'en ôte facilement, vous y mettrez tout le reste, pour les tirer après dans un torchon, avec lequel on les frote pour les nettoyer, après quoi vous les jetterez dans de l'eau fraîche pour les bien laver. Tout cela étant bien observé, prenez vos abricots ; piquez-les avec un petit poinçon, jettez-les en même tems dans d'autre eau, d'où vous les tirerez pour les mettre dans une troisiéme ; faites-les-y bouillir à grands bouillons sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ce qui se connoît lorsqu'ils obéissent aisément sous les doigts.

Après qu'avec soin vous aurez executé tout cela, prenez du sucre clarifié ; mettez-le sur le feu ; & lorsqu'il commencera à bouillir, mettez-y vos abricots, après qu'ils auront été bien égoûtés : conduisez-les à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à verdir, & quand ils auront pris le sucre, faites-les égoûter sur quelque chose : cela fait, versez de ce syrop par dessus, de telle sorte qu'ils y soient plongés, & les y laissant jusqu'au lendemain ; mettez le tout dans un poëlon sur le feu, où il fremira : lorsqu'il aura fremi, remettez vos abricots dans la terrine, & le jour suivant égoutez-les sur une passoire, tandis que vous ferez prendre sept à huit bouillons à votre syrop, en l'augmentant d'un peu de sucre : jettez-y ensuite votre fruit ; laissez l'y seulement fremir ; continuez ce même soin pendant quatre ou cinq jours, observant chaque fois d'augmenter votre syrop de sucre, & d'y faire fremir vos abricots : pour achever enfin leur cuisson, faites-les bouillir jusqu'à ce que vous jugiez que le syrop soit assez épais, après quoi tirez-les dans des pots pour les conserver.

Marmelade d'abricots.

On fait aussi de très-bonnes marmelades d'abricots, en les prenant bien mûrs, & en les faisant cuire avec le sucre, y mettant la moitié de demi septier d'eau sur deux livres de sucre, & trois livres de fruit, vous la cuirez en consistance pour garder, & vous la mettrez dans les pots & tasses, en la couvrant & gouvernant comme les autres confitures.

Autre marmelade d'abricots.

Il faut prendre des abricots bien mûrs, en ôter les durillons, les taches & les pourritures, & les couper par morceaux dans une poële à confiture : il faut peser votre poële avant d'y mettre la marmelade, au nombre de quatre livres d'abricots bien coupés par morceaux, comme il a été dit, vous les dessecherez & reduirez à deux livres, puis vous prendrez deux livres de sucre en poudre, après que vous aurez tiré la poële de dessus le feu, & que vous l'aurez pesée pour voir si elle est à sa reduction : pour lors, vous mettrez vos deux livres de sucre en poudre bien mêlée avec la spatule, & vous les remettrez sur le feu, afin que le sucre fonde & s'incorpore mieux, la longueur d'un *Pater* : vous la mettrez ensuite dans des pots. Vous pouvez en dresser en pâte sur des ardoises, ou dans des moules de fer blanc. Il est difficile de manger quelque chose de meilleur ; & vous pouvez avec une pomme ou deux, cuites, mêlées dans deux ou trois cuillerées de cette marmelade, en faire des tourtes qui seront admirables, ou bien une poire cuite à la braise : il y a peu de gens qui sachent ce que c'est que cette marmelade.

Marmelade d'abricots à la mode de France, belle & bien-faite.

Il faut prendre des abricots mûrs, c'est-à-dire, prêts à manger, les peler bien proprement, les passer dans l'eau bouillante, prendre bien garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra, les mettre égouter, les passer au travers d'un tamis, & les dessecher pour leur faire boire leur humidité. Sur chaque livre de cette *marmelade*, vous mettrez une livre de sucre clarifié, que vous ferez cuire à la plume : vous laisserez reposer votre sucre ; jettez votre *marmelade* dedans, que vous remuerez avec la spatule ; vous la remettrez un moment sur le feu, afin que le tout s'incorpore bien ensemble ; prenez garde de la faire cuire trop ou trop peu ; vous verrez que votre *marmelade* sera belle, claire & transparente ; vous la mettrez dans des pots, la laisserez refroidir, & la boucherez bien. Voilà la maniere dont on fait la belle *marmelade*. Vous pouvez faire de même des pêches, des abricots & des poires de Rousselet, c'est-à-dire, confites à mi-sucre, ou à plein-sucre. *Plein-sucre* s'appelle livre pour livre : *demi-sucre* s'appelle demi livre de sucre pour livre de fruit, & vous pouvez aussi en dresser en pâte.

Pâte d'abricots.

Choisissez de beaux abricots bien mûrs, pelez-les & ôtez-en le noyau : faites-les dessecher à petit feu, en les remuant toûjours avec la cuiller, ou la spatule ; & quand ils seront bien dessechés, & que la pâte aura assez de consistance, vous la jetterez dans le sucre que vous aurez preparé en même tems, & que vous aurez fait cuire à la plume : vous la mêlerez bien, & quand elle sera suffisamment incorporée, vous la ferez fremir ; puis vous la dresserez sur des ardoises, ou dans des moules, & la ferez secher à l'étuve avec bon feu.

ABS

ABSCÈS ou apostume. C'est une grosse tumeur supurable & resoluble.

Abscès dans le corps d'un homme, remede.

Lorsqu'il y a un abscès dans le corps de l'homme, sans que les Chirurgiens fassent aucune ouverture, prenez quatre onces des herbes vulneraires, que vous ferez infuser dans un pot de vin blanc, (le plus vieux sera le meilleur,) pendant dix-huit heures : vous en donnerez au malade un verre à boire sur les sept heures du matin ; une heure après, un autre verre. Le lendemain, vous réitererez de donner audit

malade, la même quantité de ce vin blanc ainsi preparé : une heure après un bouillon chaque jour, & continuez jusqu'à douze ou quinze jours, si le malade n'a pas plûtot achevé de vuider l'abscès. Dès le premier jour, vous connoîtrez que cet abscès aura eté fondu dans le corps, par les selles que le malade fera.

Pour faire mûrir un abscès, prenez de la Scabieuse, pilez-la avec du levain & du savon ; appliquez ce cataplâme tout chaud ; ou bien des feuilles de sureau, ou un oignon de lis.

Abscès de l'Anus se guérit avec le Beaume de souphre ; & il doit être pansé par un Chirurgien perimenté.

Abscès internes. *Voyez* Gravelle.

Abscès aux brebis, aux poules. *Voyez* Brebis. *Voyez* Poules.

Abscès aux Oiseaux de proye. *Voyez* Oiseau de proye.

ABSINTHE ou Aluine. C'est une plante dont il y a plusieurs especes. Voici celle dont on se sert communément en Medecine. Elle croit à la hauteur de quatre pieds, poussant plusieurs tiges & branches ligneuses, blanchâtres ; ses feuilles sont longuettes, découpées profondément, molasses, ayant une odeur forte, aromatique, & un goût très-amer ; ses rameaux sont entourés ou garnis d'une grande quantité de petits grains jaunâtres, ausquels succede une semence menue ; sa racine est grossette, ligneuse ; elle croît dans les jardins, on l'appelle *absynthium Ponticum, seu Romanum, seu vulgare*, pour la distinguer de plusieurs autres especes d'Absinthe ; elle contient un esprit sulphureux, ou plûtôt une huile exaltée qui fait son odeur, beaucoup de sel, peu de phlegme.

Elle est bonne pour tuer les vers du corps, elle fortifie l'estomac : elle est vulneraire & aperitive ; elle aide à la digestion, & provoque les mois. On s'en sert dans les maladies du foie, de la rate & de l'estomac.

L'Auronne & l'Origan lui servent de substitut. Dans les boutiques, on ne se sert ordinairement que des feuilles & des sommités de l'Absinthe.

Il y a quatre especes d'Absinthe ; l'Absinthe commune, ou la grande Absinthe ; l'Absinthe menue, nommée petite Absinthe ; l'Absinthe marine se distingue de la Pontique par ses feuilles plus épaisses & moins découpées ; Absinthe de Judée, ou d'Alexandrie, c'est la Barbotine. *Voyez* Barbotine.

L'Absinthe vient de Semence & de plant enraciné ; on la leve ordinairement au mois d'Octobre, pour en ôter le peuple, & pour le replanter aussi-tôt en bonne terre bien labourée, & en belle exposition ; on la seme en Fevrier & en Mars.

Les Fleurs d'Absinthe mises en decoction avec la racine de chiendent, sont bonnes contre la jaunisse.

Le sel d'Absinthe pris au poids de dix grains dans un peu de sirop de limon, est un excellent remede pour arrêter le vomissement.

ABSORBANS. *Voyez* Correctifs.

ABSORBER. Se dit par rapport aux branches gourmandes, qui naissent sur les arbres fruitiers, qui ôtent aux autres branches la plus grande partie de la nourriture, dont elles ont besoin. Ainsi l'on dit : *Il faut être soigneux de retrancher les branches gourmandes, crainte qu'elles n'absorbent la substance necessaire pour nourrir le reste du corps de cet arbre : cette branche a absorbé tout le suc nourrissier.* Ce terme est fort significatif, & l'on ne peut en employer un meilleur pour marquer ce que nous voyons arriver tous les jours à l'égard de ces sortes de branches, dont je viens de parler.

Absorber. Se dit fort bien par rapport aux branches qui consomment toute la seve ; ainsi qu'à l'égard d'un homme debauché qui mange tout son bien, & fait tort à sa famille ; car les autres branches en souffrent, étant privées d'une portion du suc dont elle devroient profiter.

ACA

ACACIA. Il y en a de deux sortes ; savoir, l'*Acacia vera*, & l'*Acacia Germanica*.

L'Acacia vraye, est un suc épaissi qu'on apporte en boules, pesant chacune cinq ou six onces, elles sont enveloppées dans des vessies assez minces. Ce suc est tiré par expression de la semence d'un certain arbrisseau épineux, qui croît en Egypte, portant le même nom ; lequel, étant seché à l'ombre, est noirâtre, si la semence dont il est tiré est mûre, & rougeâtre ; ou bien jaunâtre, si elle n'est pas mûre. Il y en a quelques-uns qui tirent ce suc des feuilles, & du fruit tout ensemble.

L'Acacia Germanique est un suc tiré par expression des prunelles sauvages cuites, & reduit soit au feu ou au soleil, en consistance d'électuaire solide. Ce suc étant mis en tablettes, est gardé pour le substituer dans les besoins à l'Acacia vraye.

La premiere est sans doute meilleure que l'autre ; aussi est-ce celle qui doit entrer dans la composition de la thériaque, & qui doit être employée toutes les fois qu'on ordonne simplement l'Acacia.

Pour bien choisir l'Acacia vraye, il faut qu'elle soit, pour être bonne, non tout-à-fait noire, mais d'un rouge assez beau, quoiqu'un peu haut en couleur, d'une substance solide & compacte, assez pesante, & néanmoins aisée à rompre, si on la frappe avec un marteau. On doit prendre garde si ce qui est rompu paroît au dedans beau, net & luisant, il faut aussi qu'elle soit d'un goût un peu piquant & fort styptique, mais il ne doit pas être desagréable.

Pour bien dispenser cette Acacia, il la faut depouiller de sa vessie, & si elle a toutes les bonnes marques que nous avons dites ci-dessus, & qu'elle soit sans grumeaux au dedans, après l'avoir rompue, on la donnera sans aucune préparation. Mais si elle n'a point toutes ces qualités, il la faut hâcher ou concasser, & la faire fondre dans une belle eau sur un feu moderé, & passer le tout chaudement par le papier gris : après en avoir fait évaporer l'humidité à petit feu, on cuira cette liqueur ainsi dépurée dans un vaisseau de terre bien verni, jusques à la consistance d'un extrait un peu solide.

L'Acacia vraye est astringente : elle incrasse les humeurs, arrête le flux de sang & le flux de ventre ; elle est stomachique, hepatique & propre pour les maladies des yeux. On s'en sert tant intérieurement qu'extérieurement, savoir dans les gargarismes & les collyres.

L'Acacia est aussi un arbre qui vient de l'Amerique ; il étoit autrefois fort à la mode pour les allées ; il se cultive comme les marronniers. Sa fleur est de bonne odeur, mais elle dure peu. Son bois est dur & raboteux ; les Tourneurs s'en servent pour faire des chaises.

ACAJOU. On appelle noix ou châteigne d'Acajou un fruit, qui est gros à peu près comme une châteigne, il est oblong, dur & lisse dans sa superficie. Il vient à l'extrémité d'une pomme, dont la chair contient un suc laiteux, acide & astringent ; mais dans la suite ce suc devient si vineux, qu'il est capable d'enyvrer. L'arbre qui porte cette pomme est nommé *Acajaiba*. Pendant l'été, il en sort une gomme transparente comme la gomme arabique & odorante.

La noix d'*Acajou* renferme une amande dont la vertu est astringente. L'huile qu'on tire de la substance interne de l'écorce de cette noix est noire, âcre & caustique. On l'employe pour les dartres, pour nettoyer les ulceres malins, & pour consumer les chairs baveuses.

ACANTHE, ou Branche-Ursine, vient sans beaucoup de culture : elle se trouve dans les bois des montagnes ; on employe ses feuilles comme celles des Mauves, pour les lavemens & fomentations ; on la multiplie de semence en Mars, & de plant enraciné en Octobre.

ACC

ACCOLADE. Terme de cuisine, c'est deux Lapreaux rotis ensemble, qu'on sert sur la table attachés ensemble.

ACCOUCHEMENT. Pour les douleurs après l'accouchement. *Voyez* ELIXIR de santé.

Remede pour faciliter l'Accouchement.

Prenez une grosse Anguile, tirez-en le foye & le fiel ; faites-les secher dans un four, après que le pain en aura été tiré ; mettez-les ensuite en poudre, la plus menue que vous pourrez, pour vous en servir au besoin. Prenez une dragme de cette poudre, que vous mettrez dans deux doigts de vin, & que vous ferez avaler à la malade, & elle accouchera.

Autres Remedes.

Vous ferez dissoudre le poids de deux dragmes de cristal mineral, dans de l'eau de fontaine ; donnez-la à la femme qui est dans le travail, & elle accouchera.

Prenez cinq onces d'Armoise, demi once d'eau de canelle, cinq dragmes de cristal mineral ; mêlez le tout, & donnez cette potion à la malade.

Prenez de l'urine du mari, que vous donnerez à boire à la femme, & elle sera délivrée.

ACCOUER. C'est quand le Veneur court un cerf qui est sur ses fins, & le joint pour lui donner le coup d'épée au défaut de l'épaule, ou lui couper le jarret ; pour lors on dit, le Veneur vient d'*Accouer le cerf*, le cerf *est accoué*.

ACCOUPLEMENT ; c'est lorsqu'on attache deux bœufs sous un même joug, à une charue, ou à une charette : il faut lorsqu'on les accouple, qu'ils soient de même corps & de même force ; car autrement le plus foible ruineroit le plus fort. Il y a des pays où on les attache par les cornes, d'autres par le cou ; on prétend qu'il vaut mieux les attacher par le cou, parce qu'ils ont plus de force.

ACCOUPLER. Terme d'Agriculture : se dit des bœufs ; il se dit aussi des Oiseaux & des autres animaux qui se joignent & qui s'aparient pour perpetuer leur espece.

ACCOURCIR le trait ; c'est le ployer à demi ou tout-à-fait pour tenir le limier.

ACCUTS. Terme de Chasse, se dit des endroits les plus reculés des terriers des Renards & des Bleraux. Il se dit aussi des lieux les plus enfoncés, où l'on oblige le gibier de se retirer.

ACCUTS. Ce sont les bouts des forêts & des grands pays de bois.

ACH

ACHARNER. Terme de chasse. On acharne les chiens & les oiseaux à la curée, en leur donnant le goût & l'appetit de la chair.

ACHAT. C'est une espece d'économie dans les années où il y a abondance de noix ou autres fruits qui sont saisonniers, d'en faire un achat considerable ; car l'année suivante il se trouvera qu'on y fera un profit proportionné. *Exemple.* L'année mil sept cens, il y eut abondance de nuix, qui est un des fruits saisonniers ; la livre d'huile ne revenoit qu'à quatre sous, & en mil sept cens un, elle en valut jusqu'à sept.

C'est aussi un effet d'économie bien soigneux d'acheter les marchandises de la premiere main. Les Chandeliers qui font les chandelles, donnent les chandelles à meilleur prix, que les personnes qui les achetent pour les revendre, & ainsi des autres choses : comme aussi on trouvera bien son compte d'acheter les marchandises en tems & lieu. *Exemple.* Le bois, on en aura pour six francs à la S. Jean, & il coûtera quelquefois neuf ou dix francs dans l'hyver.

Les Marchands en détail ne doivent pas toûjours tirer leurs marchandises de la premiere main, quoiqu'elles leur reviennent à moins, que celles qu'ils achetent chez les Grossiers ; car il y a plusieurs raisons qui montrent le contraire.

Primò. Parce qu'il n'est pas possible, qu'un Marchand en détail puisse faire le commerce de son seul capital, & qu'il faut necessairement qu'il emprunte, particulierement au commencement de son établissement ; c'est dans ce tems où il a le plus de besoin de credit. Or il est certain que pour acheter dans les Manufactures, il faut tout payer comptant.

Secundò. Parce qu'il est avantageux aux jeunes gens d'établir leur credit avec les Négocians en gros, en achetant chez eux, afin qu'ils ne manquent point de marchandise dans des tems où elle se trouve rare. En effet, un Grossier considere davantage un Détailleur qui achete chez lui, que celui qui va acheter dans les Manufactures ; cela est juste & raisonnable, parce que c'est la necessité qui l'oblige d'acheter chez lui, quand il ne trouve pas ce dont il a besoin dans les Manufactures ; & par conséquent le Grossier donne volontiers la préference à celui qui a accoûtumé de se fournir chez lui. Ajoûtez à cela la raison de jalousie, prise de ce que le Détailleur entreprend sur la profession du Grossier.

Tertiò. Jamais un Détailleur n'a de si belles marchandises chez les Ouvriers, que chez les Grossiers : la raison en est que les Ouvriers ne se veulent pas défaire d'une belle piece d'étoffe, qui leur en fait vendre plusieurs autres aux grossiers qui ont coûtume d'acheter chez eux ; aimant mieux la leur donner qu'à un Détailleur, qui n'est qu'un passager, qui n'y retourne pas souvent.

Quartò. Un Marchand en détail ne peut abandonner sa boutique pour aller aux lieux des Manufactures, sans faire un tort notable à ses affaires, parce que sa presence est toûjours necessaire dans la vente de sa marchandise, sa Femme ni ses Facteurs ne pouvant jamais si bien faire que lui ; & particulierement quand il est question de vendre à credit, où il faut prendre beaucoup de précautions : ainsi ne pouvant lui-même aller faire les Achats aux lieux des Manufactures, il faut necessairement qu'il se serve de Commissionnaires sur les lieux pour cet effet.

Quintò. Un Commissionnaire ne peut pas acheter des marchandises, qui ayent les qualités pour les couleurs dont le Détailleur a besoin, étant impossible de pouvoir bien s'exprimer par lettre. Quand il commettra, par exemple, un bleu mourant ou celeste, duquel degré de nuance on le demande, les couleurs ne dépendent que de la vûe de celui qui en a besoin, & non pas d'un Commissionnaire qui n'est pas à la vente, ou qui achete à l'aveugle, sans pouvoir savoir s'il est propre au Commettant ou non ; ce qui produit des pierreries, sur lesquelles il y a plus à perdre, que de profit à faire sur les autres marchandises qu'il trouve à son gré.

Sextò. Un Commissionnaire ne considere jamais tant les interêts d'un Commettant, que les siens propres; car outre la commission qui lui est payée, il cherche encore à profiter indirectement, en ce que la plûpart sont marchands de soye grese & en marasse, de laine ou autres matieres propres pour les Manufactures qu'ils vendent aux Ouvriers, sur lesquels ils profitent; de sorte que quand ils achetent de la marchandise d'eux, ils n'osent pas en dire les défauts; car la réponse des Ouvriers est toute prête, en disant qu'elle est faite & fabriquée des matieres qu'ils leur ont vendues; même ils sont obligés, pour entretenir commerce avec eux, de l'acheter un peu davantage qu'ils ne feroient d'un autre, auquel ils ne vendent rien; ainsi tous les défauts qui se rencontrent dans les étoffes, ne sont pas si bien considerés par les Commissionnaires, ni le prix si bien menagé, que le Commettant n'en souffre beaucoup; d'où vient le proverbe qui est si commun parmi les Marchands: celui qui fait faire ses affaires par Commission, va à l'Hôpital en personne.

Le Marchand en détail doit faire huit choses en l'Achat, pour réussir & faire fortune.

Primò. C'est de ne se charger d'abord que de bonne & belle marchandise, & qui soit de vente pour la saison, dans laquelle il entre en boutique; & pour cela il doit faire choix des Marchands en gros, qui tirent leurs marchandises des meilleures Manufactures, soit de Tours, Lyon, ou des Pays étrangers; parce qu'il y a des fabriques plus parfaites les unes que les autres. C'est par la bonne marchandise qu'il débitera dans son commencement, qu'il établira sa réputation.

Secundò. Il doit considerer, si le lieu de son établissement est propre pour la vente des sortes de marchandises qu'il achetera, parce qu'il y a des lieux où il ne se vend que des marchandises pleines, & en d'autres façonnées; de sorte qu'il faut qu'il se conduise en cela avec beaucoup de prudence, pour ne pas se charger de marchandise de laquelle il n'auroit pas le débit.

Tertiò. Il ne doit point faire ses Achats, sans avoir fait plûtôt un mémoire des marchandises, qui composeront son assortiment, selon ses forces; c'est-à-dire, selon le fonds capital qu'il mettra dans le commerce. Si, par exemple, il avoit 20000. livres d'argent comptant en caisse, il peut acheter d'abord pour 30000. livres de marchandises bien assorties, sans que les dix mille livres plus que son fonds qu'il achetera à credit, le puissent incommoder. Le mémoire doit être fait avec ordre, pour ne se point tromper; & pour cela, il faut y mettre une intitulation de chaque sorte de marchandise, qu'il desirera acheter.

Quartò. Il prendra bien garde à l'aunage que tiendront les marchandises qu'il voudra acheter, afin d'éviter les mauvais restes, particulierement dans les étoffes façonnées; parce que la perte que l'on fait sur eux, absorbe tout le profit qui se fait sur la piece.

Quintò. Il n'enlevera point la marchandise de chez les Grossiers, que l'on n'ait la facture contenant le prix & le tems qu'elles auront été achetées; afin d'éviter les contestations qui pourroient survenir par des paroles quelquefois mal entendues de part & d'autre, lesquelles il faut toûjours éviter le plus que l'on peut, pour entretenir la bonne correspondance & l'amitié, qui doivent être entre les Négocians.

Sextò. Dès le moment que la marchandise aura été achetée, il faudra l'auner, pour connoître si les aunages se raportent aux billets, qui sont ordinairement attachés sur les pieces; s'ils y trouvent de la tare, comme d'un quartier ou d'un tiers, l'écrire à côté de l'article de la piece écrite sur la facture; & s'il s'y trouvoit considerablement de la tare, comme d'une aune ou deux, & des défauts considerables, il faut promptement en avertir le Grossier, pour la venir reconnoître, pendant qu'elle a cap & queue, c'est-à-dire (les deux chefs,) parce que s'il en vendoit quelqu'aune, le Grossier ne la voudroit pas reconnoître, & auroit raison de dire que ce manquement d'aunage peut venir de ce que l'on se feroit trompé en donnant plus d'aunage qu'il ne falloit en la vendant, ou bien peut-être qu'il y auroit quelques Facteurs, qui ne feroient pas fidéles, qui en auroient pris.

Septimò. Il doit mettre promptement les marchandises en papier & les ranger en leur place, de crainte qu'elles ne se corrompent & s'apietrissent, après toutefois qu'elles auront été billetées & écrites sur le livre des *Numero*.

Octavò. Il arrêtera le plûtôt qu'il pourra le compte des marchandises, qui auront été achetées, aux conditions de la négociation qui aura été faite avec les Vendeurs.

ACHE. Il y a en général quatre sortes d'Ache; sçavoir l'*Ache* ou persil de Macedoine, l'*Ache* de jardin, ou le persil ordinaire, l'*Ache* de montagne & l'*Ache* de marais. On va donner la description de cette derniere, parce que c'est d'elle dont on se sert, quand on parle simplement de l'Ache.

L'Ache des marais pousse des tiges de la hauteur d'environ trois pieds, qui sont grosses & canelées, vertes & creuses en dedans. Ses feuilles sont empreintes d'un suc, dont le goût est âcre, & l'odeur forte & désagréable. Elles sont semblables à celles du persil, mais elles sont plus grandes, plus vertes & plus luisantes. Celles qui sortent de sa racine sont attachées à des queues rougeâtres, canelées, creuses, & plus longues que les queues des feuilles qui sont attachées aux tiges. Les ombelles qui naissent au haut de ses branches, sont garnies de petites fleurs blanches, composées chacune de cinq feuilles égales, disposées en rose. A la fleur succede un fruit composé de deux semences fort menues, plus petites que celles du persil, arrondies sur le dos, canelées, grises, d'un goût âcre & désagréable. Sa racine est longue, blanche, droite, descendant profondément en terre, & se divisant quelquefois en plusieurs branches.

Ce qui a fait nommer cette plante l'*Ache* des marais, c'est qu'elle croît dans les lieux aquatiques & marécageux. Elle est aperitive, pectorale & vulneraire; elle aide à la respiration, nettoye les ulceres de la poitrine, & excite les crachats & les mois.

On s'est étendu sur la description de cette plante, parce que c'est celle qu'on cultive dans les jardins potagers, sous le nom de Celeri. Voyez ce qu'on en dira dans son article; consultez encore le mot de Persil pour les autres especes d'*Ache*.

Usage de l'Ache.

Le suc d'Ache est parfaitement bon, pour guérir les fievres intermittentes. On doit le donner au malade au commencement de l'accès, & ensuite on le couvre bien pour lui faciliter la sueur: la dose est de six onces. Le suc d'Ache est fort propre pour étuver les cancers & les ulceres. C'est un bon gargarisme dans le scorbut, pour netoyer les ulceres de la bouche, & raffermir les gencives. La racine & les feuilles d'Ache sont diurétiques: on en met une poignée dans chaque chopine d'eau. La conserve qu'on fait de ses sommités avec le sucre, fortifie la poitrine, chasse les vents, provoque les mois, & fait pousser les urines; la doze en est d'une demi once,

once. Les feuilles d'Ache mangées en salade, sont aussi fort bonnes pour la poitrine.

ACHÉE. On donne ce nom & celui de *Laiche*, à certains vers qui servent à nourrir des oiseaux ou à pêcher; & comme il est quelquefois assez difficile d'en trouver, voici divers moyens pour en avoir presque en toutes les saisons de l'année.

Le premier est de s'en aller dans un pré, ou autre lieu rempli d'herbes, où l'on jugera qu'il peut y avoir de ces sortes de vers. Quand on y est arrivé, il faut, sans sortir d'une place, danser ou plûtôt trépigner des pieds environ un demi quart d'heure, sans s'arrêter; vous verrez les vers sortir de terre tout autour de vous. Vous les amasserez, non pas à mesure qu'ils sortiront, mais quand ils seront tous dehors; car si vous vous arrêtez un moment, ils rentreront dans la terre.

La deuxiéme maniere se pratique dans le tems qu'il y a des noix vertes sur les noyers. Prenez-en un quarteron ou deux; ayez un seau ou un autre vaisseau plein d'eau, & une brique, ou carreau, ou une tuile, sur laquelle vous raperez, en y frotant dessus la broue de vos noix, tenant la brique & les noix dans le fond de l'eau. Lorsque vous aurez tout rapé, l'eau sera amere, & d'un goût qui ne plaît pas aux Achées. Portez cette eau sur le lieu, où vous croyez qu'il y des vers, & répandez-la en terre; ils en sortiront dans un quart d'heure.

La même chose se fait avec des feuilles de noyer, ou de chanvre; qu'on fait boüillir, & on répand sur la terre l'eau dans laquelle les feuilles ont boüilli.

On fait encore boüillir du verd de gris dans un peu de vinaigre, & on en arrose la terre.



La troisiéme maniere est de chercher un pré, une terre en friche, ou quelqu'autre lieu dans lequel on connoîtra qu'il y a des Laiches, & d'y travailler comme il est montré dans la figure, & comme on va dire. Ayez un bâton Q, R, long d'environ cinq pieds: assez gros; fort & pointu par le bout R. Il faut le ficher un pié avant en terre, le prendre d'une main près du bout Q, comme si vous vouliez l'arracher, continuant ce mouvement un demi quart d'heure sans discontinuer ni remuer les pieds du lieu où vous les avez placés. Toutes les Achées qui seront à une toise à l'entour sortiront sur la terre.

La quatriéme & derniere metode est la meilleure de toutes, puisque dans une heure vous pouvez amasser autant de vers, qu'il en peut tenir dans un chapeau. Ayez une lanterne de papier ou de corne. qui soit bien claire,& un pot ou autre vase,pour mettre les Laiches à mesure qu'on les amassera, & le soir, quand il sera nuit, allez dans un jardin le long des allées, ou bien dans un pré où il n'y aura plus d'herbe. Marchez doucement en vous courbant, vous verrez les vers à demi hors de terre, & vous en amasserez autant qu'il vous plaira. Vous pouvez choisir quelque heure que ce soit de la nuit, vous en trouverez jusqu'au matin, & principalement en été, après une pluye ou un brouillard, ou quand la nuit est fraîche. On en rencontre aussi en hyver pendant un dégel & autre tems doux.

Remarquez que quand il fait sec, les Achées ne sortent point de leur trou, que dans les lieux humides, & à l'abri du vent & du soleil.

ACI

ACIDE. C'est une sorte de sel, dont chaque petite partie est oblongue, pointue ou tranchante par ses extremités, & qui excite un sentiment d'aigreur sur la langue. Les végétaux acides, sont les citrons, les oranges, les limons, les tamarins & quelques autres. On ne trouve presque point d'Acide parmi les mineraux & les animaux.

L'effet le plus sensible des Acides, est de coaguler les liqueurs avec lesquelles on les mêle. Si on verse sur une dissolution de vitriol blanc quelque goute d'huile de tartre faite par défaillance, il se fait une coagulation. Lorsque l'Acide dont on se sert, est bien fort, le mélange produit une espece de corps dur; mais si l'Acide est foible, la coagulation n'acquiert qu'une consistance molle, comme il arrive dans le lait caillé avec la presure. Ces coagulations sont produites, parce que les Acides bouchent tellement les pores des liqueurs sur lesquelles on les verse; que la matiere subtile n'y peut plus passer; alors ces liqueurs s'épaississent & perdent leur mouvement. Il est à remarquer que si les Acides étoient en grande quantité, bien loin de produire une coagulation; ils produiroient une dissolution, c'est-à-dire, une désunion des parties sulphureuses de la liqueur avec laquelle on les auroit mêlés; comme on le peut éprouver en jettant de l'eau forte sur la coagulation de vitriol & de l'huile de tartre; ou ce qui sera plus aisé à faire, en versant sur du lait une certaine quantité de bon vinaigre.

Les Acides ne doivent point être employés dans la fiévre, pendant le frisson, ni pendant la sueur. On peut neanmoins s'en servir utilement dans la chaleur de la fievre; comme il paroit assez par l'usage des groseilles, parce qu'elles fermentent peu, & que leurs Acides, qui se dégagent aisément, donnent plus de consistance aux parties du sang, & en repriment le mouvement excessif.

ACIER. Espece de fer durci & rafiné par la feu.

Pour adoucir l'Acier.

Prenez une masse d'argile, ou de terre à faire des fourneaux; amolissez-la avec de l'eau; faites-y un enfoncement pour y placer votre Acier, autour duquel vous appliquerez auparavant, l'épaisseur d'un doigt d'excremens humains. Après avoir bouché le creux d'argile, vous entourerez le tout de charbons ardens pour le faire rougir; vous le laisserez ensuite refroidir, & votre Acier sera mou à peu près comme du plomb.

Il y en a qui pour amollir l'Acier, le font rougir au feu & l'éteignent cinq ou six fois dans une liqueur composée d'urine, de fiel de bœuf, & de suc d'orties, mettant égale quantité de ces ingrédiens.

Pour durcir l'Acier.

Plongez cinq ou six fois votre Acier tout rouge, dans une eau composée de quatre onces de trognons

de choux, de seize onces de vers de terre, & de douzes onces de racines de raves, que vous aurez séchées à demi, broyées ensemble & distillées à l'alembic.

Pour mettre l'Acier en couleur.

Polissez-le d'abord avec les limes douces, & brunissez-le avec le brunissoir. Faites-le chauffer ensuite dans des cendres fines, que vous aurez passées au sas: après y avoir pris différentes couleurs, il paroitra enfin couleur d'eau, qui est celle qu'il doit conserver : retirez-le alors promptement, de peur qu'il ne la perde.

Trempe d'Acier.		TREMPE.
Rouille d'Acier.	*V.*	ROUILLE.
Graver l'Acier.		GRAVER.

ACO

ACOLLER. Les Vignerons employent ce mot, lorsqu'il est question d'attacher à l'échalas, les nouveaux jets que la vigne a produits dans le mois de Juin; tellement qu'ils disent : *Il est tems d'Acoller la vigne : les Vignes ont besoin d'être Acollées*, afin que ce travail, donnant plus d'air aux raisins, ils puissent parvenir à une maturité parfaite.

ACOLLER la vigne est fort bien inventé, car en la liant comme on le demande, il semble en effet qu'on l'arrête par le cou.

ACONIT. Cette plante pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds. Sa fleur représente en quelque façon une tête couverte d'un heaume. Quoiqu'elle soit un poison, on s'en sert en fomentation dans des onguens pour la gale, & pour faire mourir les poux. Elle est très-dangereuse aux chevaux. Lorsqu'un cheval en a mangé, il tombe, comme s'il avoit le vertige; tout son corps se retire ; il faut alors le saigner, ou lui faire avaler de la semence de persil sauvage avec du vin, ou bien de la rhue pilée & mêlée dans de bon vin vieux.

On en cultive dans les jardins ; il veut une terre grasse & bien cultivée ; il vient de semence ou de plant enraciné au mois d'Avril.

ACR

ACROISSEMENT. S'entend de la maniere plus ou moins belle avec laquelle croissent les végétaux. Ainsi on dit en terme d'agriculture : *Ces arbres en peu de tems ont pris un bel Acroissement : le tuf est cause que nos arbres n'ont pris qu'un petit Acroissement.*

ADI

ADIANTE. *Voyez* CAPILLAIRE.

ADM

ADMINISTRATEURS d'Hôpitaux, pour conserver & augmenter le bien de l'Hôpital, doivent remplir les devoirs suivans.

1. Que tous se considerent comme les peres des pauvres, & qu'ils ayent autant d'ardeur pour leur amasser du bien, & pour recueïllir celui qui leur est destiné, que si c'étoit le bien de leurs propres enfans; usant en tout d'épargne & d'économie.

2. Qu'ils comprennent que comme il ne s'agit ici que d'une bonne œuvre, & qu'ils ne s'assemblent ou n'agissent que pour travailler à soulager les pauvres, qui sont les plus chers membres du corps moral du Fils de Dieu ; ils ne doivent pas avoir entr'eux plus d'égard, ni au rang, ni à la préséance, que lors qu'ils vont à la sainte Table de la Communion, pour y participer au Corps naturel de ce même Fils de Dieu.

3. Qu'ils sachent que nul d'entr'eux ne peut rien seul, & que tout se doit faire selon Dieu, & à la pluralité des voix.

4. Qu'ils prennent tous plaisir à s'en aquiter le mieux qu'ils sauront ; qu'ils s'offrent à le faire, avant qu'on les y nomme ; qu'ils fassent cette action pour l'amour de Dieu. Plus ils sont distingués dans le lieu, & y ont d'autorité ; & plus il faut qu'ils ayent aussi d'empressement pour cet humble & charitable exercice, & qu'ils obligent insensiblement les personnes ; à regler une aumône raisonnable, par mois ou par an, suivant les Ordonnances mises ci-dessous.

5. Qu'ils ayent toûjours en vûe les fins que le Bureau se propose : & comme la premiere est de bannir la mendicité avec tous les vices qui l'accompagnent ; qu'ils soient inexorables à l'empêcher en toute maniere, & à executer les Edits du Roi mis ci-dessous.

6. Que pour y réussir parfaitement, leur zele se serve de toute leur industrie, pour leur donner le necessaire dans leurs maisons, & pour les y faire travailler.

7. Que les Administrateurs laïques bornent leurs soins aux choses temporelles, sans les étendre aux spirituelles qu'ils doivent laisser aux Ecclésiastiques, qui en sont chargés, comme au Curé ou à l'Econome, qui doit choisir les Prêtres, de même que les Domestiques, & les renvoyer, s'ils ne font pas leur devoir.

8. Qu'ils ne fassent recevoir ni garder personne à l'Hôpital, que suivant son besoin & les réglemens, autrement ils sont obligés à la restitution de la dépense que ces personnes (qu'on ne devoit point recevoir) y auront faite.

ADO

ADOS. S'entend de la terre qu'on a élevée en talus, le long de quelque mur exposé au midi, afin d'y semer pendant l'hyver & le printems, quelque herbage ou salade qu'on n'auroit pas si-tôt en pleine terre. Ainsi on dit, *Les laitues ont besoin d'un bon Ados pour venir promptement : les raves & les pois hâtifs croissent fort bien sur un Ados.*

Le mot d'Ados est dit ainsi, à cause que la terre mise le long d'un mur, forme comme une espece de dos.

ADOUCIR les Métaux. *Voyez* Métal.

ADOUÉE. Terme de Fauconnerie ; c'est quand les perdrix sont pariées & accouplées.

AET

AETHIOPS Mineralis. C'est un préparatif de mercure & de souphre ; cette matiere tire son nom de la noirceur qu'elle a, quand elle est préparée.

AFF

AFFAIRE. Terme de Fauconnerie. On dit d'un oiseau bien dressé pour le vol : C'est un oiseau de bonne affaire.

AFFAISSEMENT. Ce mot s'employe parmi les Jardiniers, lors qu'après avoir porté nouvellement des terres en quelqu'endroit, ou en avoir nouvellement remué d'autres de deux ou trois pieds en fond, elles paroissent surpasser la superficie de la terre où elles sont, & viennent ensuite à s'abaisser ; pour lors ils disent : *il s'est fait un petit Affaissement de ces terres :* Il en est de même à l'égard des couches de grand fumier : *Il est à craindre que ces couches ne viennent à un trop grand Affaissement, si on n'a soin d'en bien fouler le fumier.*

AFFAISSER. S'employe dans le jardinage par rapport aux terres & aux couches d'un jardin : *Cette terre s'est affaissée : Cette couche s'affaisse beaucoup.*

AFFECTIONS. *Vinaigre béni contre les Affections catarrenses, soporeuses, & histériques.* Calcinez doucement du vitriol dans un creuset, jusques à ce que le flegme soit consommé ; alors on met le couvercle sur le creuset, que vous couvrirez de charbon ardent, de maniere qu'il devienne bien rouge dans un quart d'heure ; pilez & passez-le par le tamis ; prenez des charbons de hêtre pulverisés & passés par le tamis, & de votre colcotar, de chacun deux onces. Mêlez & mettez dans un plat de terre qui souffre le feu, posez sur un fourneau à vent, & calcinez, remuant avec une verge de fer, jusqu'à ce qu'il ne paroisse plus aucune étincelle de feu dans la mixtion.

Prenez le vitriol ainsi préparé, versez dessus de très-fort vinaigre, mettez en digestion dans un lieu chaud ou au grand soleil pendant quatre jours, puis filtrez-en dix ou douze goutes dans de l'eau de romarin ou de rhue.

AFFAITAGE en Fauconnerie ; soin qu'on prend pour affaiter ou pour dresser un oiseau de proye.

AFFAITER. Terme de Fauconnerie. Se dit des oiseaux de proye qu'on dresse pour voler, & pour revenir sur le poing, ou au leurre. C'est aussi les rendre plus familiers, & les tenir en santé.

AFFIER. Terme usité autrefois dans l'agriculture, & qui signifioit, planter, provigner des arbres en sions ou de bouture ; mais ce mot aujourd'hui est vieux, & on ne s'en sert plus : car on dit à présent, planter de bouture, & non plus affier.

AFFILER. Terme d'agriculture. Les Laboureurs disent : *Nos bleds sont tous affilés, les gêlées du mois de Mars ont affilé tous nos bleds* ; c'est-à-dire, ont rendu les fanes du blé tellement petites & pointues, qu'il semble que ce ne soit que des filets. Cet accident n'arrive aux bleds, que par des froidures qui surviennent au mois de Mars, quand ils commencent à prendre une nouvelle vigueur ; & cet inconvenient à la fane du blé, n'est autre chose, qu'une altération causée aux fibres de cette fane encore tendre, qui perdant par cette sorte d'atteinte, les dispositions d'y recevoir le suc nourricier en aussi grande quantité qu'elle le recevoit avant ce malheur, s'affile (comme on dit) au lieu de prendre toute l'extension en longueur & largeur, qui lui convient pour être belle.

AFFILER se dit d'*acuere*, qui vient d'*acus*, qui signifie une aiguille, & comme le blé, dans le cas expliqué ci-dessus, se termine en pointe comme les aiguilles, on a crû qu'affiler conviendroit fort bien à l'agriculture.

AFFINEURS. Ils conserveront leurs biens ou les augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles à executer ce qui suit ; car saint Paul dit au chapitre quatriéme de la premiere Epître à Timothée : *La pieté est utile à tous, c'est elle à qui les biens de la vie presente, & ceux de la vie future ont été promis.* Et Ezechiel : *Celui qui observera les Commandemens, vivra.*

1. Si Les Maîtres n'ont pas reçû les Aprentifs avant le tems d'aprentissage : leur étant expressément défendu par les Ordonnances, à la reserve des fils de Maître, de les recevoir plûtôt ; & s'ils ont observé tous les Reglemens sur ce sujet. Edit de François I. 1543. art. 15. Henry IV. 1599. art. 1.

2. Si avant que d'être admis à la maîtrise, ils savoient lire, écrire, dessiner, & entendoient les alliages tant d'or que d'argent : & s'ils ont été reçus par faveur, Henry II. 1554. art. 2. & 1555. art. 1.

3. Si, avant que d'être reçus, ils ont prêté le serment des Maîtres, Henry II. 1554. art. 2.

4. Si les Maîtres se sont fait enregistrer en la Cour des Monnoyes, & aux Jurisdictions ordinaires des lieux où ils résident : étant responsables des malversations, fautes & abus qui se trouveront aux ouvrages marqués à leurs poinçons, François I. 1543. art. 15. Henry IV. 1599. art. 4.

5. Si les Orfevres compagnons, ou autres n'ont pas travaillé en chambre, ou dans quelque lieu caché : leur étant fortement défendu de travailler hors les maisons des Maîtres Orfevres, tenant boutique ouverte, sur peine de confiscation des ouvrages & des outils, de prison, & d'amende arbitraire. Patentes de Charles IX. 1564. & Henry III. 1584.

6. S'ils ont toûjours fait leurs ouvrages au titre de l'Ordonnance : ils sont obligés de reparer le tort qu'ils font, lorsqu'ils n'observent point les Reglemens. *Isai. v.* 22. François I. 1543. art. 5.

7. S'ils ont fait des ouvrages defectueux, ils en sont responsables, obligés de reparer tous les dommages qu'aporteront les ouvrages marqués à leur poinçon, quoique vendus par d'autres. Henry IV. art. 3.

8. Si outre le poinçon du Maître, ils ont marqué leurs ouvrages du poinçon du Roi, François I. art. 18.

9. S'ils n'ont pas vendu l'or & l'argent à un prix plus haut, qu'ils ne l'avoient acheté. *S. Thom. q. 44. art. 2. in corp.*

10. Si, pour la façon de leurs ouvrages, ils n'ont pas pris plus que le prix raisonnable : il faut restituer ce qui excede le juste prix, *S. Thom. suprà.*

11. Si ayant acheté, ou changé du vieux or ou argent, ils ont été fidelles au poids, & n'ont pris que ce qui est reglé par les Ordonnances ; autrement il faut faire restitution, *Deuter.* 25. *S. Thom. suprà.*

12. Si, ayant racheté leurs ouvrages, ils en ont donné le prix reglé par les Ordonnances, François I. art. 3. & 4. *S. Thom. suprà.*

13. S'ils n'ont pas acheté de la vaisselle ou autres ouvrages derobés, ou défendus par les Ordonnances : ils sont obligés de les rendre, sauf leur recours.

14. S'ils n'ont pas vendu ou exposé en vente aucune piece fausse & falsifiée, ou s'ils n'ont pas feint & changé l'or, l'argent, & les pierres précieuses, pour les faire paroître autres qu'elles ne sont de leur nature, *Thren. 4. v. 1.* Henry IV. art.

15. S'ils n'ont employé aucun émail dans leurs ouvrages, qui ne fût bien & fidellement mis en œuvre, & sans aucun excès sujet à visitation : étant obligés de reparer tous les dommages. François I. art. 5.

16. S'ils ne se sont pas mêlés de l'état de Jouaillier, & de vendre des Marchandises d'Orfevrerie, ou de Jouaillerie, sans auparavant avoir été examinées sur la touche ; sans avoir été reçus audit état ; & sans savoir toucher ce qu'ils vendoient & recevoient. Henry II. art. 16.

18. Si les Maîtres, compagnons, aprentifs, ou autres n'ont pas soudé, ou rechargé aucune espece de monnoye d'or ou d'argent de billon : cela leur étant défendu sur peine de punition corporelle, & d'amende arbitraire, selon l'exigence du cas, François I. art. 19. Etats d'Orleans, art. 149.

19. Si les Maîtres Jurés d'orfevrerie ont visité tous les mois les ouvrages de chaque Orfevre, & les ont examinés sans faveur : étant non seulement obligés d'y apporter exactement leurs soins, mais aussi de rompre sur le champ tous les ouvrages, où il y a le moindre défaut : si le défaut est considerable, ils doivent porter leurs plaintes à la Cour des Monnoyes, afin que les marchandises soient confisquées, & les

Orfevres condamnés à une grosse amende, François I. art. 6. 7.

AFFINER les Fromages. Voyez le mot Fromage.

AFFOURER. Terme d'Agriculture. C'est donner du fourage aux bestiaux pendant l'hyver. On dit aussi Affourager.

AFFRIANDER. Terme de Fauconnerie. C'est donner à l'oiseau de bon pât, comme poulets, ou pigeonneaux.

AFU

AFUT. En terme de chasse, est un lieu caché où l'on se met avec un fusil tout prêt à tirer, & où on attend le gibier au passage. On dit, il fait bon le matin *aller à l'Afut*. On y va aussi le soir un peu avant Soleil couché.

AGA

AGACEMENT, c'est une incommodité ou douleur de dents causée par le moyen de quelques acides. L'Agacement se fait plûtôt dans les gencives, que dans les dents mêmes ; car si on frotte les gencives avec du vitriol, ou d'autres acides, il en vient le même effet.

AGARIC. C'est une excroissance qui vient en forme de morille ou de champignon sur les troncs & les plus grosses branches du meleze, & des vieux chênes. On en trouve de deux sortes : le mâle & la femelle. On ne se sert point du mâle en medecine, il n'est bon qu'aux teinturiers pour teindre en noir. Il est jaunâtre, pesant, & tenace. Quant à la femelle dont on se sert ; pour être bonne, il faut la choisir ronde, legere, douce au toucher & d'abord au goût ; mais ensuite, elle fait sentir une grande amertume. L'Agaric est chaud & astringent ; il appaise les tranchées, la sciatique, la suffocation de la matrice. L'on en fait aussi un syrop, qui non-seulement est propre à de telles indispositions, mais qui purge encore la bile, la mélancolie, la pituite, & soulage les maladies du cerveau : le haut-mal, les douleurs d'estomac & de la rate, & fait uriner. Si on en fait prendre un peu avant les accès des fievres intermittentes ; il en retarde le frisson, & est aussi un contre-poison à toute sorte de morsures de bête venimeuse ; c'est pourquoi il entre dans la Theriaque : l'on en use tout simplement si l'on veut, mais il est mieux de le mettre infuser dans de l'eau mêlée, ou dans du vin. La dose est une dragme jusqu'à deux, suivant la force des gens ; & elle est depuis une demi dragme jusqu'à une dragme & demi en infusion.

AGATE. Cette pierre précieuse est plus dure & plus polie que le jaspe. Elle est estimée à cause de la diversité de ses couleurs, qui represente fort au naturel des arbres, des fruits, ou des herbes, quelquefois des nuages & même des animaux. Elle arrête le cours de ventre & les hémorragies. On la broye & on la prend intérieurement comme le corail.

AGE

AGE. La vie est si précieuse, que les hommes recherchent avec empressement les moyens qu'on croit avoir trouvés, pour la prolonger jusqu'à un grand âge ; en voici quelques-uns. Le premier est celui des pilules de Macrobes, qui ont pris leur nom d'un mot Grec, qui signifie longue vie.

Pour faire ce remede, prenez huit onces d'aloës cicotrin, quatre onces de mastic en larmes, six onces de mirrhe en ongle, deux onces de saffran oriental ou d'Angleterre. Il faut extraire les drogues ci-dessus, sçavoir l'aloës & le saffran avec de l'eau de vie, la mirrhe & le mastic avec du meilleur esprit de vin ; joignez ces extractions filtrées, évaporées ou distillées à la vapeur du bain-marie ; & quand les esprits s'épaississent par une sorte pellicule ; laissez refroidir le vaisseau, retirez-le du fourneau, & versez le tout dans une terrine vernissée pour le faire évaporer au feu ou au soleil, en remuant avec un bâton l'eau qui étoit restée sous ladite pellicule ; formez-en ensuite des pilules de trois, quatre, cinq, ou six grains. Il en faut avaler une les soirs avec le premier morceau qu'on mange en soupant, soit pain, soit viande, ou potage. Cela entretient le ventre libre, ensorte que vous ferez tous les matins une selle. Elles consument les humeurs superflues, fortifient la chaleur naturelle, & toutes les facultés internes, retardent la vieillesse, prolongent la vie. On ne prend ces pilules que deux fois la semaine.

Second moyen de vivre long-tems.

C'est le syrop de vie. Maniere de le composer.

Prenez huit livres du suc d'herbe mercuriale, deux livres du suc de bourache, & sommités des feuilles, douze livres de miel de Narbonne, ou le meilleur du pays. Mettez le tout bouillir un bouillon, pour l'écumer, passer dans la chausse à l'hipocras, & le clarifier. Mettez à part infuser pendant vingt-quatre heures quatre onces de racines de gentiane, coupées par tranches, dans trois chopines de bon vin blanc sur des cendres chaudes, ayant souvent agité le vaisseau ; vous ferez l'infusion décrite ci-dessus, faisant bouillir le tout doucement en consistance de syrop. Vous le remettrez refroidir dans des terrines vernissées pour vous en servir, prenant tous les jours une cuillerée de ce syrop. On peut ajoûter la racine de flamme, demi livre, que vous mettrez infuser avec la gentiane dans le vin blanc.

Ce syrop prolonge la vie, rétablit la santé contre toute sorte de maladies, preserve de la goute, dissipe la chaleur des entrailles ; & quand il ne resteroit dans le corps qu'un petit morceau de poûmon, & que tour le reste seroit gâté, il maintiendroit le bon, & rétabliroit le méchant. Il est bon pour les douleurs d'estomac, pour la sciatique, les vertiges, la migraine, & généralement pour les douleurs internes. En prenant tous les jours une cuillerée de ce sirop, on peut s'assurer de n'avoir pas besoin d'Apoticaire ni de Medecin, & qu'on passera la vie en heureuse santé, car il a une telle vertu, qu'il ne peut souffrir les mauvaises humeurs dans le corps ; faisans évacuer le tout.

Troisiéme moyen.

Dans le livre imprimé à Caën en 1683. intitulé, *Moyens faciles & éprouvés, dont Mr. Delorme s'est servi*. Le Mercure Galant, en Juillet 1678. en parle comme de la mort d'un Medecin autant ancien que fameux, & qui avoit mis en usage une tisane appellée *bouillon rouge*, dont mille gens se sont bien trouvés. Elle est composée de bourache, buglose, chicorée sauvage, oseille, chiendent, fraisier, pissenlit, & agrimoine, une poignée de chacun. L'agrimoine croît dans les bois, on en peut faire provision pour deux ans. Quand il n'y en auroit pas, elle ne laisseroit pas d'être bonne ; mais étant toutes ensemble, elles ont meilleur effet ; l'on en trouve toûjours des racines pendant les plus grands froids, & elles valent mieux que les herbes.

Cette eau doit bouillir pendant deux heures ou plus, dans un pot de terre, tenant cinq ou six pintes d'eau mesure de Paris. L'eau étant bûe, on y en remet d'autre, & la seconde fois elle semble aussi bonne que la premiere. Il est à remarquer qu'il ne faut pas toûjours laisser ces racines dans l'eau ; si elles

y restoient davantage, particulierement en été, l'eau s'aigriroit. Avant que de tirer le pot du feu, il faut y jetter une pinte d'eau, & la laisser ainsi, sans la faire bouillir; on ôte par ce moyen l'amertume des herbes. On en peut boire le matin à jeun & avant le soupé, pourvû qu'il y ait quatre heures que l'on n'air mangé, ce qui est un tems requis pour la digestion.

Mr. Delorme avoit été premier Medecin de trois de nos Rois, Henry le Grand, Louis XIII. & Louis XIV. & Ambassadeur à Cleves pour le Duc de Mantoue; il a vécu cent & quatre ans, & feu Monsieur son Pere alla jusques à cent dix-huit ans, après avoir été premier Medecin de la Reine Louise de Vaudemont, Femme d'Henry III. & ensuite de Marie de Medicis, Femme d'Henry le Grand. Ce savant Medecin, pour venir à ce grand âge, a toujours eu un grand soin de se garantir du froid par tous les moyens qu'il avoit pû s'imaginer, soit dans la façon de s'habiller, soit dans la maniere de se tenir enfermé dans sa chambre. Il ne bornoit pas sa prévoyance contre le froid, il recommandoit que l'on demeurât dans des lieux commodes, & qu'on se garantît contre les vents, qui sont des ennemis qui entrent par les narines, par les yeux, par les oreilles, & par toutes les parties du corps, où ils portent des commencemens de paralysie.

Par ce même principe, pour ne point donner de prise au froid pendant l'Hyver, voyez ce qu'il ordonnoit ci-après dans le mot *Froid*. Il prévenoit les maux par sa sobrieté; mais il ne laissoit pas d'être dans la pensée, qu'il faut (pour me servir de son expression) empêcher la perte des esprits, & reparer la dissipation de la chaleur naturelle. A la verité, il usoit de la Conserve de roses, pour la fortifier, & de son *bouillon rouge*, qui tient de la nature de l'aliment, & du medicament; mais il étoit d'avis que le corps a besoin d'être soulagé de tems en tems par des remedes, & que quelquefois un plus grand secours lui est necessaire; c'est ce qui lui faisoit prendre la résolution d'ordonner de tirer du sang, même jusques à deux fois, à proportion des forces, en quelque âge que l'on fût.

La saignée au reste, ne fait pas toûjours la guérison, il faut employer d'autres remedes; lorsque la nature devient un peu paresseuse, il n'avoit pas recours à l'usage des lavemens, il préferoit les suppositoires, de peur de presser le gras boyau; mais comme il faut aussi enlever les mauvaises humeurs, qui s'amassent insensiblement dans le corps par la suite des tems; il prescrivoit pour ce sujet un breuvage qu'il appelloit sa *petite Medecine & ordinaire*, dont voici la composition: il faisoit prendre une chopine de son *bouillon rouge*, qu'il prétendoit être fait des meilleures & des plus salutaires herbes que la Medecine connoisse; il faisoit infuser trois dragmes de sené, & quatre grains de scammonée, & cinq pour les personnes plus robustes, avec une demi dragme de reglisse; il vouloit que le tout fût fort pulverisé dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois.

Ce n'étoit pas assez quelquefois de se servir de cette petite Medecine, il falloit mettre en usage celle qu'il nommoit la *grande*, qui étoit d'Antimoine préparé: il étoit, pour ainsi dire, adorateur de celle-ci, & il disoit qu'on ne pouvoit douter que ce ne fût un remede incomparable après les admirables succès, qu'il avoit eus dans les premieres personnes de l'Etat; & écrivant à un de ses amis qui étoit à l'armée, il lui mandoit, sans lui determiner aucune maladie en particulier, que s'il se trouvoit mal, il se servît d'*antimoine*: il l'estimoit propre à chasser toutes sortes de maux; & il mandoit au Sieur de Saint Germain, de qui j'ai pris tout ce que dessus, & qu'on trouvera dans le susdit livre imprimé à Caën, que ce qu'il écrivoit pour le cours de ventre, serviroit à tous ses amis aussi-bien qu'à lui, ce remede étant excellent pour toute sorte de personnes, de tout Age; à la reserve des femmes pour lesquelles il vouloit qu'on y mît un grain de poivre blanc, pour abaisser les fumées.

J'expliquerai la maniere dont Monsieur Delorme se servoit pour préparer son antimoine, dans le mot d'*Antimoine* de Monsieur Delorme; je me renferme à dire ici, que c'est par la pratique de ce remede, & de ce que j'ai dit ci-devant qu'il a vécu un siécle, & qu'il en auroit vécu plusieurs, si le péché de notre premier pere ne l'avoit assujetti à la mort. C'est aussi par lesdits remedes & par sa conduite, qu'il faisoit vivre ses malades, non seulement jusques à cent ans, mais qu'il disoit, qu'étant bien composé comme il étoit, sans les procès continuels que lui avoient fait ses parens, il auroit vécu 150. ans.

Je ne parlerai point ici de ceux dont on a écrit, qui pour l'avoir imité & avoir suivi ses avis, sont parvenus à un âge décrépit; je dirai seulement que Monsieur Renaud premier Chirurgien d'Henry IV. & ensuite de Louis le Juste, âgé de quatre-vingt-dix-neuf ans, reconnoissoit au lit de la mort, de devoir ses longues années, aux belles lumieres qu'il avoit reçues de Monsieur Delorme, & à ses souverains remedes.

Quatriéme moyen.

Le Sieur de sainte Catherine Medecin très-célébre prenoit de la tisane qu'il avoit composée, trois fois l'année, avant l'Hyver, vers Pâques, & dans les plus grandes chaleurs de l'Eté; & par la vertu de ce remede il a vécu presque 120. ans.

Elle est bonne à prendre par toutes personnes, soit en maladie pour recevoir guerison, soit en santé pour s'y maintenir. Elle est bonne même aux petits enfans, & sur tout très-bonne aux vieillards, & fort expérimentée.

Il faut prendre un demi picotin d'avoine, de la meilleure, bien nette & bien lavée, pour un sou de racine de chicorée sauvage nouvellement arrachée, faisant une petite poignée, & les mettre bouillir ensemble dans six pots d'eau de riviere pendant trois quarts d'heure, à moyen bouillon: ajoûtez une demi once de cristal mineral, revenant à quinze deniers, & deux ou quatre petites cuillerées de miel à manger, du meilleur, faisant environ le poids d'un quarteron, & mettez encore bouillir le tout ensemble pendant demi heure: passez le tout ensemble par un linge, mettez l'eau qui sortira dans une cruche, & la laissez refroidir. Il faut remarquer, que pour ceux qui sont d'un temperament bilieux, il ne faut que la moitié de la dose du miel, car la douceur augmente la bile.

De cette eau ou tisane, il sera pris le matin à jeun deux bons verres, demeurant après, quelques heures de tems sans manger, & l'après midi trois ou quatre heures après-diné, autres deux verres. Il faut continuer ainsi pendant quinze jours, sans se faire saigner, ni garder le lit ou la chambre, ni prendre bouillon, œufs frais, ou autres délicatesses, mais aller & agir en ses affaires ordinaires.

Les foibles & infirmes n'en prennent qu'un verre, & ne laisseront pas d'en ressentir du soulagement.

Il est bon que ceux qui sont trop replets & serrés, commencent par quelques lavemens ou purgations, pour donner lieu à évacuation. Après quoi ce reme-

de pourra plus facilement operer les bons effets qui s'ensuivent.

Ce breuvage est facile à prendre, doux en ses operations, ne donnant aucune tranchée, ni émotion, & cependant purge parfaitement les reins, fait fort uriner, cracher & moucher, décharge le cerveau, nettoye le poûmon, le foye & la rate, chasse toute ordure, putrefaction & maladie interne, & tout mal de tête & gravelle, jusqu'à la pierre nouvellement formée, toute fiévre tierce, quarte, même inveterée, toute colique & mal de coté, toute gale, gratelle & cloux, il reveille les sens, égaye la vûe, ouvre l'appetit, fait reposer & dormir; il rafraîchit, il engraisse, donne force, & vigueur, & entiere santé, & semble encore operer & faire du bien jusqu'à un & deux mois après qu'il a été pris.

Il est si bien-faisant, qu'il débarrasse le dedans sans qu'on s'en apperçoive; & au lieu d'affoiblir comme les autres remedes, il fortifie au contraire le corps, donne bon appetit, & fait bien dormir: il a cela de merveilleux, que dans le tems de la canicule & des plus grandes chaleurs de l'été, où les remedes ordinaires sont dangereux & mal-faisans, celui-ci fait mieux qu'en toute autre saison, & renouvelle tellement les forces & la vigueur, qu'il semble en quelque façon rajeunir ceux qui en usent.

On en peut prendre tous les jours sans qu'ils fasse mal, excepté dans les grands froids: & néanmoins pour vivre long-tems, il suffit d'en prendre pendant quinze jours, une ou deux fois l'année lors des grandes chaleurs, comme la meilleure des saisons pour en user.

Cinquiéme moyen.

Feu Monsieur le Chancelier de France usoit de l'or potable qui étoit preparé par un Italien, & par ce remede il a vêcu jusqu'à cent ans. *Voyez* Or potable de l'Italien.

Sixiéme moyen.

Pour conserver la santé & pour vivre long-tems, il est important de prevenir les indispositions de nos corps, & d'avoir la connoissance des marques prochaines des maladies, pour y apporter les remedes nécessaires.

Les marques les plus ordinaires sont les lassitudes qui arrivent sans aucun exercice violent, soit aux jambes, aux cuisses, ou aux reins, jointes à un abbatement, & à une pesanteur de tout le corps.

L'on y rémediera, sans avoir égard ni aux lunes, ni aux équinoxes, ni aux solstices, ni à l'Age, ni au sexe, par des lavemens communs, par une saignée ou deux du bras, & ensuite par une purgation, que l'on composera de deux dragmes de sené, une dragme de rhubarbe, infusées ensemble pendant une nuit sur des cendres chaudes, dans un verre d'eau. Après que l'infusion sera passée, on y dissoudra six dragmes de catholicon double, ou demi once de diaprunis composé, ajoûtant une once de syrop de roses, ou de fleurs de pêcher.

Que s'il y avoit suppression d'hemorroïdes ou retention des ordinaires, outre la saignée du bras, on fera faire celle du pié, & suivant la force & l'Age des personnes, l'on augmentera ou l'on diminuera d'un tiers la purgation.

Les autres signes qui demandent autant de précautions que les précedens, mais accompagnés d'une diete plus exacte, sont des yeux rouges & étincellans, un visage enflâmé, une perte de sang par le nés extraordinaire, une douleur de tête continuelle avec batement, des glandes enflées autour des oreilles, du cou & des aines causant une extrême douleur, une amertume à la bouche, l'appetit perdu, un dégoût pour la viande & pour le vin, le vomissement bilieux, une chaleur au dedans des mains, une maigreur qui arrive tout à coup, des douleurs sur les bras & sur les épaules, accompagnées de petits frissons, des bâillemens & des soûpirs involontaires, un dormir interrompu par des songes qui ne representent que meurtre & que carnage; un ventre tendu ou douloureux, une pesanteur à l'estomac avec des envies de vomir, des hémorroïdes externes avec inflammation. Il suffit que l'un ou l'autre de ces signes, attaque qui que ce soit, pour connoître que l'on est menacé d'une grande maladie.

Afin de s'en garentir, on usera pendant deux ou trois jours de suite, soir & matin, des lavemens composés de toutes sortes d'herbes bien rafraîchissantes, après cela on se fera saigner deux ou trois fois, & une fois du pié. Si quelcun étoit suprimé, ou que l'on sentit quelque chaleur extraordinaire, soit aux reins, ou par tout le bas ventre, on pratiquera le bain, ou on prendra pendant quelques jours des tisannes avec des racines de chicorée sauvage, de fraizier, d'agrimoine, de nenuphar, & de pommes renettes, avec un peu de cristal mineral, ou de crême de tartre, adoucie avec un tant soit peu de reglisse.

Ensuite on purgera avec la casse dissoute dans le petit lait, ou avec les tamarins bouillis dans deux verres de la precedente tisanne.

L'on pourra encore mettre en usage le syrop de chicorée composé, ou le syrop universel.

Ceux qui auront quelque disposition pour être purgés par un vomitif, on leur donnera le lendemain qu'ils auront été saignés, ou le tartre émétique, ou le vin émétique.

L'on a remarqué par une longue expérience, que tous les pleuretiques, ausquels on a donné le vin ou le tartre émétique, dès le premier jour qu'ils en ont été attaqués, en sont échappés.

C'est pourquoi l'on conseille de pratiquer ce remede, après neanmoins avoir fait preceder la saignée.

Il y a encore d'autres signes, qui pour sembler moins apparens & moins sensibles, ne laissent pas de menacer d'une longue ou funeste maladie, comme sont les pesanteurs de tête, accompagnées de vertiges & d'éblouissemens, le dormir presqu'invincible après les repas, les fréquens tintemens d'oreille avec bourdonnement & siflement, les yeux pleurans, le nés toûjours distillant, la langue pâteuse & blanche, le vomissement d'eau fade, sentant des viandes, point d'envie de boire, toux & crachement continuel, la bouche toûjours remplie d'eau, un froid à la tête, le ventre toûjours libre. Il faudra prévenir tout ce qui en pourroit arriver plûtôt par la purgation souvent réiterée, que par les saignées.

Les plus salutaires sont les pilules d'aloës, de coccées, la manne, le syrop de nerprun, la rhubarbe, l'agaric, & le sené, avec la décoction de polipode, ou d'épithime

L'on remarquera encore, que s'il arrive des dartres farineuses, ou des dartres vives, ou des clous, ou des furoncles, ou de la gratelle, ou de la galle, ou une jaunisse par tout le corps, ou des érésipeles, il faudra avoir recours à la saignée, ou au syrop universel, & s'en purger autant que l'on trouvera à propos.

Voilà de quelle maniere on pourra se garantir des maladies, & s'entretenir en santé, en conseillant aux personnes qui vivent dans la molesse & dans la bonne chere, qui font peu d'exercice, ou à ceux

qui sont occupés en des emplois sedentaires, comme sont les Gens de Lettres ou d'étude, de se précautionner une fois ou deux l'année, au milieu du printems, ou au commencement de l'automne, choisissant toûjours le declin de la lune, & prenant quelques lavemens avant la saignée & la purgation.

Septiéme moyen.

C'est un ambre de vie qui conserve la jeunesse & la santé, & conduit à un âge décrépit. Pour le faire, prenez ambre, trois gros, & sucre candi, deux gros; mettez tout en poudre subtile dans un matras à long cou; vous pulvériserez dans le même mortier de marbre, carabé quatre onces; mettez-le dans le matras, surversez de l'esprit ardent de genevre, qui surnage de deux doigts, adaptez une rencontre à long cou, luttez bien les jointures, mettez au bain-marie tiedir quatre ou cinq jours; filtrez ensuite par le papier gris, ou plûtôt par un linge bien delié que vous aurez mouillé avec de l'esprit de vin; mettez votre coulure dans un matras bien net, & surversez du liquidambar quatre onces; adaptez la rencontre, luttez les jointures, & circulez quatre ou cinq jours, puis conservez votre Ambre dans une bouteille bien close.

La doze est de huit à dix goutes, dans un bouillon; & deux heures après, prenez votre nourriture ordinaire.

Ce remede est le vrai baume de la nature, qui est conforme à l'humide radical, & à la chaleur naturelle, qui entretient la vigueur, retarde la vieillesse & prolonge la vie: il purifie la masse du sang; vivifie les esprits, corrige la corruption, réjouit le cœur & le cerveau, fortifie les nerfs & les membranes, résiste au mal caduc, empêche les défaillances, chasse le venin des maladies contagieuses par la transpiration & par les sueurs, purifie le foie & les ulceres, arrête le crachement de sang, rétablit l'économie de la poitrine & de l'estomac, pousse les urines, nettoie les reins & la vessie; fortifie la matrice, conserve la vûe, & en ôte toutes les incommodités en frotant les paupieres le soir.

Nota. Ce précieux remede donne bonne odeur, & conserve la délicatesse du teint, si on en mêle quelques goutes avec de la pomade. *Voyez ce qu'on dira sur le mot* VIEILLESSE.

AGE *d'une Brebis, & la maniere de s'y connoître.* Pour parvenir à cette connoissance, il faut souvent avoir vû des dents de brebis, afin que depuis leur naissance, jusqu'à quatre ans, on puisse savoir leurs grandeurs ordinaires; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également sans se diminuer; mais lorsqu'elles ont atteint leur troisiéme année, ce n'est plus le même, leurs dents ne paroissent plus égales, les unes étant plus courtes que les autres, & se faisant voir comme usées.

Cet Age se reconnoît encore aux cornes des Beliers, en remarquant, qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leurs extrémités, autant ont-ils d'années.

AGE *d'un cheval.* On se trompe fort souvent en chevaux, si l'on n'en fait connoître l'Age, & pour parvenir à cette connoissance, voici ce qu'il faut faire.

Comme ce n'est ordinairement que par les dents, que l'on connoît l'Age des chevaux, on saura qu'il leur en vient peu de tems après qu'ils sont nés, qui sont de petites dents fort blanches, & qu'on distingue facilement d'avec les autres; on les appelle *dents de lait.*

Les chevaux poussent de ces sortes de dents jusqu'à trois mois qu'il leur en reste six dessus, & six dessous, toutes faciles à discerner des dents machelieres, qui les accompagnent. A trois mois, ou un peu après, il en tombe deux de dessus & deux de dessous à la place desquelles il en revient quatre autres, qu'on appelle *les Pinces*; de sorte que lors qu'on voit ces pinces, on peut juger que le cheval a plus de trois mois, ne déchaussant ces dents, quelquefois qu'à trois ans; & pour distinguer ces Pinces d'avec les dents de lait qui restent, il s'agit de savoir que les Pinces naissent toûjours au milieu, & sont beaucoup plus grandes, plus larges, & plus fortes que les dents de lait.

A trois ans & demi, des huit dents de lait, qui restoient, il en tombe encore quatre, deux dessus, & deux dessous, à côté de ces Pinces, & qui ne sont guéres moins grosses; & ce sont ces dents-là qu'on appelle *dents mitoyennes*: Il reste donc encore quatre dents de lait, que le cheval jette à quatre ans, ou à quatre ans & demi, qui est l'Age qu'il a quand ces dents sont tombées.

Après cela il y a deux dents, qu'on appelle les *dents des coins*, qui poussent à la machoire d'en haut plûtôt qu'à celle d'en-bas; c'est ce que l'on doit remarquer, & qu'à l'égard des crochets, ceux de la gencive de dessous, viennent plûtôt, qu'ils ne font à celle de dessus.

Les chevaux peuvent avoir mis les coins, & ne pas avoir encore jetté les crochets d'en haut, sans qu'il leur reste aucune dent de lait; & si-tôt qu'ils ont poussé leurs coins, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

AGE du bois. *Voyez* BOIS.

AGE des graines. *Voyez* VEGETATION, GRAINES.

AGES ou discernement qu'on fait des bêtes noires, comme marcassins, bêtes de compagnie, ragot, sanglier en son tieran, sanglier en son quartan, vieux sanglier miré & laie.

AGES ou discernement des Cerfs; on dit *jeune cerf, de dix cors-jeunement: cerf de dix cors, & vieux cerf.*

AGES ou discernement qu'on fait des chevreuils, fans, chevrotins, jeune chevreuil, vieux chevreuil & chevrette.

AGES ou discernement qu'on fait des lievres, levrauts, lievres & azes.

AGES ou discernement qu'on fait des loups, louveteaux, jeunes loups, vieux loups & louves.

AGES ou discernement qu'on fait des renards, renardeaux, jeunes renards, vieux renards & renardes.

AGENT

AGENT. Solliciteur pour les interêts d'un particulier, d'un grand, ou pour les affaires d'une grande Maison, ou pour celles de quelques gros marchands.

AGENT de change ou de banque. Il faut que ceux qui exercent ces charges, soient habiles & capables d'exercer cette profession; c'est pourquoi il semble qu'il est necessaire qu'ils ayent demeuré & servi chez les Banquiers, ou chez des Marchands, qui font le commerce des marchandises & de la banque. Il faut qu'ils soient sans tache, gens d'honneur, & sans reproche, d'autant qu'ils tiennent en leurs mains l'honneur & les biens des Marchands, des Négocians & des Banquiers; ils doivent observer les maximes suivantes pour bien réussir.

Primò. Ils doivent être secrets, tout voir, tout entendre, & ne rien dire, n'y ayant rien de si important que le secret dans les affaires des Négocians, parce qu'un Agent de banque d'une seule parole, qu'il dira mal à propos, est capable d'ôter le credit, & par conséquent de faire faire banqueroute ; de sorte qu'un Agent de banque a entre ses mains la fortune de ceux qui se servent de son entremise en leurs affaires ; c'est pourquoi il n'y doit jamais manquer : par exemple un Agent de banque ne doit jamais parler des négociations qui seront faites entre les Négocians & Banquiers par son entremise ; c'est-à-dire, si le change qu'aura pris celui qui les aura fournies, est exorbitant & bien au-delà de ce qu'il vaut sur la place, de même à l'égard des interêts que prend un Banquier ou un Négociant pour l'argent qu'il aura prêté à un autre ; parce que c'est faire également tort à celui qui donne, & à celui qui prend, en ce que celui qui prend plus de change & d'interêt, qu'il ne doit pour les lettres, les billets & l'argent qu'il fourniroit, passeroit pour un usurier : & celui qui les paye, pour un homme qui ne seroit pas bien dans ses affaires, pour avoir pris des lettres ou de l'argent à beaucoup plus haut prix qu'il ne vaudroit sur la place, n'étant point à un Agent de banque de pénétrer les raisons, pourquoi un Négociant paye un si gros change, ou interêt, & pourquoi l'autre les prend. Un Agent de banque ne doit pas non plus rapporter les mauvaises paroles qui auroient été dites contre celui qui lui donne ordre de prendre de l'argent, ou de disposer des lettres sur la place, par ceux qui les auront dites, en refusant de donner de l'argent, ou de prendre les lettres de ce Négociant ; parce que cela produit quelquefois de si grands ressentimens en celui qui s'en croit offensé, qu'il s'en vange avec excès, lorsque les occasions se presentent de rendre la pareille ; & cela fait quelquefois de si mauvais effets, que cela est capable de ruiner un Négociant, qui bien souvent aura dit les choses plûtôt par la mauvaise humeur où il étoit, que pour un mauvais dessein qu'il eût de l'offenser. Un sage Agent de banque doit tout écouter, & ne rien dire.

La seconde chose que doit observer un Agent de banque, lorsqu'un Négociant lui donnera des lettres & billets de change à disposer pour en recevoir de l'argent, est d'éviter autant qu'il pourra de les proposer aux Banquiers ou Négocians, qu'il croira n'être pas des amis de ce Négociant, ou qui se trouvent engagés dans les mêmes affaires ; parce qu'outre qu'ils refuseroient d'en prendre, & de donner leur argent, c'est qu'ils en pourroient tirer avantage contre lui ; & s'ils sont indiscrets & malfaisans, ils ne manqueroient pas de dire dans les occasions, qu'ils ont refusé de prendre les lettres & les billets de ce Négociant, & de lui donner de l'argent, ce qui lui ôteroit son credit.

La troisiéme chose que doit observer un Agent de Banque, est avant que de proposer les lettres de change, & les billets qu'il aura à disposer, de demander à celui auquel il s'addressera, s'il a besoin de lettres pour tel endroit, ou bien s'il a de l'argent à disposer ; si ce Négociant lui demande à qui sont les lettres ou billets qu'il a à disposer, il ne le lui doit pas dire, jusqu'à ce qu'il ait répondu s'il en a besoin, ou non ; parce qu'il y a des Négocians si curieux des affaires d'autrui, qu'encore qu'ils n'ayent ni besoin de lettres, ni d'argent à disposer, ils veulent savoir par les demandes qu'ils font, ceux qui sont dans le besoin. Or il est de la prudence d'un Agent de banque de ne point proposer les lettres & les billets qu'il a à disposer, avant que celui à qui il les propose, ne lui ait répondu oui, ou non ; sinon il faut se retirer, & s'en aller autre part sans répondre à sa demande.

La quatriéme est, lorsque les Banquiers ou Négocians auront dit qu'ils auront besoin ou de lettres ou d'argent à disposer, alors il proposera les lettres de change, ou billets purement & simplement, sans exagerer s'ils sont bons ou non ; & si celui à qui il les propose les refuse, en disant qu'ils ne lui sont pas propres ; il n'est pas necessaire de demander la raison de ce refus, ni de vouloir exagerer la bonté & la solvabilité de ceux à qui elles appartiennent, pour les obliger d'en prendre ; parce que, si dans la suite les lettres, ou billets par lui disposés n'étoient pas payés à leur échéance, par ceux qui les ont tirés, ou si ceux qui les doivent par leur acceptation, venoient à faire faillite, ou ceux qui les auroient fournis devinssent insolvables ; ce Négociant ou ce Banquier auroit juste raison de se plaindre de l'Agent de banque pour l'avoir engagé par ses persuasions à prendre les lettres ou billets, ou à donner son argent à un homme qu'il savoit bien n'être pas solvable ; & cela seroit peut-être cause qu'il ne se serviroit jamais de son ministere. C'est pourquoi il faut qu'un Agent de banque propose les lettres ou billets de change qu'il a à disposer sans aucune exagération, & qu'il laisse agir volontairement ceux à qui il les propose pour les prendre ou non.

La cinquiéme maxime que doit prendre un Agent de banque, est lorsque les lettres ou billets, ou ceux qui demandent de l'argent, agréeront à celui auquel il les aura proposés, de menager les interêts de ceux qui lui ont donné leur argent ou leurs lettres à disposer. Supposé qu'ils lui eussent donné pouvoir de gagner ou de perdre sur leurs lettres ou billets, ils sont obligés d'en user pour leur plus grand avantage ; c'est-à-dire, qu'ils doivent les négocier au prix le plus courant de la place, soit pour la perte ou pour le profit ; si celui qui prend des lettres, ou donne son argent, n'est pas instruit du prix du change, & de ce que vaut l'argent sur la place, il doit lui dire nettement, s'il le demande, ce qu'il en sait, afin qu'il ne soit point surpris dans sa négociation.

La sixiéme maxime est, qu'un Agent de banque doit être sincere dans toutes ses actions ; il ne doit point se servir d'aucun artifice pour parvenir à la fin de sa négociation : il doit être modeste en ses paroles, ne rien dire que de bien à propos, sur tout de n'être point grand parleur ; car il est bien difficile que ceux qui sont abondans en paroles, puissent parler si juste, qu'ils ne s'avisent quelquefois de dire des choses qu'ils n'ont pas ordre de proposer, ce qui fait qu'ils sont souvent pris au mot.

La septiéme chose à observer par un Agent de banque, est de ne manquer jamais d'aller tous les jours sur la place, & de visiter les Banquiers & les Négocians dans leurs maisons, pour deux raisons.

La premiere, parce que le commerce de la banque & du change n'est jamais dans la même consistance ; c'est un mouvement perpetuel qui varie d'un moment à l'autre ; car les lettres perdent ou gagnent, & l'argent est quelquefois à un prix le matin, qui diminuë ou augmente l'après-midi ; de sorte qu'il faut toûjours être en action, pour savoir toutes choses & ne pas manquer les occasions ; outre que bien souvent un Négociant ou Banquier qui aura disposé le matin de son argent, ou de ses lettres de change, aura besoin d'en prendre l'après-midi, pour subvenir aux affaires qui lui seront survenues depuis, qu'il n'avoit pas prévûes.

La seconde raison est, que dès le moment qu'un Agent

Agent de banque est négligent, & qu'il s'absente de la ville, un autre plus sedentaire & plus diligent que lui, fait les affaires qu'il auroit faites, s'il ne se fût point absenté; & c'est ce qui fait qu'il perd la chalandise de ceux qui se servent de lui, parce que n'étant pas assûré de lui dans le tems qu'ils en ont précisément à faire, pour prendre ou disposer des lettres, & de l'argent, ils se servent d'autres Agens de banque.

La huitiéme chose que doit observer un Agent de banque, est d'éviter la débauche autant qu'il pourra, & vivre sobrement; la raison en est que dès le moment qu'il paroit sur la place, ou dans les maisons des Banquiers & Négocians, & que l'on s'apperçoit qu'il n'est pas raisonnable, au lieu de traiter d'affaires avec lui, il sert de joüet & de divertissement. Ajoûtez à cela, que l'on n'a garde de confier ses affaires à un homme, qui, en cet état, manque ordinairement de memoire & de jugement, & qui rarement garde le secret, qui est si important aux affaires des Négocians.

Mais quoi qu'un Agent de banque ne soit pas enclin au divertissement, ni à la débauche; néanmoins il peut arriver quelquefois des occasions de traiter d'affaires avec des Banquiers & des Négocians, qui aiment le divertissement & la débauche; alors comme il ne se peut défendre, ni se dispenser de s'y engager, n'étant pas maître de lui, il se trouve quelquefois en un état plus propre à se reposer, qu'à négocier des affaires; c'est pourquoi il vaut mieux, lorsque cela lui arrive, qu'il s'abstienne de paroître sur la place, & d'aller aux maisons des Banquiers & Négocians, pour ne leur pas donner à connoitre son intempérance, & lieu de juger qu'il est sujet à ce défaut.

La neuviéme chose à quoi doit prendre garde un Agent de banque, est de n'exiger jamais plus grand droit que celui qu'on a coûtume de prendre pour le courtage; c'est-à-dire, qu'il ne doit exiger jamais d'un Négociant qui lui donnera ses lettres de change, ou ses billets à disposer, plus d'un huitiéme pour cent pour son courtage, qui est le seul droit qu'il peut prendre en conscience, & autant de celui qui les aura pris. Un Agent de banque ne doit pas prendre non plus davantage que ce droit de ceux qui ne sont point de profession mercantille, qui se servent de leur entremise pour avoir de l'argent, ou des lettres de change des Banquiers ou Négocians, sous pretexte qu'ils n'ont pas la connoissance de ce qui lui est dû pour le droit de courtage; car ils ne doivent pas être moins considerez que les Négocians, si ce n'est que volontairement ils voulussent lui donner davantage par forme de present: en ce cas un Agent de banque peut prendre ce qu'on lui donne, qui est alors plûtôt un effet de la liberalité que de l'obligation.

Enfin, les Agens de banque doivent observer une chose pour la sûreté des sommes des deniers qui leur seront dûes pour leur courtage, qui est de se faire payer du moins tous les ans; la raison en est que si le Banquier ou Négociant qui leur devroient, venoient à mourir, & que leurs affaires ne se trouvassent pas en bon état, ou bien qu'ils vinssent à faire faillite ou banqueroute, leurs créanciers pourroient lui disputer ce qui lui seroit dû, & le restraindre à la somme à quoi se monteroient les courtages pour les affaires qu'ils auroient négociées pour eux pendant la derniere année, étant un usage qui s'observe en cea rencontres: c'est à quoi les Agens de banque doivent bieu prendre garde pour leur interêt, & celui de leur famille.

AGENT de banque & de change. Il n'y a rien qui soit si nécessaire, & qui facilite tant le commerce de la banque & du change, que les Agens de banque, pour six raisons.

La prémiere est, que par leur moyen, les Marchands, Négocians & Banquiers savent tous l'argent qu'il y a à disposer dans une ville, non-seulement par les autres Marchands, Négocians & Banquiers, mais encore par quantité d'autres personnes qui sont de différentes conditions, qui se servent de leur ministere pour la disposition de leurs deniers; & ces Agens savent aussi tous ceux qui ont besoin d'argent pour la manutention du commerce.

La seconde est que l'on sait par le moyen des Agens de banque, l'abondance ou la rareté de l'argent qui se rencontre dans les autres villes du Royaume, & dans tous les pays étrangers, par les propositions qu'ils font tous les jours aux Marchands, Négocians, & Banquiers de remettre ou de tirer des lettres de change; car il est certain que dans une place étrangere où l'argent est rare, les Agens de banque proposent ordinairement aux Négocians & Banquiers, d'y remettre des lettres de change. Au contraire, s'il y a abondance d'argent dans les places étrangeres, & que la rareté soit dans les villes où ils agissent; leurs propositions sont de tirer des lettres sur les lieux: & c'est par le moyen des Agens de banque, que l'on sait encore s'il fait bon remettre en une ville étrangere, pour y disposer l'argent par le ministere des Correspondans pour une autre ville étrangere, où il y a disette d'argent, parce que les villes ont correspondance les unes avec les autres: de sorte que par ce moyen, il y a un mouvement perpetuel de traites & de remises, & c'est ce qui produit le commerce de la banque & du change, par le moyen duquel les Banquiers & les Négocians font quelquefois des profits considerables, par les changes qu'ils en tirent, qui est un gain licite & honnête.

La troisiéme est, qu'il seroit très-difficile aux Négocians ou Banquiers d'avoir si facilement de l'argent ou des lettres de change les uns des autres, s'ils ne se servoient de l'entremise des Agens de change.

Primò. Parce qu'un Négociant qui auroit besoin d'argent, en demanderoit bien souvent à un autre qui en auroit à faire lui-même, qui, par le refus qu'il en feroit, donneroit de la confusion à celui qui lui en auroit demandé.

Secundò. Parce que le Négociant ou Banquier qui aura de l'argent à disposer, le refusera à l'un, & le donnera à l'autre, qui passera dans son esprit pour un homme plus solvable, quoiqu'il le soit quelquefois moins que l'autre.

Tertiò. Un pere, un frere, un cousin, ou un ami, refusera quelquefois lui-même à ses enfans, freres, cousins, & amis qui lui demanderont de l'argent & les lettres de change qu'il aura à disposer, qui ne le refuseroit pas si la négociation s'en faisoit par une tierce personne, pour avoir la liberté de disposer ses billets, pour en recevoir plus promptement le payement à l'échéance, & pour n'être pas obligé à lui refuser des continuations de partie, dont le refus pourroit alterer l'amitié, qui doit être entre les proches & les amis. Or il certain que quand la disposition des deniers, lettres & billets de change se fait par l'entremise d'un Agent de banque, cela rend le commerce plus libre, & ces inconveniens ne se rencontrent pas si fréquemment, que si les Négocians se les proposoient les uns aux autres; parce que quand les propositions se font par l'entremise d'un Agent de banque, bien souvent le fils recevra l'argent de son pere, le frere de son frere, le cousin de

son cousin, & l'ami de son ami, sans qu'il sache qu'il vient d'eux, & cela fait qu'il est plus soigneux de satisfaire & payer une personne étrangere, qu'il ne seroit pas, s'il savoit qu'il dût à ses parens & amis.

La quatriéme raison, est, qu'un Négociant ou Banquier, qui voudra disposer son argent à un prix plus haut, qu'il ne se dispose sur la place, n'oseroit pas lui-même en faire la proposition, crainte de passer pour un usurier; ni un autre même dans le besoin où il se trouve, n'oseroit offrir des changes, ou des interêts au-delà de ce qu'ils sont dans le courant de la place, par la crainte qu'il auroit, qu'en faisant cette offre à celui auquel il demande l'argent, il n'eût la pensée qu'il fût en grande nécessité, & qu'il ne perdit par-là son credit; mais quand c'est un Agent de banque, qui négocie une affaire, celui qui veut avoir le change, ou l'interêt plus haut que le courant de la place, lui découvre plus facilement ses sentimens; il en est de même de celui dont le credit n'est pas si fort établi; car il découvre aussi les siens à l'Agent de banque, du ministere duquel il se sert pour avoir de l'argent, ou des lettres de change, dont il aura un extrême besoin.

La cinquiéme raison est, que les Agens de banque ne sont pas seulement nécessaires pour faciliter le commerce d'argent & de lettres de change entre personnes de commerce & de banque; mais ils le sont encore pour les autres personnes de toute autre sorte de condition & qualité; car par exemple, si un Maître des comptes, un Tresorier de France, ou d'autres officiers de justice, ont de l'argent comptant, duquel ils ne veulent pas abandonner la proprieté par des constitutions de rente, parce qu'ils auront besoin de leur argent dans six mois, ou un an, pour acheter une charge à quelcun de leurs enfans, ou pour en marier quelqu'autre; pour ne laisser pas leur argent oisif, ils se servent de l'entremise d'un Agent de banque, pour disposer de leur argent à quelque bon Négociant, ou banquier, afin qu'ils en tirent du profit, & qu'ils le puissent retirer à l'échéance du billet qui leur aura été fait, par celui auquel ils l'auront prêté, & c'est ce qui produit l'abondance d'argent dans le commerce.

Si un homme de qualité a besoin d'argent pour acheter une charge à quelcun de ses enfans, ou pour faire son équipage pour aller à l'armée, ou en un mot, pour quelqu'autre affaire; en se servant du ministere d'un Agent de banque, il en trouve en donnant des suretés, ou un transport sur son Fermier.

La sixiéme & derniere raison est, que les Agens de banque sont encore très-nécessaires à l'Etat, parce que les Ministres des Princes, des Rois, leurs Fermiers & gens d'affaires trouvent par leur entremise, des sommes de deniers dans leurs plus grands besoins, par la connoissance que les gens de banque ont de toutes les bonnes bourses, & de ceux qui peuvent fournir à point nommé des lettres de change, pour les lieux où ils en ont besoin: ce qu'ils auroient de la peine à trouver si promptement dans leurs pressantes affaires, sans l'entremise des Agens de banque.

AGN

AGNEAU. C'est un jeune animal à quatre pieds, engendré du belier & de la brebis. Il demeure Agneau cinq ou six mois, ensuite il devient brebis, si c'est une femelle; & belier, si c'est un mâle, ou mouton, quand on le châtre. Tous ceux qui sont bien amoureux de leurs brebis, n'oublient aucun des soins qu'ils doivent apporter, lorsqu'elles en ont besoin, & surtout dans le tems qu'ils jugent qu'elles sont prêtes d'agneler; leur vigilance ne s'y endort point, & il y a fort peu d'agneaux à la naissance desquels, ils n'ayent soin de faire tenir du monde, ou d'y assister eux-mêmes, excepté que ces Agneaux ne viennent au monde la nuit.

Une brebis faisant un Agneau, travaille autant qu'une femme qui donne naissance à un enfant.

L'AGNEAU quelquefois vient de travers, ou les pieds devant. C'est pour lors que la mere a besoin de secours; & si on le lui refuse, son fruit court grand risque d'en mourir, & elle tombe dans une langueur capable de la reduire en pareil état. C'est pourquoi lorsque la nature d'elle-même n'est pas assez forte, ni assez ingénieuse pour faire *auprès de ces brebis, l'office de Sage-femme*; il faut que le berger, ou quelcun destiné à la garde du troupeau, aide à la mere à mettre son fruit dehors; & s'il dédaigne de le faire, l'on peut dire avec raison, que son troupeau lui est fort indifférent.

Ce qu'il faut faire quand l'Agneau est né.

L'Agneau étant né, on le levera d'abord pour le faire tenir sur ses jambes, & avant que de l'approcher de la mere, pour l'accoûtumer à terre; on tire à bas le premier lait de la mere, comme une chose fort mauvaise à l'Agneau; & c'est ce que n'observent pas ceux qui ignorent ce que c'est que de gouverner des brebis; on ne manquera point d'enfermer la brebis deux jours avec son Agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Toutes les brebis qui auront agnelé, seront enfermées & nourries pendant quatre jours, avec de bon foin & du son, & seront abreuvées d'eau, qu'on aura blanchie avec un peu de farine de millet.

La litiere ne leur manquera pas, & tous ces soins s'observeront dans l'endroit de la bergerie, destiné pour y mettre les Agneaux separément d'avec leurs meres.

Sitôt que l'Agneau commencera à connoître sa mere, on la laissera aller aux champs avec les autres; tandis que son petit sera tenu bien chaudement, sans sortir de la bergerie, où ayant pris un peu de force, on le voit bondir, & demander, pour ainsi dire, parlà, qu'on lui donne un peu plus de liberté; ce qu'on peut lui accorder en le mettant dehors le soir & le matin, pour tetter sa mere, avant que d'aller aux champs, pour l'amuser & l'empêcher de bêler.

Tous les Agneaux seront renfermés ensemble, dans un lieu de la bergerie, separés de leurs meres, par des clayes faites exprès; & ce lieu sera un peu obscur, & garni de litiere bonne & fraiche.

La mere de famille après avoir examiné elle-même tous les Agneaux, en envoyera les plus foibles à la boucherie, & gardera les plus forts pour multiplier son troupeau.

On ne songera à conduire les Agneaux aux champs, qu'à la fin du mois de Mars; & ils demeureront par conséquent dans l'étable, depuis qu'ils sont nés, jusqu'à ce tems-là.

Le mois d'Avril étant venu, on ne fera point de difficulté d'envoyer les Agneaux aux champs, avec leurs meres; la fin de ce mois est la saison de les sevrer.

On ne doit point châtrer ses Agneaux qu'ils n'ayent cinq à six mois, & lors qu'on leur aura fait cette opération, on leur donnera du foin haché, mêlé avec du son, pour les rétablir, & leur faire revenir l'appétit, que la douleur de l'incision leur aura ôté. Cette operation est nécessaire, car si on ne

châtroit pas les Agneaux, il arriveroit qu'ils deviendroient tous autant de beliers qu'il y en auroit; ce qui causeroit du désordre parmi le troupeau, à cause que venant à tout moment à s'entrebattre, sur tout lors que les brebis seroient en chaleur, ils se detruiroient les uns les autres, & ne croitroient que très-médiocrement.

D'ailleurs, c'est que la chair d'un belier n'est jamais si délicate, ni si grasse que celle d'un mouton, à cause que cet amour qu'ils ont pour les brebis, ne les quittant point, consume en eux la meilleure partie de la substance de la nourriture qu'ils prennent, & les rend très-desagréables au goût, puisqu'on voit même tous les jours, que lorsqu'on veut se défaire d'un belier pour être tué, on le fait tourner trois mois auparavant que de le vendre.

Pour engraisser les Agneaux primes, & les vendre au double de ce qu'on vend ceux qui ne sont pas engraissés, faites cuire des pois avec du lait; laissez un peu jeûner l'Agneau, pendant que la mere sera aux champs, ouvrez la bouche de l'Agneau, & lui faites un peu prendre de ces pois, & de ce lait; après qu'il les aura mâchés & avalés, trempez-lui le bout de la machoire dans ce lait, & dans ces pois qui seront dans une terrine, ou grande écuelle de bois : cela lui apprendra à en mâcher tout seul. Vous ôterez ce ragoût, quand les meres viendront à l'étable, elles devoreroient tout en peu de tems; il n'en coutera pas cinq sous pour engraisser chaque Agneau de la sorte, & vous le vendrez au double.

Pour avoir des Agneaux primes, qui se vendront un tiers, & souvent une moitié plus que les tardifs, il faut mettre la brebis & le belier en chaleur dans tems requis, & la faire couvrir pour lors. Le moyen c'est de donner à cette brebis du pain tous les jours, une demi livre d'avoine, & des grains de chanvre.

Les Agneaux, à cause de leur tendre jeunesse, ont leurs maladies particulieres; mais elles sont en petit nombre.

De la Fiévre. Dès qu'on reconnoît qu'ils sont atteints de quelque infirmité, il faut d'abord commencer de les ôter d'auprès de leurs meres: les signes qu'ils en donnent ne different en rien de ceux par lesquels les brebis nous font connoitre qu'elles sont malades; il n'y a que la différence de leur donner les remedes, qu'il faut observer; ainsi lorsque la fiévre tourmente les Agneaux, on prendra du lait de leurs meres, avec autant d'eau de pluye, qu'on leur fera boire.

De la Gratelle. Bien souvent les Agneaux, après avoir mangé de l'herbe dessus laquelle la rosée n'est point encore tombée, sont atteints d'une gratelle qui leur croît au menton; & pour les en guérir, prenez du sel broyé avec de l'hyssope en pareille dose; frotez-en le museau, le palais, & la langue des Agneaux gratelleux; lavez-leur cette gratelle avec du vinaigre, & la frotez après cela de sain-doux, & de poix-resine, le tout fondu ensemble; la vertu de cet onguent aura son efficace.

On employe les poûmons de l'Agneau dans les maladies du poûmon, & son fiel dans l'épilepsie. La dose est depuis deux goutes jusqu'à huit. La caillete qu'on trouve dans l'estomac est propre pour resister au venin. C'est la présure dont on se sert pour faire cailler le lait.

Préparation des parties de l'Agneau pour être mangées.

La tête à laquelle on laisse le cou, est pour mettre en potage, ainsi que les pieds; & pour faire qu'ils réüssissent, employez-les de cette maniére: On les échaude bien, puis on les met dans un pot avec du petit lard, pour être cuits ensemble avec sel, poivre, clous de girofle, & fines herbes; cela fait, on fait mitonner le potage avec d'autre bouillon, qui soit bon; on range ensuite dessus, les têtes d'Agneaux, dont on tire la cervelle pour la faire frire, après l'avoir bien poudrée de mie de pain: étant frite, on la range aussi sur les bords du plat avec les pieds & le petit lard, puis on les met ainsi sur table.

Tout ce qui se peut manger de l'Agneau, est toûjours fort delicat, la fressure se cuit au pot, ou bien on en fait une fricassée, après l'avoir mise en morceaux: cela fait, on la passe à la poele avec le beurre; on la fait ensuite cuire dans du bouillon du pot, assaisonnée de sel, de poivre, & de clous de girofle: qu'on n'oublie point, lorsque la cuisson approche, de prendre des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & de les jetter incontinent dans le bouillon; au bien au lieu de verjus, on se sert de crême douce pour épaissir la sauce.

Poitrine d'Agneau.

On sert la poitrine d'Agneau frite; & voici comment on y réüssit: on en prend une qu'on coupe par gros morceaux, qu'on met tremper dans du verjus, du vinaigre, du sel, du poivre, du clou de girofle, de la ciboule, ou du laurier: on y laisse cette poitrine quatre heures durant: après quoi on la trempe dans une pâte claire, composée de farine, de vin blanc, & de jaunes d'œufs; puis on la frit à la poele dans du beurre, ou dans du sain-doux; étant ainsi bien frite, on la mange avec plaisir.

Têtes, & pieds d'Agneaux pour entrée.

Il faut les échauder bien, & les faire cuire dans un bouillon bien assaisonné de sel, poivre, clou de girofle, & un bouquet de fines herbes; & on les sert avec un ragoût par dessus.

Pour faire une bonne entrée de pieds d'Agneaux, on les fait cuire après les avoir bien échaudés; ensuite on ôte le grand os, & on met à sa place une farce de blanc de volaille, de phaisan, ou de perdrix, de ris & de tetine de veau, avec des trufes, des champignons, de la moelle, une mie de pain trempée dans du lait, de fines herbes, & du lard blanchi, avec un peu de fromage à la crême. Après avoir bien haché le tout, & avoir assaisonné de sel, poivre & clou de girofle, on y met de la crême & des jaunes d'œufs à proportion, avec deux ou trois blancs. Ces pieds étant farcis, on les trempe dans des œufs battus, puis on les panne, avec une mie de pain bien fine; ensuite on les fait frire, & on les sert avec du persil frit.

Rognons d'Agneau.

On les apprête comme les ris de veau, on peut consulter ce qu'on en dit dans l'article où il est parlé du Veau.

AGNELER. Terme de Berger, se dit d'une brebis qui fait des Agneaux. On dit: *Une brebis est prête à agneler. Une brebis a agnelé.*

AGN

AGNUS *Castus.* Cet arbre est appellé chaste, parce qu'on prétend qu'il fait vivre en continence ceux qui en usent, soit dans le boire, ou dans la manger, ou qui en mettent dans leur lit. Il jette plusieurs branches souples & mal-aisées à rompre, ayant les feuilles cinq à cinq, ou sept à sept ensemble, comme le chanvre, longues, étroites, & presque semblables à celles des saulées. Les fleurs sortent à la cime des branches, en façon d'épis; la graine ressemble au poivre, mais plus petite, laquelle fait venir le lait, provoque les ordinaires, dissipe la fe-

mence, & fait dormir; la mêlant avec de l'huile & du vinaigre, & l'appliquant sur la tête, elle est bonne aux léthargiques & aux frenetiques; & en faisant prendre avant le frisson, elle guérit les fiévres quartes.

Cet arbre naît auprès des rivieres & des torrens; & a de petits scions ou rameaux pliables & assez longs, & des feuilles assez semblables à celles du francosier, ou encore à celles de l'olivier, mais plus douces au toucher. Il y en a de deux sortes, l'un grand comme le saule, & qui a ses fleurs mêlées de blanc & de pourpre, l'autre petit qui a ses feuilles plus blanches & ses fleurs entierement couleur de pourpre.

Ayant posé pour un principe incontestable que Dieu a fait pour l'homme tout ce qui est sur la terre; je dis qu'il a tellement proportionné les choses, qu'elles servent toutes ou à le nourrir ou à conserver sa vie. Ainsi l'homme n'est sujet à aucune maladie, ni à aucune incommodité à laquelle Dieu n'ait donné son remede: aussi parce que les mouvemens de la luxure sont des incommodités qui tourmentent beauconp, Dieu a-t-il donné des remedes pour en être delivré; & parmi les choses dont ces remedes sont composés, l'Agnus castus est fort celebre & très-salutaire. Bernardinus Scardonius Prêtre de Padoue, dans le septiéme de ses livres dediés au Cardinal Caraffa, qui fut ensuite Pape, & nommé Paul IV. au chapitre 46. de *Castitate*, ou de la chasteté, dit que selon Pline, les Dames d'Athenes qui vouloient garder leur chasteté, mettoient pour cela des feuilles de l'Agnus castus dans leurs lits, & que c'étoit un bon remede contre les mouvemens de l'incontinence, que de mêler quelque chose de cet arbre dans ses alimens, ou dans sa boisson, ou d'avoir souvent en main un couteau, dont le manche fût de ce bois.

Feu Monsieur de la Barmondiere Curé de saint Sulpice de Paris, connu de toute la France par son merite, sa vertu & ses bonnes œuvres, sachant la vertu de cet arbre, & en ayant conferé avec Monsieur de la Haye Medecin de son Altesse Royale Madame la Grande Duchesse de Toscane, il le pria d'en composer des opiates & des conserves, qu'il distribuoit à ceux & à celles qui en avoient besoin. C'est ce que ledit sieur de la Haye m'a assuré; & que même il en avoit donné à un Religieux, qui en usa, & qui lui dit un an après, que depuis ce tems-là il n'avoit point eu de combat à soûtenir contre l'incontinence. Ce Medecin imprima ensuite son livre intitulé le Medecin sincere, chez Carteron à Lyon en 1690. où il mit dans le Chapitre *Agnus castus*, que ce n'est pas sans raison que cet arbre s'appelle chaste, puisqu'il fait vivre en continence ceux qui en usent, soit dans le boire, soit dans le manger, ou qui en mettent dans leur lit. Monsieur de la Barmondiere avoit appris ce remede de son prédécesseur, Monsieur Ollier Prêtre & Curé de saint Sulpice, Instituteur, Fondateur & prémier Supérieur du Seminaire de saint Sulpice, qui dans son livre de l'introduction à la vie & aux vertus Chrêtiennes imprimé à Lyon en 1663. chez Pierre Compagnon, rue Merciere, dit à la page 400. „ Que touchant les mouvemens de l'incontinence, le Directeur doit regarder l'origine du mal; & examiner, s'il vient de la nature, ou du demon, ou d'une conduite particuliere de Dieu. Si c'est la chair qui tente par la violence du sang, & par la plénitude des humeurs, on peut soulager ce mal par les remedes extérieurs, par les rafraichissemens, par les saignées, par les jeûnes & par d'autres voies semblables. Que si ces tentations viennent de la part du demon, il faut avoir recour: aux remedes intérieurs & les joindre le plus que l'on peut aux remedes extérieurs; car cette sorte de démons ne se chasse que par l'oraison & par le jeûne. Le mot d'oraison se prend pour tout exercice d'esprit & d'élevation vers Dieu: & celui de jeûne comprend tout ce qui sert à l'abattement du corps, parce que cet abattement, est particulierement operé par le jeûne, &c. C'est pourquoi Notre-Seigneur dit dans l'Evangile, qu'il faut joindre l'esprit à la mortification, & au sacrifice réel & veritable de la Chair. Que si les tentations viennent de la conduite particuliere de Dieu, qui les permet dans l'ame pour la punir de quelqu'autre péché, il faudra exercer ces ames à déraciner les vices qui regnent en elles & qui en sont la cause. „ Voilà les sentimens de ce grand serviteur de Dieu, qui parmi les remedes extérieurs, conseilloit & distribuoit celui-ci à ceux qu'il dirigeoit, & qui étoient attaqués de ces tentations.

Vekker Medecin Allemand dans le cinquiéme livre de ses secrets ch. 8. pag. 202. dit que si on met dans le lit des feuilles de cet arbre, on sera preservé des mouvemens de la luxure. Le Dictionnaire de Monsieur l'Abbé Furetiere en parle, & encore le fameux Dictionaire des Arts de l'Academie Françoise au mot *Agnus Castus*.

On propose plusieurs difficultés contre ce remede, lesquelles il faut éclaircir.

1. On demande s'il ne peut point nuire à la santé? Et on répond 1. que de tous les Auteurs qui en ont parlé, pas un ne dit qu'il soit contraire à la santé; ce qu'ils n'auroient pas manqné de dire les uns ou les autres, comme ils ont fait de beaucoup d'autres remedes qu'ils donnoient pour de certaines maladies, en avertissant qu'on prît garde de n'en pas donner à de certains malades, à qui il arriveroit de tels & tels accidens On répond 2. que nous avons l'approbation de Monsieur Panthot Doyen de Messieurs les Medecins du College de Lyon, qui assure que l'usage de l'*Agnus castus* n'est point contraire à la santé, & qu'il est très-utile pour l'usage où nous l'employons. On répond 3. que de tous ceux à qui nous en avons donné, non seulement nul ne s'en est plaint; mais que tous s'en sont très-bien trouvés, comme l'on peut le montrer par une très-grande quantité de lettres.

2. Ce remede ne peut-il point tellement éteindre la chaleur naturelle, qu'il empêche l'effet du mariage? Je réponds que non, & qu'il ne fait qu'affoiblir ces mouvemens pour un tems, de sorte qu'il en faut reprendre, lorsqu'on en ressent un nouveau besoin.

3. Ce remede est-il universel, & propre pour tous les tempéramens? Je réponds qu'oui; & comme Dieu a fait un remede universel qui est le sené pour purger toute sorte de personnes de quelque tempérament qu'elles soient, de même a-t-il fait ce remede pour reprimer & moderer les mouvemens de la luxure dans toute sorte de personnes, & en cela il faut admirer la Providence divine qui a pourvû les hommes d'un remede général contre une maladie générale.

4. Mais à ce compte on pourroit avoir la vertu de continence par des remedes naturels, ce qui semble opposé à ce qu'on dit, que la chasteté est un don de Dieu? Je réponds 1. que l'illustre Prieur de Saint Hilaire a écrit sur ce sujet dans les lettres qu'il a fait imprimer à Paris, que la santé est un don de Dieu, & que cependant Dieu pour la conserver, veut bien qu'on se serve des remedes naturels, & qu'on ait recours aux Medecins; & on croit qu'il y a des passions dont les causes sont sur tout dans le

corps, qu'ils guérissent par des remedes naturels. 2. Qu'il y a comme deux sortes de chasteté. Il y a une chasteté de corps, telle qu'étoit celle des Dames d'Athenes & des Sibiles, qui ne pensoient uniquement qu'à reprimer de telle sorte les mouvemens du corps, qu'elles ne tombassent pas dans des desordres capables de leur faire perdre devant les hommes la gloire de leur chasteté. Mais il y a une autre chasteté d'esprit, qui se doit appeller parfaite, parce qu'elle ne modere pas seulement les dereglemens du corps; mais qu'elle regle tellement les pensées de l'esprit & les affections du cœur, qu'il n'y ait jamais rien, qui ne soit digne d'une veritable Epouse de Jesus-Christ. Pour ce qui est de la chasteté du corps, il est certain, & on le voit par experience, que Dieu a fait des remedes, pour arrêter les desordres que cause dans le corps la chaleur de l'incontinence; mais pour faire un esprit chaste, un cœur chaste à une Epouse de Jesus-Christ, ce n'est que la seule grace de Jesus-Christ, à laquelle nous devons recourir: de sorte que quand les sens de nôtre corps seroient les plus purs du monde, notre esprit cependant & notre cœur pourroient être souillés, si la grace ne nous aidoit pas à en guerir, & à conserver cette divine pureté.

5. Faut-il prendre souvent & long-tems ce remede? Je réponds qu'il en est de ce remede comme de tous les autres, la regle générale est qu'il faut prendre des remedes toutes les fois qu'on en a besoin; c'est-à-dire, toutes les fois qu'on se sent attaqué de quelque mal, & s'en tenir là.

6. Quelles sont les parties de cet arbre, desquelles on peut se servir utilement? Je réponds qu'on se sert de sa feuille & de sa fleur, mais particulierement de la semence, qu'on doit prendre nouvelle, grosse, & qui vienne des pays chauds. La feuille & la fleur sont résolutives, & propres en fomentation sur les duretés de la rate. L'eau où elles auront infusé est propre à déboucher les visceres, à faire pousser les regles. La decoction de cette plante desseche les ulceres intérieurs: sur tout ceux de la verge; mais la semence a plus de vertu; & outre les propriétés que nous avons marquées, elle est encore utile pour calmer les accès & les mouvemens convulsifs de la passion histérique, pour adoucir l'acreté des urines & les gonorrhées virulentes, contre l'hydropisie & les pâles couleurs.

7. Quelle est la maniere de préparer cette semence? Quelle est la dose qu'on en doit prendre, & quand faut-il la prendre? On la pulvérise, & on en prend une dragme avec un peu de vin; ou bien, si c'est en émulsion, on la concasse; & on en délaye une demi once; dans quatre onces d'eau de Nenuphar. Mais il est à remarquer, que si une prise ne vous guerit pas après quelques jours, il en faut reprendre une seconde fois & continuer ainsi de tems en tems, jusqu'à ce qu'on ne ressente plus de ces mouvemens fâcheux. Quant au tems qu'on la doit prendre, c'est le matin deux heures avant que de manger, ou bien le soir pour le moins deux ou trois heures après le souper.

8. Où trouvera-t-on ce remede? Je réponds que c'est chez Messieurs les Apoticaires, ou à la Cure de saint Vincent à Lyon, où l'on n'en donne qu'à Messieurs les Curés, Confesseurs & Religieux, & à Paris, à Toulouse & aux autres villes considerables du Royaume, où ce remede est connu.

AGR

AGRICULTURE. Art de cultiver la terre, & de la rendre abondante de telle maniere qu'elle

puisse nous donner des fruits de toutes sortes. Ce mot d'Agriculture se prend aussi pour l'économie générale de la campagne; c'est-à-dire, pour tout ce qui contribue à cultiver la terre, & à la faire fructifier.

AGRIPAUME *Cardiac*. Cette Plante ressemble au marube sauvage; elle vient sans culture dans les lieux incultes & raboteux, & se multiplie de semence & de plant enraciné. Elle est attenuante, dessicative, detersive & cordiale. Elle excite l'urine & les mois aux femmes; elle aide à l'acouchement, elle facilite la respiration, & elle repare les esprits, quand on la prend en poudre, ou en décoction.

AIG

AIGLURES. Terme de Fauconnerie. Ce sont des taches rousses qui bigarrent le plumage de l'oiseau.

AIGREMOINE. C'est une plante, qui pousse sa tige à la hauteur d'environ deux pieds. Entre ses feuilles qui sont oblongues & de couleur verte-pâle; il naît encore d'autres plus petites de même figure. Son fruit oblong renferme des semences longuettes.

Elle est bonne dans les maladies du foye & dans les inflammations de gorge; on la fait entrer dans les gargarismes, dans les apozemes, & dans les decoctions des lavemens astringens.

L'Aigremoine se plaît dans les lieux pierreux, secs & incultes. On la multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

AIGUAIL. Terme de chasse. C'est la rosée qui tombe le matin dans la campagne. Les chiens d'Aiguail ne valent rien le haut du jour.

AIGUILLE. Terme de Fauconnerie. Est une maladie des Faucons, causée par de petits vers courts, qui s'engendrent dans leur chair, elle est très-dangereuse.

AIGUILLES, fil, lardons. C'est ce que les valets de levriers pour sanglier doivent porter pour penser les levriers, lors qu'ils sont blessés des deffenses des sangliers.

AIGUILLONS. Ce sont les fientes & les fumées des bêtes fauves, qui ont une pointe au bout, & pour lors on dit: ces fumées ont *des aiguillons*, c'est une bête fauve qui a passé.

AIGUILLON. Longue perche d'environ douze pieds, plus grosse que le pouce, & un peu pointue par le bout. C'est avec cette espece de bâton qu'on sollicite les bœufs à faire leur devoir, lors qu'ils labourent la terre. Ainsi les Laboureurs disent: *Donne de l'Aiguillon à ces bœufs, il semble qu'ils dorment.*

AIGUILLONNER. Donner de l'aiguillon. Ainsi on dit parmi les Laboureurs, *Aiguillonnez ce bœuf, il ne s'employe pas comme il faut: Si vous voulez que les bœufs ne soient point paresseux à la charrue, ils veulent de tems en tems être aiguillonnés.*

AIL

AIL. Les feuilles de cette plante sont longues & différentes de celles de l'oignon, en ce qu'elles ne sont point fistuleuses, mais assez semblables à celles du gramen. Du milieu de ces feuilles, il sort une tige ronde & unie, qui s'éleve jusqu'à la hauteur d'un pié & demi; ses fleurs sont disposées en maniere de bouquet, & composées chacune de six feuilles blanches, rangées en rond. Elles ne paroissent que par la rupture d'une membrane blanche, qui les renferme avant la maturité, & forme au

sommet de la tige une grosse tête sphérique. Le fruit qui succede à ces fleurs a une figure triangulaire, il est divisé en trois loges remplies de semences presque rondes.

Sa racine est une bulbe presque ronde, dont les tuniques blanches, ou tirant sur le purpurin, enveloppent plusieurs tubercules charnus, pointus, oblongs, d'une odeur forte, & d'un goût âcre; ce sont ces tubercules qu'on nomme *côtes* ou *gousses d'Ail*. Les Espagnols & les Gascons en mangent avec du pain. Sous cette bulbe sont attachées plusieurs fibres, qui affermissent la plante dans la terre.

On cultive l'Ail en Espagne, en Gascogne & presque dans toute sorte de pays, mais plus particulierement dans les pays chauds. Il vient de cayeux, qui sont ses gousses. On les plante à la fin de Fevrier, il faut les enfoncer trois ou quatre pouces dans une terre bien labourée en rayon, éloignés les uns des autres de trois à quatre doigts, les sarcler & leur donner de tems en tems de petits labours. On les ôte de terre vers la fin de Juillet, & on les met sécher pour les garder ensuite d'une année à l'autre, dans un lieu qui ne soit point humide.

L'Ail est incisif, il chasse les vents, il excite l'urine, il brise la pierre, & la chasse des reins & de la vessie; lorsqu'on le prend interieurement, il dissipe les viscosités de l'estomac, donne de l'appétit, & résiste au mauvais air. On le pile & on l'applique extérieurement au poing dans le tems du frisson, ou au commencement de l'accès d'une fiévre intermittente; on s'en sert aussi pour consumer les cors des pieds en l'écrasant & en l'y mettant dessus. Si on trempe un verre dans de l'eau où l'on a laissé de l'Ail, il cassera comme il arrive à celle, où l'on a lavé du persil.

L'Ail mangé à jeun est le thériaque des Paysans en tems de peste, & autres maladies dangéreuses, même contre toutes sortes de venin; il est vrai qu'il excite la soif, & la chaleur par tout le corps, & donne des maux de tête, quand l'on en use souvent. Vous corrigerez facilement ces accidens, si vous mangez de l'âche, ou du persil incontinent après. Plusieurs gens principalement les Bearnois, au commencement du printems, mangent tous les matins des Ails avec du beurre frais; par ce remede ils esperent qu'ils seront sains & forts toute l'année.

L'Ail appliqué en forme de cataplâme sur une morsure de serpent, ou de chien enragé, est un souverain remede; un liniment fait d'Ail, de sel, & de vinaigre, ou l'Ail mêlé avec du salpêtre & du vin fait mourir les lentes & les poux.

La décoction des Ails entiers donnée en clystere, ou appliquée sur le ventre en forme de fomentation, appaise la douleur de colique, & chasse les vents; elle est bonne contre la toux inveterée, & causée par le froid. Il est bon de froter les plantes des pieds, l'épine du dos & les poignets, d'un onguent ou liniment, préparé de trois Ails, bien pilés & battus avec sain de porc.

Pour guerir la colique qui ne cede pas aux remedes ordinaires; prenez trois gousses d'Ail, ou vingt à vingt-cinq rocamboles; écrasez-les bien, & delayezles dans un demi setier de vin blanc, ou dans un bouillon, ou dans du lait chaud, & faites prendre cette potion au malade. On connoit une personne qui s'est guerie par ce remede d'une colique, qui l'avoit cruellement tourmentée pendant cinq jours & cinq nuits, sans la laisser tranquille un seul moment.

Contre les douleurs de dents de cause froide, il n'y a rien de meilleur que de tenir en la bouche, du vinaigre, ou de la décoction d'Ail, ou appliquer sur la dent trois gousses d'Ail pilées avec du vinaigre. Pour faire mourir les vers des petits enfans, il faut leur faire manger des Ails avec du beurre frais, ou bien leur faire un cataplâme sur l'estomac; ceux qui ont difficulté d'uriner, reçoivent un grand soulagement en mangeant de l'Ail. Il est spécifique contre le scorbut, & fort utile contre l'asthme, & pour faciliter l'expectoration, si on en fait un liniment avec du miel & du beurre non salé, il guérit la teigne & la galle.

Pour empêcher que les oiseaux ne nuisent aux fruits nouveaux des arbres, il faut pendre aux branches quelque quantité d'Ails.

Outre toutes ces propriétés, l'Ail en a encore quelques autres particulieres, qui sont d'appaiser la soif & la faim, causées par une humeur acre & salée, de guerir la colique venteuse, & de soulager ceux qui ont l'esprit troublé. Etant cuit avec du lait, ou broyé & mêlé avec du fromage frais, il arrêtera les catharres & les fluctions, guérira ceux qui sont enroués, tuera les vers des petits enfans; étant battu & appliqué au doigt annulaire, & mêlé avec un peu de safran, il appaisera la douleur des dents. Ceux qui sont sujets au mal caduc, se trouveront soulagés, s'ils en prennent une gousse tous les matins à jeun, & les gouteux pareillement, pendant toute une année. On guerira de la fiévre, si on prend une gousse d'Ail broyée dans un verre de vin blanc, avec trente grains de poudre de mirrhe le jour de l'accès, lorsque la frisson commence à prendre.

AILE. Terme de Fauconnerie. On dit monter sur l'Aile, donner du bec & des pennes, pour exprimer les différentes manieres de voler.

AILES. En terme de jardinage. Ce sont des branches d'arbres ou d'autres plantes qui poussent à côté l'une de l'autre. Ainsi l'on dit : *Ces branches sont les Ailes*. Ce terme se dit aussi par rapport aux artichaux, & ces Ailes sont les pommes qui accompagnent le principal montant sur la même tige. Ainsi les Jardiniers diseut : *Il ne reste plus que des Ailes sur nos pieds d'artichaux*.

Si on a donné ce nom à ces sortes de productions, c'est à cause qu'étant ainsi placées, elles sont comme des Ailes.

AIM

AIMAN. La pierre d'Aiman est une matiere metallique, qu'on trouve dans les endroits où il y a des mines de fer. On observe deux poles dans l'Aiman, parce qu'étant suspendu à un fil, il tourne toûjours du même côté vers la même pole de la terre. On sait qu'il attire le fer, & qu'un couteau qui en a été froté, enleve des aiguilles & d'autres petits morceaux de fer ou d'acier. Il communique encore aux aiguilles de boussole, la proprieté qu'il a de se tourner vers le pole. Il faut cependant remarquer, que la direction de ces aiguilles varie dans la même endroit, & qu'elle est différente dans les différens pays. Mr. de la Hire observa en 1666. & en 1667. que l'aiguille de la boussola ne déclinoit point de la méridienne tracée à l'Observatoire, & en 1712. au mois de Janvier, elle déclinoit de Onze dégrés vers l'occident.

AIR

AIR. Les Philosophes regardent l'air comme étant composé de particules, qui sont capables d'un grand ressort. Celui que nous respirons environne la terre jusqu'à une certaine hauteur, c'est ce qu'on appelle *Athmosphere*. Il est rempli de vapeurs & des

exhalaiſons, qui s'écoulent continuellement des différentes parties de la terre. Cet air entre par les poûmons, & ſe mêle dans les parties de notre ſang, auſquelles il eſt neceſſaire pour faciliter, par ſon reſſort la circulation, qui ſe fait du cœur aux extremités du corps, & des extremités au cœur. Il contribue auſſi à notre bonne ou mauvaiſe ſanté par les vapeurs & les exhalaiſons qu'il contient, ſuivant qu'elles ſont propres à corrompre le ſang ou à l'entretenir dans la ſituation, où il doit être pour couler librement dans nos veines. Donc il n'y a rien qui puiſſe plus aiſément alterer nos corps & nos eſprits que l'air; car de ſa conſtitution dépend entierement la bonne & mauvaiſe diſpoſition des eſprits, des humeurs, & de toutes les parties du corps; c'eſt pourquoi, pour vivre bien ſain & fort long-tems, il faut reſpirer un bon Air, & fuir le mauvais, ou du moins le corriger.

Le bon Air vivifie les eſprits, réjoüit le cœur, ſubtiliſe les ſens, éguiſe l'entendement, & fortifie les membres, ſi bien que toutes les parties, tant animales & vitales, que naturelles, en ſont plus parfaites dans leurs actions; & par conſéquent celui qui eſt opposé, cauſe des effets tout contraires.

Lorſque l'Air eſt alteré, ou corrompu, ſi l'on ne peut s'en éloigner, l'on pourra le purifier par artifice, en brûlant du romarin, du geniévre, du cyprés, du laurier, du ſarment de vigne, du bois d'aloës, de ſantal; ou des gommes aromatiques, comme de l'encens, du ſtirax, du calamus, du benjoin, & autres ſemblables. Il y a des plantes qu'il faut rejetter, comme le noyer, le figuier, les choux, l'hieble, & la rue.

L'expérience nous montre qu'il n'y a preſque point de corps qui ne renferme quelque peu d'Air; mais les fruits & les plantes en contiennent beaucoup. C'eſt ce qui fait croire que l'Air ne contribue pas peu à leur accroiſſement, lors qu'il vient à ſe dilater par la chaleur du ſoleil. Il eſt auſſi vraiſemblable que dès que la terre commence au printems à être échauffée par les rayons de cet aſtre, la dilatation du reſſort de l'air, qui eſt enfermé dans les graines & dans les ſemences, ſert beaucoup à développer leur germe.

AIR. Arbre en plein Air. C'eſt un arbre qui a une tige de ſix pieds.

On dit en plein Air, à cauſe qu'il joüit pleinement de l'Air, ſans qu'aucun mur l'en puiſſe empêcher. Ce mot eſt fort bien trouvé.

AIR. Terme de Fauconnerie. L'oiſeau prend l'Air; c'eſt-à-dire, qu'il s'éléve beaucoup.

AIRAIN. Cuivre mélangé qui tient du cuivre rouge, & qui eſt très-malléable.

Pour lui donner la couleur de l'argent, jettez dans un vaiſſeau, où vous aurez mis une once d'eau forte, un gros d'argent en grénaille, ou coupé par pieces; lorſqu'il ſera entierement diſſous ſur un feu moderé, vous retirerez le vaiſſeau, & vous y jetterez une quantité ſuffiſante de tartre blanc, pour abſorber tout ce qu'il y a de liquide. Il reſtera une eſpece de pâte, qui donne la couleur de l'argent aux ouvrages d'Airain qui en ſont frottés.

AIRE. On dit, *une Aire de grange, une Aire à battre le blé:* Ce qui eſt en effet toûjours l'endroit où l'on s'occupe à ce travail. Il vient du mot *area* qui veut dire un lieu exposé à l'air, à cauſe qu'anciennement & encore aujourd'hui en beaucoup d'endroits, on bat le blé en pleine campagne, ſur une place bien battue & bien ſeche, telle qu'il faut qu'elle ſoit pour y travailler.

Maniere de faire l'Aire.

En quelque endroit qu'on la place, ſoit dans la grange, ſoit dans les champs, il faut prémierement labourer la terre; enſuite étendre ſur tout l'eſpace une couche aſſez épaiſſe d'argile, ou terre glaiſe, qu'on aura eu ſoin de bien paitrir auparavant, en ſorte qu'elle ſoit un peu ferme. Après l'avoir laiſſée eſſuyer, on l'applanit avec un cilindre, ou gros rouleau de pierre fort peſant, ou avec une batte de Jardinier, ou enfin avec quelque autre inſtrument propre à cela, faiſant en ſorte qu'il n'y ait aucune fente, par où le grain puiſſe ſe dérober. Dans quelques Provinces Méridionales de la France, on détrempe la terre glaiſe, ou la terre ſimple avec de la lie d'olives non ſalée, & on y mêle beaucoup de paille, pour préſerver le grain des inſectes qui le rongent. Après cela, on applanit l'Aire, de la maniere que nous l'avons marqué. En quelques autres Provinces, après avoir labouré, battu & applani la terre, on répand par deſſus de la bouſe, ou fiente de vache & de bœuf delayée dans l'eau, cela forme une croûte unie, qui en ſéchant devient aſſez dure pour reſiſter à la violence du fleau.

AIRE. Nid de l'aigle, du faucon, & de tout oiſeau de proye. On dit en Fauconnerie, *un oiſeau de bonne aire*; c'eſt-à-dire, qui ſort de pere & de mere faciles à dreſſer.

AIRE. Terme de Géométrie. C'eſt la capacité intérieure d'une figure.

AIRE. Terme de Marine. C'eſt le Rhumb de vent, ou la trente-deuxiéme partie de la bouſſole de mer.

AIRELLE. Myrtille, Morets, Raiſin de bois; en Latin, *vitis idæa*. C'eſt un petit arbriſſeau qui a les branches menues, l'écorce verte, les feuilles ſemblables à celles du buis; mais moins épaiſſes & un peu dentelées. Ses fleurs qui ſont rondes, creuſes & d'un blanc tirant un peu ſur le rouge, produiſent des bayes ſemblables à celles du geniévre, pleines de ſuc & pluſieurs petites graines blanchâtres. Cette plante croît dans les terres ſabloneuſes, dans les bois & autres lieux incultes.

On ſe ſert en Médecine de ſes bayes pour toutes ſortes de flux de ventre; parce qu'elles ſont aſtringentes, deſſicatives, & rafraichiſſantes. On les donne en Rob, qui eſt un ſyrop épais, ou en poudre, depuis un gros juſqu'à deux, ou en décoction juſqu'à demi once dans la diſſenterie. On peut faire avec leurs graines & le ſel commun, des fomentations, qu'on applique ſur le ſein des femmes nouvellement accouchées, pour diſſiper le lait. Certains Cabaretiers ſe ſervent du ſuc de ces bayes pour teindre leurs vins blancs, & même pour en augmenter la quantité. Cette falſification eſt mauvaiſe.

AIRER. Terme de Fauconnerie. Se dit des oiſeaux de proye qui font leurs Aires, ou leurs nids ſur les Rochers.

AIS

AIS. Planche de bois.

AIS. Terme de Relieur. Petite planche planée, & polie avec de la peau de chien marin, laquelle ſert à fouetter les livres; c'eſt-à-dire, à les lier avec une ficelle pour en marquer les nerfs.

AISSELLES. *Pour en ôter la puanteur.* Prenez moëlle de la racine d'artichaux une once; faites la bouillir dans une livre & demi de vin à la diminution du tiers. On en boit un coup en ſortant du bain, & après le repas.

AJU

AJUSTER. Terme uſité parmi les Fleuriſtes.

Ils disent : *je viens d'Ajuster un œillet* ; & Ajuster un œillet n'est autre chose qu'en arranger les feuilles, de telle maniere qu'au défaut de l'ordre naturel, elles se trouvent chacune si bien disposées, que l'œiller en est plus large à cause des extrémités de leur casse, qui ont été un peu courbées. L'on s'applique à ce travail, lors que cette fleur est toute épanouïe, & qu'on voit que la nature n'y a pas apporté un bel ordre.

AJUSTAGES. Ce sont des pieces de fer blanc, ou de cuivre de diverses figures, que l'on ajoûte au bout d'un tuyau de fontaine pour en faire sortir l'eau en différentes manieres. Il y en a qui forment des fleurs de lys, d'autres des vases de diverses façons, comme on en voit à Versailles.

ALA

ALAN. Terme de Vénerie. C'est un gros chien d'espece de dogue.

ALATERNE. C'est un arbrisseau qui est une espece de filaria. On les distingue neanmoins en ce que le filaria a ses feuilles rangées deux à deux, au lieu que l'Alaterne les a disposées alternativement. On le met en buisson dans les plates bandes des parterres, on l'éleve aussi en caisse dans une terre composée d'un tiers de terre à potager, & un tiers de terreau de couche. Ses feuilles sont rafraichissantes & bonnes dans les inflammations de la bouche & de la gorge, en gargarisme.

ALB

ALBATRE. On le trouve dans les mines de marbre. C'est un marbre, qui n'a pas encore reçû sa perfection. Cette pierre est si molle qu'on la peut couper avec un couteau. C'est une espece de plâtre ou de chaux ; car étant calcinée, elle donne une lessive toute semblable à l'eau de chaux vive. Dioscoride dit, qu'étant brûlé & mêlé avec de la resine ou de la poix, il dissout toutes sortes de duretés ; que mêlé avec du cerat, il adoucit la douleur d'estomac, si on en applique dessus, & qu'il comprime & resserre les gencives. On peut ajoûter qu'il absorbe l'âcreté qui tombe sur les gencives dans le scorbut, & qu'il nettoye les dents.

L'ALBATRE s'endurcit à l'air, comme l'expérience nous le fait voir, à cause qu'y étant exposé, il se dépouille peu à peu, comme tous les autres marbres, de l'humidité qu'il avoit retenue de la terre. Il y en a de plusieurs sortes à raison de leurs différentes couleurs, la plus belle & la plus commune est le blanc. Celui qui est fort luisant & poli, à cause de la ressemblance qu'il a avec l'ongle, s'appelle onyx.

Cette pierre n'est pas fort en usage en Medecine, car elle n'entre en aucune composition, si ce n'est dans l'onguent dit *Alabastrum*.

Pour blanchir l'Albâtre.

Faites infuser dans du verjus l'espace de douze heures ou environ, de la pierre ponce réduite en poudre fort subtile ; ensuite frottez bien l'Albâtre avec une éponge, ou linge trempés dans cette infusion ; lavez-la avec de l'eau claire, en l'étuvant bien avec un linge ; enfin essuyez-la avec un linge sec & bien blanc.

ALBERGE. Sorte de pêche de trois especes. La jaune en dehors & en dedans est d'une grosseur médiocre, un peu plate & d'un goût excellent. La rouge qui est plus plate, & qui a la chair blanche, n'est pas si bonne que la prémiere. La violette dont le dedans est d'un rouge brun violet, est plus petite, moins bonne, & à cause de cela, plus rare que les deux autres.

ALBRAN. Jeune Canard sauvage.

ALBRENE'. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiseau de proye, qui a perdu entierement son plumage, ou une partie seulement.

ALE

ALEMBIC. C'est un vaisseau qui sert à distiller. Dans sa signification étroite, c'est un vase rond, élevé en pointe vers le haut, & plus large par le bas. Il a en dedans un rebord courbé, & assez large pour recevoir les liqueurs : ce rebord est percé pour laisser écouler la liqueur, laquelle sort par un long bec ou tuyau, & tombe dans un autre vaisseau qu'on appelle le récipient. Ce vase est adapté à un vaisseau qu'on appelle la cucurbite, & dans lequel on met la liqueur qu'on veut distiller. La force du feu éleve de la liqueur contenue dans la cucurbite des vapeurs qui sont reçûes dans l'Alembic, où elles se condensent, soit par la froideur de l'air extérieur, soit par l'eau qu'on y applique extérieurement, & se convertissent en liqueur, laquelle s'écoule dans le récipient par le bec de l'Alembic. Comme ce vaisseau ressemble à une chapelle à l'antique, on l'appelle *Chape*, *Chapelle* ou *Chapiteau*.

Quelquefois on met autour de ce chapiteau, une espece de bassin rempli d'eau fraîche, qui sert à condenser & à résoudre les vapeurs qui s'élevent de la cucurbite. Quelquefois le bec de l'Alembic est joint à un tuyau entortillé, qui à cause de cela s'appelle *Serpentin*, & qui passe à travers un tonneau plein d'eau froide & que l'on a soin de rafraichir à mesure qu'elle s'échauffe. On se sert plus ordinairement en ce cas d'une chape étamée, en forme de tête qu'on appelle tête de more, autour de laquelle il n'y a point de refrigerant. Mais par le mot d'Alembic on comprend toute la machine qui sert à distiller. *Voyez* DISTILLATION.

ALETHE. Terme de Fauconnerie. Oiseau pour la Perdrix.

ALEXIPHARMAQUE, ou *Alexitere*. Médicament qui résiste au venin.

ALEZAN, ou *Alzan*. *Voyez* CHEVAL.

ALG

ALGE'BRE. Arithmétique qui employe les lettres de l'Alphabeth, pour faire plus facilement les calculs, & les démonstrations Mathematiques.

ALI

ALIAIRE, ou *Alliaire*. Espece de Julienne, qui est bonne dans les sauces & ragoûts, & utile contre le venin, la cangréne & les difficultez d'urine. On s'en sert en décoction ; elle a l'odeur & le goût de l'ail.

ALIENATION. Egarement causé par la foiblesse de l'esprit.

La poudre d'une tortue est fort bonne pour toute aliénation d'esprit. La racine du petit chardon, nommé communément chardon volland, ou panicaut, ou chardon à cent têtes, infusée dans du vin blanc l'espace de douze heures ou environ, guérit l'aliénation d'esprit ; on en a vû l'expérience, il n'y a pas long-tems.

ALIER, ou *Trimailler*. Filet composé de trois filets posés à côté l'un de l'autre, celui du milieu ayant les mailles étroites, & les deux autres fort larges. On l'attache à plusieurs petits bâtons, qu'on fiche en terre, & alors il forme une espece de petite haye, que les perdrix & les cailles ne peuvent traverser sans se prendre dans une poche que fait le filet du milieu. *Voyez* HALLIER.

ALIGNEMENT.

ALIGNEMENT. Prendre des alignemens se dit parmi les Jardiniers, lors qu'il est question de dresser des allées, des rangées d'arbres & d'autres enmpartimens. On dit aussi : *Tirer des alignemens : Il faut que les herbages, pour être proprement plantés sur des planches, soient mis sur des alignemens tirés au cordeau.*

ALIGNER. C'est la même chose que prendre des alignemens. On dit : *Alignez-moi cette planche.* Aligner vient de *lineare*, qui veut dire, tirer des lignes. Et comme dans le jardinage, on ne sauroit rien faire de juste sans aligner, on a cru que ce terme-ci seroit admis, comme il a été en effet.

ALIMUS. Arbrisseau qui est d'un beau verd, & dont la fleur ressemble à celle du muguet.

ALISIER. Grand arbre dont la racine est d'un beau noir, & qui a les feuilles semblables à celles du mûrier, dentelées tout autour. Son fruit est plus gros que le poivre, il a la figure de la féve, & la couleur de l'azerole. Il est bon à manger, & on en fait du vin, qui approche du moût, qu'on tire du raisin. Sans presser le fruit, on peut le mettre entier dans le tonneau, jetter ensuite à proportion de l'eau par dessus, le laisser fermenter pendant deux ou trois jours, & après cela s'en servir. La meilleure espece d'Alisier est celle dont le fruit n'a point de noyau. Il est astringent.

Cet arbre veut être exposé au Midi, ou à l'Orient ; & il aime une terre grasse & labourée plusieurs fois, sur tout pendant les quatre prémieres années. Le trou qu'on fait pour le planter, doit avoir deux pieds cubiques. Si l'on en plante plusieurs, il faut les mettre à quinze, ou dix-huit pieds de distance les uns des autres, parce qu'ils étendent leurs branches fort au loin, ce qui fait un ombrage d'autant plus agréable, qu'ils ne sont sujets à aucune vermine.

ALISMA. C'est une espece de Doronique. Ses feuilles qui sortent de sa racine, sont comme celles du Plantin, mais plus étroites & plus tournées contre terre. Sa tige est menue & haute d'un pié & demi, avec une tête faite en bouquet. Sa fleur est radiée, petite, de couleur blanche & pâle. Sa racine est semblable à celle de l'ellebore noir, rampant sous terre, menue, odoriférante & un peu grosse.

Cette plante croît aux lieux montagneux ; elle est sudorifique, elle dissout le sang caillé. Sa racine sert contre les morsures venimeuses, & les maux de matrice. Sa decoction rompt la pierre dans les reins, provoque l'urine & les mois.

ALK

ALKAEST. Van Helmont est le prémier qui s'est servi de ce terme pour signifier un dissolvant universel, c'est-à-dire, une liqueur qui dissout, & extrait les trois regnes, de telle sorte qu'elle conserve dans leur entier la tissure des parties sur lesquelles elle agit ; & après la dissolution, elle se sépare sans avoir reçû aucune altération. Les Alchimistes nous disent des merveilles de leur Alkaest ; mais ils s'expliquent en termes si obscurs & si énigmatiques, qu'on voit bien qu'ils n'ont pas voulu se faire entendre. D'ailleurs les Medecins les plus sinceres avouent qu'ils n'ont jamais pû y réussir, quelques peines qu'ils se soient données pour y parvenir. On prétend que l'Alkaest se tire du Mercure.

ALKALI. C'est un sel, dont chaque partie est raboteuse, inégale, poreuse, & qui excite sur la langue, un sentiment d'âcreté. Ce sel a pris son nom d'une plante nommée, *Kali*, en François *soude*, qui croit sur les côtes de Languedoc & de l'Espagne. Si on fait brûler cette plante & qu'on fasse une espece de lessive de sa cendre, l'eau se charge d'une grande quantité de ce sel, que l'on vient de décrire.

Les liqueurs chargées de ces Alkali sont appellées liqueurs alkalines ; elles fermentent & bouillonnent avec les acides, & rendent le syrop violat d'une couleur verte. Si on mêle un acide avec un alkali, comme de l'eau forte avec de l'huile de tartre faite par défaillance, il se fait aussi-tôt une fermentation accompagnée de chaleur, & d'une grande multitude de petits jets d'eau, qui s'élevent vers le milieu de la surface de la liqueur ; & il se forme en même-tems un sel au fond du verre.

L'eau de chaux, le tartre, l'esprit d'urine & celui du sel armoniac sont des alkali. On les employe contre les douleurs & les tumeurs causées par des acides. La liqueur de tartre & l'eau de chaux dissipent les tumeurs. L'esprit de sel armoniac préparé avec la chaux vive appaise les douleurs de la goute. Les inflammations, les érésipeles, les contusions des parties nerveuses, & les tumeurs des mammelles causées par la coagulation du lait cedent aux mêmes remedes.

ALKALISER. C'est tirer le sel de tous les végétaux & mineraux après leur calcination par le moyen de la lessive, c'est-à-dire en versant plusieurs fois de l'eau qui s'impreigne de leur sel.

ALKEKENGE, ou Coqueret. Plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pié & demi, menues & rougeâtres, ayant des feuilles comme celles de la morelle, mais un peu plus grandes. Ses fleurs sont des rosettes à plusieurs pointes, de couleur blanche ; son fruit qui devient mou & rouge en mûrissant, & qui est renfermé dans une espece de vessie membraneuse, est assez semblable à la cerise ; il est d'un goût aigrelet & un peu amer. Au tems des vendanges, on fait cuver avec le moût une quantité de ces fruits, égale à celle des raisins. Ce vin est propre pour exciter l'urine, pour faire sortir la pierre & la gravelle, contre la colique néphrétique, & pour purifier le sang. Il en faut prendre un bon verre le matin. On peut aussi écraser quatre ou cinq de ces fruits dans un verre de vin blanc, ou dans une émulsion ordinaire. On en prend ordinairement en décoction, & quelquefois sechés & pulverisés. Si on en tire le suc par expression, il faut le clarifier, & la dose est d'une demi-once ; mais si on l'épaissit en consistence d'extrait, elle n'est que d'une demi once au plus.

Cette plante croît dans les vignobles & aux lieux ombrageux : elle demande une bonne terre, bien cultivée & souvent arrosée. On la multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

ALKERMES. Confection qui se fait à Montpellier, avec le suc des grains de Kermes, & de pomme, les feuilles d'or, l'ambre gris, le musc, l'azur, le santal, la canelle, la soye crue & les perles.

ALKOOLISER, ou réduire en alkool. Terme de Chimie, qui signifie subtiliser, comme lorsqu'on pulverise quelque mixte jusqu'à ce que la poudre soit inpalpable. On employe aussi ce mot pour exprimer un esprit très-pur ; ainsi on appelle l'esprit de vin bien rectifié, *Alkool de vin.*

ALL

ALLELUYA, ou pain à coucou. Cette plante est excellente dans les fiévres malignes, & contre toutes sortes d'inflammations internes. On en fait des tisannes, des infusions, des bouillons avec du veau, des juleps & des conserves. Elle entre aussi dans l'onguent Martiatum.

ALLE'E. En terme de Jardinage, s'entend d'un lieu où l'on se promene ; Ainsi on dit : *Ces Allées con-*

certes & à perte de vûe sont agréables : ce jardin a des allées qui flattent beaucoup la vûe.

Il y a plusieurs sortes d'allées. Les allées de gazon, qu'on a soin de tems en tems de faucher pour rendre le tapis plus uni, & par conséquent plus agréable aux yeux ; les allées sablées qu'on ratisse. Une allée en perspective, est celle qui est plus large à son entrée, qu'à l'issue, pour la faire paroître plus longue.

Les Allées se bordent particulierement de charmille, & sont plantées de toutes sortes d'arbres, comme orangers, tilleuls, arbres fruitiers, &c.

On appelle contre-allées, les deux petites qui sont de chaque côté de la plus grande.

ALLER de bon tems ; c'est-à-dire, qu'il y a peu de tems que la bête est passée ; & pour lors on dit, les Veneurs *alloient de bon tems*, lors que le Roi arriva.

ALLER d'assûrance ; c'est-à-dire, que la bête va au pas, le pié serré, & sans crainte.

ALLER au gaignage, c'est-à-dire, que la bête fauve, qui est le cerf, le daim & le chevreuil, va dans les grains pour y viander & manger ; ce qui se dit aussi du lievre.

ALLER de hautes erres ; c'est lors qu'il y a sept ou huit heures qu'une bête est passée. On dit, ce lievre va *de hautes erres*.

ALLER en quête ; c'est quand le valet de limier va au bois pour y détourner une bête avec son limier.

ALLER. Terme de Venerie, aller sur soi, se surallerr, se sur-marcher. Se dit de la bête qui revient sur ses erres, sur ses pas, en retournant par le même chemin qu'elle avoit pris.

ALLURE. Maniere de marcher des bêtes.

ALLONGE'. Terme de Venerie. Se dit d'un chien qui a les doigts du pié étendus, par une blessure qui lui a offensé les nerfs En Fauconnerie, on appelle oiseau allongé, celui qui a toutes ses pennes entieres, & d'une fort bonne longueur.

ALLONGER le trait à un limier ; c'est le laisser déployé tout de son long.

ALO

ALOES. Cette plante a les feuilles semblables à celle de la squille ; elles sont longues, épaisses, charnues, un peu larges & pleines de suc ; elles sortent de la racine & s'ouvrent en arriere. Elles sont dentelées des deux côtés, & armées de pointes courtes rangées en scie. Sa tige qui sort du milieu des feuilles, soûtient en sa sommité des fleurs blanches, ausquelles succedent des fruits divisés chacun en trois loges, remplies de semences plates. Toute cette plante est puante, extrémement amere au goût, étant attachée à une seule racine, comme à un pieu fiché en terre. Elle croît en abondance dans l'Inde, dans l'Arabie & en d'autres lieux maritimes ; on en trouve aussi en Espagne.

Le bois d'Aloës est résineux, c'est un puissant confortatif ; mais il est rare d'en trouver en Europe ; on dit que dans les Indes & autres semblables climats, il vient grand comme l'olivier. Le meilleur a une couleur fort brune, il est rempli de veines grises, & d'une humeur grasse, & quoiqu'il soit pesant, il ne va pas au fond de l'eau. On s'en sert à composer des parfums. Il est fort amer, & reserre moderément ; étant lavé, il fortifie & purge l'estomac ; il lâche le ventre & fait dormir. Le trop grand usage nuit à ceux qui ont la disposition à la phtisie ; il est bon contre le débordement de bile ; & étant mêlé avec d'autres médicamens, il les empêche de nuire, outre quantité d'autres propriétés. Voyez *Dalech. tom. 2, lib. 16. ch. 28.*

Quelques Naturalistes ont avancé que l'Aloës ne fleurissoit que de cent ans en cent ans ; que quand sa fleur s'ouvroit, il se faisoit un bruit comme d'un coup de pistolet, & que pour lors sa tige montoit extraordinairement en peu de tems. Rien de tout cela n'est arrivé au jardin du Roi, où on l'a vû fleurir, sans y remarquer aucun de ces prodiges.

Le suc épaissi de cette plante a retenu le même nom ; on en a fait trois especes. Aloës Succotrin, ou Lucide, qu'on appelle aussi Socotrin, & Cicotrin ; Aloës Hépatique, & Aloës Cabalin.

Le Succotrin a pris son nom de l'Isle de Soccotra, d'où l'on en tiroit autrefois une grande quantité. Pour être bon, il doit être roux, gras, pur, luisant en dehors, & citron en dedans, facile à se dissoudre, friable, amer au goût, d'une odeur desagréable, & devenir jaune quand on le pulvérise. On le tire par des incisions faites à la plante, & la liqueur qui en sort, s'épaissit ensuite au soleil. Il est ordinairement enfermé dans une vessie.

L'ALOES Hépatique est ainsi nommé, parce que sa couleur intérieure est semblable à celle du foye. Il n'a point d'autre différence avec le Succotrin, que sa couleur obscure. Il faut le choisir le moins puant qu'il se pourra ; car pour l'ordinaire, il est d'une puanteur insuportable.

L'ALOES Cabalin est le plus grossier & le plus terrestre ; on l'a appellé Cabalin, à cause qu'on le donne aux chevaux dans leurs maladies. Pour le tirer, on pile la plante, & on exprime le suc avec la presse ; ensuite on le met épaissir au feu ou au soleil. Les Droguistes conviennent, que c'est une très-mauvaise drogue, n'étant qu'un residu brûlé, qui n'a ni force, ni vertu. Les Maréchaux devroient lui substituer l'hépatique.

L'ALOES purge doucement en fortifiant l'estomac, par sa substance gommeuse, mais il faut le prendre en mangeant ; & il cause des tranchées, des hémoroïdes & des douleurs par sa substance résineuse ; il provoque les mois, il tue les vers, il dissout les humeurs pituiteuses & gypseuses ; il empêche aussi la corruption, lorsqu'il est appliqué extérieurement. Il contient des parties balsamiques qui dessechent & consolident les playes.

Pour préparer l'Aloës, selon les regles des Chimistes, on le purifie en le dissolvant dans des eaux distillées, & dans des sucs de roses, ou bien de violettes, puis en le filtrant & coagulant. On pourroit se servir des eaux distillées de bourache, ou de chicorée, qui sont hépatiques ; car on se sert pour préparer l'Aloës d'une liqueur convenable à sa vertu, qui est hépatique.

On prend demi livre d'Aloës, le meilleur qu'on peut trouver ; on le met dans une cucurbite de verre, & on verse par dessus une livre & demi de suc de violettes ; on couvre la cucurbite d'un chapiteau aveugle, & on le met en digestion l'espace de quarante-huit heures, pendant lequel tems l'Aloës se dissout dans ce sue, & s'il y a quelque terrestréité, elle se trouve au fond. On verse la dissolution par inclination, & on la filtre ; puis on la fait évaporer dans une écuelle vernie au bain marie ; & on la réduit en masse, dont on puisse former des pilules de la pesanteur de six ou huit grains, desquelles on prend une seule, demi heure avant souper, pour lâcher le ventre doucement, & pour évacuer comme insensiblement les glaires & viscosités du ventricule. On en fait aussi de la grosseur de la tête d'une épingle, & on les appelle pilules de Francfort ; enfin on appelle cette masse, *Aloes violata*, comme on appelle *rosata* celle qui est dissoute dans le sue de roses.

On tire de l'Aloës une teinture avec l'esprit de coin, de la même maniere que celle qu'on tire de la

Myrrhe. Cette teinture est résolutive & déterfive; contre la cangrene, pour nettoyer les playes & les vieux ulceres, pour dissoudre les humeurs gypseuses, & pour faire revenir les chairs.

L'Aloës succotrin est le meilleur pour l'usage intérieur; & au contraire, l'hépatique l'emporte sur le succotrin, pour l'usage extérieur.

ALOSE. Poisson de mer, qui passe dans les rivieres, sur tout dans celles qui sont graveleuses, comme la Loire, la Garonne, &c. remontant quelquefois plus de trois cens lieues, à la suite des batteaux de sel, qu'il aime extrémement. Ses écailles sont grandes, minces & faciles à détacher; il a sur les yeux, de chaque côté, une écaille fort luisante; son dos est d'un blanc jaunâtre; ses côtés & son ventre d'un blanc argentin; & sa langue tire sur le noir. Sa chair est délicieuse au goût; mais il faut qu'elle soit fraîche. On fait rôtir l'Alose à petit feu, sur le gril, & on la sert avec une farce, ou à la sausse blanche ou rousse avec capres: on la met aussi au court-bouillon.

Au reste, les prémieres, ni les dernieres Aloses ne sont pas les meilleures; quand on veut les manger bonnes, il faut les faire cuire, si l'on peut, en sortant de l'eau, & lorsqu'elles sont le plus abondantes; elles sont extrémement indigestes.

On trouve dans la tête de ce poisson, un os pierreux, qui est alkali, & propre pour dissoudre la pierre, pour faire pousser la gravelle, & pour absorber les acides.

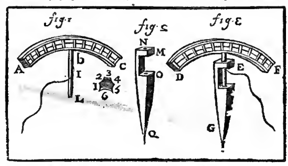
ALOUETE. C'est un petit oiseau gris, qui chante dès le matin, quand il fait beau tems; il est assez connu; il couve en May, en Juillet & en Août; ses petits sont en état de sortir en dix ou douze jours; il vit neuf à dix ans.

Il y en a de deux sortes; une hupée ou crêtée, & l'autre qui ne l'est point: celle-ci vole en troupe, c'est le premier oiseau qui annonce l'été. La crêtéa va plus souvent à terre que l'autre. Ces deux especes se nourrissent de vers, de grains & de fourmis. On les met en cage; elles sont très-bonnes à manger, lorsqu'elles sont jeunes, pourvû qu'on les choisisse tendres & bien nourries. Leur chair est ferme, brune, d'un bon suc, & facile à digérer.

On employe le cœur & le sang de l'Alouete dans la colique venteuse & dans la néphrétique; on s'en sert aussi pour pousser le sable & les phlegmes des reins & de la vessie.

Pour prendre les Alouetes au miroir.

On les prend diversement: la maniere la plus commune est avec des nappes, qui se tendent comme pour les ortolans; c'est pourquoi, on fera les mêmes observations, à la reserve qu'il faut se servir d'un miroir, & que les appellans sont à terre, au lieu qu'on met les ortolans sur des petites fourchettes.



Le miroir dont on se sert pour prendre les Alouetes, est fait de differentes pieces, qui sont représentées par les figures 1. 2. & 3. de la premiere planche. Prenez un morceau de bois A C d'un pouce & demi d'épaisseur, long d'environ neuf pouces; il faut le tailler, de sorte qu'il soit courbé en arc, comme vous le voyez en A B C, & qu'il ait six faces suivant sa longueur.

La figure marquée 1. 2. 3. 4. 5. 6. représente sa coupe; la face de dessous 6. doit être large d'un pouce & demi; les autres faces doivent diminuer l'épaisseur de telle maniere, que celle de dessus marquée 3, n'ait plus qu'un demi pouce de large. Les cinq faces 1. 2. 3. 4. 5. seront toutes entaillées en creux, pour y mastiquer de petits morceaux de miroir. Au milieu de la face inférieure marquée 6. ou B. dans la premiere figure, il faut faire un trou pour recevoir une cheville de bois, longue de six pouces, & grosse comme le doigt, un peu en pointe par le bout, avec un petit trou I au milieu, pour y attacher une corde.

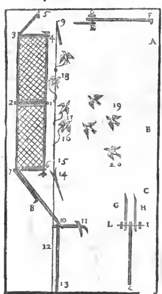
Prenez ensuite un autre morceau de bois N Q de deux pouces d'épaisseur, long d'un pié, que vous amenuiserez par le bout Q pour le ficher en terre. Faites-y une entaille M O, dont la hauteur M O soit de deux pouces, & la profondeur du morceau de bois d'un pouce & demi. Percez ce morceau de bois par sa partie supérieure N, & continuez le trou jusqu'au dessous de l'entaille M O de la longueur d'un pouce; c'est dans ce trou que vous ferez entrer la cheville I B adaptée au morceau de bois taillé à facetes, comme vous le voyez représenté dans la troisiéme Figure.

Enfin, vous passerez une corde dans le trou qui a été pratiqué au milieu de la cheville, & vous la roulerez alentour; le miroir sera achevé. Il le faudra ficher en terre au milieu de deux nappes, & un peu devant des muetes, en telle façon que la personne qui sera dans la Loge, tirant la ficelle, le miroir tourne de côté & d'autre, ainsi que les petits moulinets, que les enfans font tourner dans une noix, qu'ils appellent guindres, ou noisoles; cette invention sert lorsque le Soleil paroît, il faut les faire marcher incessamment, tous ces miroirs éclatent, ce qui donne envie aux oiseaux de voltiger aux environs, pour voir ce que c'est, & lors qu'ils sont à hauteur convenable, on les prend. La vraye saison de cette chasse, est depuis le mois de Septembre; & principalement le matin pendant les gelées blanches. Consultez le mot ORTOLAN, & vous y verrez la Figure des

deux nappes, dont il est parlé dans cet article-ci.

On prend de la même maniere les Pluviers, Canards, & Ortolans; mais il faut remarquer qu'on doit avoir le visage, ou le dos tourné du côté du vent, afin que les deux nappes fassent leur effet.

Pour prendre les Alouetes à la ridée.



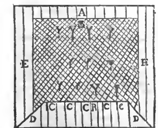
Les Paysans prennent encore les Alouettes avec des filets, qu'ils attachent bout à bout; ils nomment cette façon de chasse *la Ridée*. L'hyver, lorsqu'il géle bien fort, ces oiseaux vont en grandes bandes, & volent d'une campagne à l'autre pour chercher à manger; & lors qu'on les fait lever, ils volent bas, ridans contre terre, & ils se posent où ils en voyent quelques autres; c'est pourquoi on en prend facilement, & en quantité. Les filets dont on se sert, ne sont autres que les deux nappes, dont on se sert, pour prendre les Alouetes au miroir, & qu'on attache bout à bout. Il faut avoir trois bâtons, semblables à celui qui est ici marqué D E F, longs de cinq ou six pieds, bien droits & assez forts, avec une coche à chaque bout, à l'une desquelles sera attaché d'un côté un piquet E, long d'un pié & demi & de l'autre une petite cheville D, de deux ou trois pouces de longueur; un de ces trois bâtons aura deux piquets attachés au bout, à l'opposite l'un de l'autre, & il y aura aussi deux petits bâtons ou chevilles liées, au côté de chaque piquet, comme le montre la Figure G, L, X, I, H. Le bâton I, X, aura deux coches à ses extrémités, une X, pour y mettre le filet & le bout I, où sont attachés les deux piquets G, H, & au coté de chaque piquet les chevilles L, I; & quand on veur prendre les Alouetes, il faut s'en aller trois ou quatre personnes de compagnie dans une campagne, qui soit unie; c'est-à-dire, qui ne soit point montueuse, & déployer les filets & les étendre de long; puis attacher les trois bâtons aux deux bouts & au milieu; & mettre au milieu le bâton, auquel il y a deux piquets, afin que le filet tourne plus facilement & plus promptement, étant guidé par ce bâton, qui tournera entre les deux piquets, que vous joindrez en terre, & les deux autres bouts vis-à-vis l'un de l'autre; de sorte que les quatre piquets se trouvent tous piqués en ligne droite, & que la corde du bas des nappes soit fort roide. Ayez une corde cablée 3, 5, longue de douze pieds, que vous attacherez d'un bout au bâton 3, & de l'autre à un piquet 5, qu'on fichera en terre, vis-à-vis des piquets 4, 1, 6. Vous mettrez de même une autre corde longue de dix pieds au bout du bâton 7, avec un piquet 8, à l'autre bout, que vous coignerez en terre, au droit des autres, le tirant de toutes vos forces, pour faire que la corde d'en haut soit aussi roide que celle d'en bas Il faudra avoir une autre corde longue de dix ou douze toises, que vous passerez dans une poulie,& l'attacherez d'un bout au bâton 7, & l'autre sera lié à un piquet derriere la Loge, qui doit être de chaume, autour de quelques brins de bois; on arrêtera la poulie, à quinze pied du filet à l'endroit marqué 10, avec une corde liée à un piquet 11; de sorte que l'espace d'entre la poulie & son piquet, soit d'un pié & demi de longueur, & que la poulie avance de deux pieds en dedans du bas du filet, afin qu'il tourne plus vite. Le tout étant ajusté; une personne s'assoira dans la Loge pour tirer la corde, & faire tourner les nappes, si-tôt que les prémiers oiseaux de la troupe seront au dessus du bas filet, pendant qu'il y prendra garde, les autres s'en iront faire lever les Alouetes, & les chasseront du côté où sont tendues les nappes, afin de les contraindre d'y aller. Les personnes se doivent disposer, ensorte que le gibier 19, 20, soit comme entre les trois personnes que je suppose venir l'un de l'endroit marqué A, l'autre de B, & le troisiéme de C; mais il faut que les deux qui marcheront aux endroits, A, C, avancent plus que celui du milieu; & ainsi les Alouetes se verront comme enfermées de trois côtés, & seront obligées de voler droit, par dessus les filets; & pour les y faire encore aller plûtôt, ayez une ficelle, qui soit bien longue, laquelle vous attacherez d'un bout à la pointe d'un petit bâton 9, qui sera haut d'un pié & demi, ou deux pieds, piqué droit en terre à deux pieds proche des nappes; & de-là elle passera sur une petite fourchette 14, de même hauteur que l'autre verge, & piquée pareillement en terre; & l'autre bout de cette ficelle sera porté à la Loge. Liez à cette ficelle, trois ou quatre oiseaux, 15, 16, 17, 18, qu'on attachera par les pieds, avec de petites ficelles, longues d'un pié & demi, & lorsque la personne, qui sera dans la Loge, verra voler la bande d'Alouetes, il fera voltiger celles de la ficelle, en la tirant un peu; & quand les autres les appercevront, elles s'en iront tout droit. Lorsque le Guetteur les verra approcher, il doit tenir ses deux mains sur la corde, toute prête à la tirer, quand il sera tems, que les filets se levent.

Autre maniere de prendre les Alouetes avec des Lacets.

Les Paysans qui n'ont point de filets, se servent de collets ou lacets ; pour prendre les Alouetes, pendant les grands froids. Ils observent les lieux, où elles se plaisent le plus, parce qu'elles y sont souvent ; & pour les y attirer davantage, ils y jettent de l'avoine. Celui qui veut en prendre, tend des collets ; il met sur divers sillons ou planches de terre, les uns près des autres, des ficelles longues d'environ quatre ou cinq toises chacune, qui sont arrêtées avec des piquets à chaque bout ; il attache à ces ficelles plusieurs lacets en double, faits d'un brin de crin de cheval, lesquels sont à quatre doigts les uns des autres ; & il jette aprés cela de l'avoine tout au long des ficelles. De crainte qu'on ne lui derobe celles qui s'y prendront en son absence, il va chercher au loin où il y en a quelque bande, & les fait voler du côté qu'il a tendu, où elles se vont poser ; & aussi-tôt qu'elles découvrent le grain, & qu'elles s'y jettent, on en prend une quantité prodigieuse : il s'y prend aussi bien d'autres oiseaux, que des Alouetes, & tous demeurent pris par les pieds, parce que cheminant pour chercher le grain, ils passent par hazard les pieds dans le lacet, qui est délicat, & l'emportent avec eux jusqu'à ce que le collet soit tout-à-fait ferme, & qu'il les arrête.

Pour prendre une compagnie d'Alouetes sous un filet.

Voici une autre maniere b'en facile, pour prendre une bande d'Alouetes ; il ne faut point de filet particulier, puisque toutes sortes de filets peuvent servir à cette chasse, pourvû que les mailles n'en soient pas trop larges, & que le filet soit assez grand, comme seroit une tirasse avec laquelle on prend les cailles. Voici ce que doit faire celui qui voudra se divertir à prendre tant les grosses Alouetes, que les petites appellées Cotrelus, ou Trelus. Il faut avoir prémierement, trois ou quatre douzaines de petites fourchettes hautes d'un pié, & fort menues ; les mettre en un paquet avec le filet, dont on veut se servir, qu'il faut porter sous le bras & se promener dans les Campagnes, jusqu'à ce qu'on ait rencontré une bande d'Alouetes, lesquelles étant découvertes, il faudra les assûrer en cette sorte On tournera tout autour d'elles trois ou quatre fois, ne les approchant d'abord qu'à cent pas, & puis en tournant peu à peu, on s'en approchera jusques à trente ou quarante pas. Celui qui tournera ainsi, ne doit point s'arrêter, quand il en sera proche, autrement elles s'envoleroient ; mais il marchera continuellement & doucement de côté & d'autre, étant courbé, contrefaisant une vache qui paît ; & lors qu'il les verra sans crainte, il déployera le filet A, à environ cent pas des Alouetes, en travers sur les raises ou planches de guéret, ou de blé ; & il l'étendra, de sorte que le coté B, tourné vers les Alouetes soit ouvert : ce qui se fait par le moyen de plusieurs petits bâtons fourchus, qu'on pique en terre, à deux pieds de distance les uns des autres, posant sur les fourchettes, la corde D, du filet ; & laissant traîner à terre les deux côtés E, F, aussi-bien que le derriere G, pour empêcher les Alouetes de s'échaper. Après cela l'on piquera le reste des autres fourchettes, pour tout le milieu dudit filet ; quand le filet sera ajusté, on ira faire le tour au dessus des Alouetes ; en cheminant de coté & d'autre, on les approchera peu à peu, pour les faire marcher, ce qu'elles feront lorsqu'on les pressera ; si elles étoient trop écartées, il faudroit les tourner pour les faire amonceler ; & les conduire jusques sous les filets, où elles entreront facilement. Lorsqu'elles y seront entrées, on jettera un chapeau en l'air, en courant à elles, afin de les empêcher de revenir du coté qu'elles auront entré ; & si-tôt qu'on sera au bord, il faudra attacher la prémiere rangée de fourchettes, & fermer tout autour, comme une cage, pour prendre le gibier à son loisir.



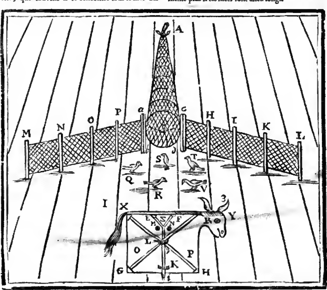
Maniere de prendre des Alouetes de nuit avec le Traineau.

On prend grande quantité d'Alouetes la nuit avec un filet ; quelques-uns se servent pour cela, du feu avec le filet. Pour en prendre de cette façon, il faut avoir un filet appellé *Traineau*, qui s'ajuste, & se fait de même, à la reserve que les mailles n'ont qu'un pouce de largeur ; & qu'il doit y en avoir un reste par le derriere, long d'un pié trainant à terre, afin que les Alouetes ne laissent passer le filet sans s'élever.

Pour les prendre avec moins de peine, il est à propos de se promener au soir le long des pieces de terre ensemencées, des terres en friches, qui en sont proche, des endroits où on a cueilli de l'avoine, ou des chaumes coupés bien près de terre. On les voit sur le tard voler en troupes, & se reposer dans l'un de ces endroits, qu'on remarque pour y retourner la nuit, avec le Traineau, qui est attaché avec deux perches, & porté par deux personnes fortes, lesquelles marchent vîte, dans le champ où elles ont été remarquées; & quand ils entendent voltiger quelque chose, il faut laisser tomber les perches & courir au filet, pour prendre ce qui s'y rencontre. Ceux qui n'ont pas le tems de remarquer le soir les Alouetes, vont seulement trainer le filet au hazard, sur les lieux où ils croyent trouver le gibier. Vous serez averti, que souvent il se rencontre sous le filet des perdrix ou quelques becasses, lorsque le Traineau ne fait pas de bruit, comme par exemple sur le blé verd. Cette chasse est d'autant meilleure, que la nuit est plus obscure, & qu'il fait froid. Elle ne vaut pas la peine de s'y arrêter, quand la Lune est claire.

Maniere de prendre les Alouetes avec la Tonnelle murée.

Prenez une Tonnelle qui ait au moins dix pieds de haut à son entrée. Plantez un fort piquet au fond d'une des raies de blé, marquées par les lignes ponctuées de la figure; attachez à ce piquet la queue de la Tonnelle marquée A. étendez le filet & fichez en terre les deux piquets qui tiennent au cercle de l'entrée; tendez ensuite de chaque côté des filets avec des bâtons, ou perches qui les soutiennent, continuant jusqu'à la longueur de six ou huit toises, & même plus si les filets sont assez longs.



Si les filets ne sont pas assez longs, vous attacherez aux deux dernieres perches, quatre ou cinq cordes garnies de plumes, en sorte qu'étant posées horisontalement les unes sur les autres, elles forment une espece de mur, qui empêche les Alouedes de s'écarter de l'entrée de la Tonnelle. On assure ces cordes avec des bâtons, de même que les filets; il est à propos de mettre deux, ou trois appellans à l'entrée de la Tonnelle : ensuite pour y faire entrer les Alouetes, on met en usage les mêmes moyens que nous donnons, pour y faire avancer les perdrix. *Voyez* PERDRIX.

Pour apprêter des Alouetes comme il faut, on commence par les plumer au sec; puis à leur écorcher la tête, observant de ne les point vuider; cela fait, on les pique de lard; après leur avoir passé une brochette en travers, on les attache toutes à la grande broche pour les faire rôtir; & lorsqu'elles le sont, on y jette dessus de la mie de pain en poudre avec du sel, on leur met dessous une rôtie, & une sauce comme au beccasses.

Alouetes en ragoût.

Prenez des Alouetes, plumez-les, vuidez-les, passez-les à la poële, avec du lard fondu & un peu de farine; mettez-les dans une terrine avec du bouillon & du vin blanc; assaisonnez-les de sel, de poivre, & de canelle, laissez-les cuire ainsi jusqu'à ce que la sauce en soit courte; mettez-y un jus d'orange, & puis les servez.

Quand on les fait rôtir, on ne les vuide pas.

ALOYAU. Grosse piece qu'on léve sur la hanche du bœuf. L'Aloyau rôti veut être mangé rouge & saigneux : il en est plus tendre & plus délicat. Ceux qui le veulent plus cuit, le coupent par tranches; y font une sauce avec un peu d'eau, du sel, du poivre, un filet de vinaigre, quelques ciboules hâchées, ou avec trois ou quatre anchois hâchés, & assaisonnés de sel & de poivre avec du jus de bœuf; on peut y ajoûter des capres. Ces sauces se servent chaudes. On fait bouillir un peu la prémiere sur le réchaut avec les tranches.

Pour farcir l'aloyau, vous en prenez la chair du milieu, quand il est presque cuit à la broche ; vous la hâchez bien menu avec du lard, de la moëlle de bœuf, foyes gras, ris de veau, truffes, champignons, morilles, mousserons, & autres bonnes garnitures, & fines herbes ; le tout bien assaisonné de sel & de poivre. Vous mettez cette farce entre la peau & l'os de l'aloyau que vous recousez proprement, & vous l'achevez de cuire.

Pour mettre l'aloyau en ragoût ; on le pique du côté du filet, de gros lard bien assaisonné. Quand il est à demi rôti, on le met dans un pot, ou marmite, avec jus de bœuf, un peu de champignons, de morilles, truffes, & culs d'artichaux, hâchés & assaisonnés de sel & de poivre, avec un bouquet de fines herbes. L'ayant fait cuire ainsi doucement, & à propos, on le sert avec bonnes garnitures & bon assaisonnement, le tout lié d'un coulis.

ALT

ALTEA FRUTEX, ou *Guimauve Royale.* C'est un petit arbre, qui vient de graine, & qui porte des fleurs comme celles du *volubilis* & de même figure. Il y en a de violets & de blancs ; il est quatre ou cinq ans avant que de fleurir, les feuilles ressemblent à celles de la vigne ; il ne craint point le froid, & quand l'arbrisseau est dans sa perfection ; & que sa fleur est sortie, c'est un objet charmant à la vûë & qui dure fort long-tems.

ALTERER. Proprement parlant, signifie un changement de nature, ou une espece de cessation d'agir dans l'objet atteint de cet inconvenient : Ce qui fait qu'on dit en matiere d'Agriculture : *Nos raisins ont été alterés cette année* : c'est-à-dire, n'ont pas donné du fruit si gros qu'on l'esperoit. *Ce bois est tout alteré : les blés sont alterés pendant les trop grandes secheresses.*

ALTERER, est bien dit, non seulement par rapport à l'homme, mais encore par rapport aux plantes, qui sont ainsi qu'eux sujettes à des infirmités.

ALTHEA. *Voyez* GUIMAUVE.

ALU

ALUCHON. Espece de dent ou de pointe qui entre dans les fuseaux, ou dans la lanterne des moulins, & autres machines qui ont des roues.

ALUDEL. Terme de Chimie qui se dit de plusieurs pots ou tuyaux de terre sans fond, mis les uns sur les autres, qui vont en étrécissant par le haut, & qu'on adapte sur un pot percé au milieu de sa hauteur. On s'en sert à sublimer.

ALUINE. *Voyez* ABSINTHE.

ALUN. C'est un sel acide minéral de différentes couleurs, qui se tire des carrieres en France, en Italie & en Angleterre. Lorsqu'il est sec, concret, & de couleur blanche, il est moins piquant que le vitriol, & plus astringent. Celui qu'on trouve dans les mines est le naturel, & il y en a de trois especes : L'alun de roche ou de glace, l'alun de Rome, & l'alun de plume.

L'ALUN de roche nous vient d'Angleterre, il est blanc & transparent comme du cristal ; il est peu employé en Medecine. Il rend la teinture claire, vive & durable.

L'ALUN de Rome est rougeâtre, transparent en dedans, & d'un goût acide stiptique. On s'en sert extérieurement pour arrêter le sang, & pour nettoyer les dents ; on l'employe dans les gargarismes, pour les inflammations de gorge. On l'appelle Alun brûlé, quand on l'a fait calciner pour le dépouiller de son flegme, alors on s'en sert pour ouvrir les chancres, & pour consumer les excroissances & les chairs baveuses.

L'ALUN de plume a la figure d'une petite plante ; il est composé de plusieurs filamens droits, très-blancs, cristalins & resplendissans. Il se trouve dans quelques Isles de l'Archipel, en Macedoine & en Egypte. Il est très-rare, & il n'y a que les curieux qui en gardent dans leurs cabinets.

A ces trois especes d'Alun naturel, on en peut ajoûter une quatriéme qui est celui que l'on debite chez les droguistes pour l'Alun de plume. Ce n'est qu'un talc filamenteux, doux au toucher, & qui ressemble à la pierre d'amiante, avec laquelle cependant il ne faut pas le confondre. Ce talc ne se dissout point dans l'eau, il est même difficile de le calciner ; il excite sur la peau des demangeaisons & des ampoules, que l'on guérit avec de l'huile. On l'apporte de Negrepont.

Il y a quatre sortes d'Alun artificiel. 1°. Le sucrin qui est préparé avec de l'Alun de roche, de l'eau de rose & des blancs d'œufs cuits ensemble en consistance de pâte. 2°. L'Alun catin qui n'est autre chose que la cendre de la soude ou kali, ou bien quelque autre cendre ou sel alcali tiré des végétaux. 3°. L'Alun de lie de vin desséchée & brûlée. Enfin l'Alun écaillé, qui se fait de la pierre speculaire, ou miroir d'âne.

L'ALUN est d'un usage fort étendu dans les teintures & dans les enluminures ; c'est lui qui sert à donner de la vivacité aux couleurs, & il est comme un lien entre la couleur & les étoffes. Le meilleur moyen de se servir de l'Alun dans le verd d'Iris & autres compositions de couleurs, qui changeroient sans ce mineral, est de le concasser assez menu & de le mettre dans un peu d'eau sur le feu ; car autrement il ne fondroit jamais bien, & de cette eau vous en arroserez vos fleurs ou suc de couleurs ; mais le moins d'Alun que vous y mettrez n'est que le meilleur, parce qu'il brûle quand il y en a trop.

Glaser dit que l'Alun étant bien préparé, peut être employé intérieurement. Le même Auteur le distille & le calcine en même tems, & dit que l'esprit qu'on en tire, étant mêlé dans la boisson des fébricitans est bon pour les rafraîchir ; parce qu'il est fort diurétique & desopilatif, & qu'il est très-propre pour guérir les chancres de la bouche ; mais que comme il a un goût ingrat, on peut se servir en sa place, & en toutes occasions de l'esprit de vitriol. Il tient aussi que son flegme est fort bon dans les collires pour les inflammations des yeux, pour les eresipeles, & pour laver les playes & les ulceres. Mais pour faire cette distillation, il prend de l'Alun purifié.

L'Alun pris avec précaution est très-utile pour arrêter toutes sortes d'hémorrhagies ; excepté les hémorrhagies critiques, ou accompagnées de fiévres violentes. La maniere dont il opere est très-douce, & n'est sujette à aucun accident fâcheux. On la varie selon les différentes indications ; mais il faut autant qu'il est possible faire précéder la saignée, ou du bras, ou du pié. Si l'on n'a pas d'Alun préparé, on se sert d'Alun brute, blanc ou rougeâtre, en forme de pillules, dans du pain à chanter, du poids d'un demi gros ; on diminue la dose à proportion de l'âge, & l'on fait prendre aussitôt au malade un verre de tisanne composée de feuilles de lierre, de véronique, de pervanche, d'orties piquantes, de bourse à pasteur, & de queue de renard ; de chacune une poignée, avec le quart, ou environ, d'une poignée de fleurs d'hipéricon, le tout bien nettoyé & coupé bien menu. On les fait bouillir dans deux pintes d'eau qu'on réduira à trois chopines ; quand

le coquemard est retiré, on y jette un peu de regliſſe effilée, & l'on paſſe la tiſanne pour s'en ſervir. Si ces herbes ſont ſéches, on en augmente la quantité. Il faut délayer dans le premier verre un gros de racine de grande conſoude, les autres verres ſe prennent purs, de quatre heures en quatre heures, & dans la ſuite de ſix heures en ſix heures, augmentant l'intervalle, à meſure que le mal diminue. On peut ſe ſervir de cette tiſanne en lavement, & en injection. On ſe ſert auſſi de ces herbes en infuſion, comme des vulnéraires. Le malade uſera le reſte de la journée d'une autre tiſanne plus légere faite avec la racine de grande conſoude, de guimauve & de regliſſe; il ſe tiendra en repos dans une ſituation convenable à ſon mal, gardant exactement la diette, & ayant recours aux narcotiques & aux autres remedes qui lui ſeront preſcrits par ſes Médecins.

L'eau & le baume d'Alun ſont auſſi d'un grand ſecours, pour les playes & ulcéres, même invétérés, internes, ou externes.

ALZAN. *Voyez* CHEVAL.

AMA

AMALGAMER. C'eſt calciner quelque métal par le moyen du vif argent, ou du mercure vulgaire. Ainſi l'Amalgamation eſt une correction de métal incorporé avec le mercure. Cette opération chimique ſert pour réduire les métaux parfaits en très-petites parcelles; car lors qu'ils ſont incorporés enſemble, on fait exhaler à petit feu le mercure, lequel laiſſe au fond du creuſet le métal réduit en poudre, & le rend plus propre à être diſſous en liqueur par les menſtrues. Cette opération eſt familiere aux Orfévres & Doreurs, leſquels par ce moyen rendent l'or fluide, & extenſible ſur les ouvrages qu'ils veulent dorer. Il eſt à remarquer que toutes ſortes de métaux s'amalgament avec le mercure, excepté le fer & le cuivre, leſquels pour être fort terreſtres, ont peu de rapport au mercure, qui eſt d'une ſubſtance, dont les parties ſont beaucoup plus petites.

AMANDER, *Amandement*. Sont des termes qui ſe diſent à l'égard des terres maigres ou uſées, quand on y méle de bons fumiers; ainſi l'on dit une terre qui n'eſt pas amandée, quand il y a longtems qu'elle n'a pas été fumée; & tout le contraire ſe dit d'une terre qui a été nouvellement bien fumée. On dit auſſi une terre qui a beſoin d'amandement, c'eſt-à-dire, qui a beſoin d'être fumée de nouveau. *Voyez* FUMIER.

AMANDIER. C'eſt un arbre qu'on cultive dans les jardins; ſes feuilles & ſes fleurs ſont toutes ſemblables à celles du pêcher. Il fleurit avant le printems; à ſa fleur ſuccede un fruit dur, ligneux, oblong, couvert d'une peau verdâtre, charnue, qui contient une amande; il y en a de deux ſortes: Les amandes douces & les amandes ameres. Celles qui croiſſent près d'Avignon ſont les plus belles & les plus eſtimées.

Les Amandes douces ſont amoliſſantes, apéritives, pectorales, on en fait des émulſions. Elles contiennent beaucoup d'huile.

Maniere de tirer l'huile des Amandes douces.

Après avoir choiſi & mondé les Amandes de leur dure écorce, on les péle avec de l'eau tiede, on les ſéche dans un linge; puis on les pile exactement dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte; laquelle étant miſe dans un ſachet de canevas, ou d'étamine claire, on l'exprime tout doucement à la preſſe ſans la chauffer. Voilà la maniere de tirer l'huile d'Amandes douces ſans feu, laquelle eſt bonne à prendre par la bouche. Or pour avoir cette huile, il faut prendre garde que parmi les douces, il n'y en ait point d'ameres, ni de vieilles, mais qu'elles ſoient toutes recentes, & qu'elles ſoient dépouillées de leur peau, (qui a quelque aſtriction,) afin que l'huile en ſoit plus pure & plus lenitive.

Pour les peler ſans eau tiede, il y en a qui laiſſent tremper les Amandes dans l'eau froide, ſix heures durant, afin de les pouvoir écorcer facilement avec la main; puis ils les mettent ſécher trois ou quatre heures entre deux linges. D'autres les torrefient avec du ſon dans une poële, ſur un petit feu, en les remuant avec la main juſqu'à ce que l'écorce ſe fende & ſe mette en pieces par la chaleur; puis ils les criblent pour en ſeparer le ſon, & les frottent enſuite rudement dans un ſac de toile neuve pour ôter toute leur écorce.

On tire l'huile dont il eſt queſtion, doucement & peu à peu, & non avec violence; afin que l'huile en ſoit plus claire, autrement elle ſeroit trouble & feculente, & par conſéquent elle auroit moins de vertu; joint à cela qu'elle ne ſeroit pas ſi agréable à prendre par la bouche.

Meſué veut que pour tirer l'huile d'Amandes douces avec le feu, on tienne les Amandes pilées environ cinq heures en lieu chaud; ou qu'on les faſſe cuire une heure au bain-marie, ou ſur le ſable, ou ſur les cendres chaudes. Mais cette maniere n'eſt pas meilleure que la prémiere; car les Amandes étant ainſi échauffées, leur huile qui doit être temperée, devient bien-tôt chaude, ou rancie; de ſorte qu'au lieu d'adoucir, elle échauffe. C'eſt pourquoi, il vaut bien mieux s'arrêter à la prémiere, qui eſt aujourd'hui en uſage dans les boutiques, qu'à celle de Meſué.

Les amandes ameres ſont apéritives & déterſives; on prétend qu'elles empêchent l'yvreſſe, ſi on en mange auſſi-tôt qu'on a bû. Elles ſoulagent dans le mal de tête, ſi étant pilées, on les applique en frontal. Elles purifient les parties internes, & évacuent les humeurs contenues dans la poitrine & aux poûmons; elles ont auſſi par accident la vertu de deſopiler, car elles purgent le foye des groſſes & viſqueuſes humeurs, qui opilent les extrémités de ſes veines. Elles guériſſent même les douleurs de côté, de la rate, des reins & des gros inteſtins qui proviennent de même cauſe. Enfin elles provoquent l'appetit, les mois & les urines; leurs ſubſtituts ſont l'abſinte, & les noyaux.

Maniere de tirer l'huile des Amandes ameres.

On prend des Amandes ameres ſeches, & après les avoir bien mondées, on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte; puis on les met dans un ſac de toile ou d'étamine, pour en tirer l'huile chaudement à la preſſe.

On chauffe les Amandes ameres pour en tirer l'huile, afin qu'elles en rendent davantage. La raiſon eſt, que toutes ſortes d'Amandes rendent plus d'huile étant chauffées, qu'autrement, parce que par le moyen de la chaleur, leur humidité oléagineuſe eſt ſubtiliſée, fondue & tendue plus coulante. Or pour chauffer les Amandes, il les faut mettre dans un vaſe de verre ſitué dans un autre vaſe plein d'eau bouillante ſur le feu, afin que l'huile ne ſoit pas gâtée par l'attouchement du feu & par la mixtion de l'eau.

L'huile d'Amandes douces, eſt propre pour adoucir l'âpreté du goſier, du poûmon, des reins, & des parties

parties externes, & pour corriger la dureté & siccité des jointures, & de toutes les autres parties du corps. Et celle d'Amandes ameres, est propre pour dissiper le tintement d'oreille, pour ouvrir les obstructions du foye, & des autres visceres, en atténuant & détergeant, & pour amollir toutes sortes de duretés particulieres, & celles des nerfs.

Pour faire des Amandes vertes.

Il ne faut point de sel, comme aux abricots, mais il faut se servir de la lessive de cendre, ou de gravelée; & lorsqu'elles sont bien lavées & bien nettoyées, les jetter dans de l'eau boüillante, comme il a été dit dans l'article des abricots, & regarder avec une épingle qu'elles ne cuisent pas trop, parce qu'elles s'ouvriroient. Puis vous les jetterez dans l'eau fraîche, & les mettrez égoûter; ensuite vous les mettrez dans un sucre clarifié, qui soit leger. Lorsque votre sucre bout, jettez-y les Amandes, afin qu'elles prennent leur verd; & achevez-les promptement de peur qu'elles ne se noircissent; pour les garder, vous mettrez livre pour livre, comme il est dit dans l'article des abricots, & prenez garde que le syrop soit cuit à propos.

De tous les fruits que l'on confit, on en peut faire des compôtes. Lorsque vos fruits sont passés à l'eau, il ne faut que cinq à six onces de sucre tout au plus, pour la livre de fruit, & faire cuire le syrop comme si c'étoit des confitures, ou approchant, parce qu'elles s'éclaircissent assez en jettant leur humidité. Voilà comme l'on fait de bonnes compôtes de tous les fruits; s'il y a peu de sucre, ils conservent tout leur goût naturel.

Autre compôte d'Amandes vertes.

Il faut, de même que les abricots, passer les Amandes à la lessive de cendre ou de gravelée, & les gouverner ainsi que les abricots; car elles se font de la même maniere: & si vous voulez en tirer au sec, après qu'elles ont été au sucre, vous mettrez du sucre clarifié dans une poêle, & le ferez cuire à la plume, & aussi-tôt, vous y jetterez vos Amandes, après les avoir fait égouter sur un tamis. Cela fait, vous les remettrez sur le feu, les remuerez bien, & les ferez bouillir, parce qu'elles auront décuit votre sucre à la plume; puis vous les retirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir à moitié: vous froterez avec une cuiller, ou le dos de votre écumoire, votre sucre tout autour de la poêle, jusqu'à ce que vous l'ayez troublé par tout; vous les tirerez ensuite avec votre écumoire, en ferez égouter le sucre, & les rangerez sur un elayon de fil d'archal, ou sur de la paille épluchée, que vous rangerez sur un plat, ou terrine; ainsi vos Amandes seront séches en un moment, & vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrez, de séches ou de liquides. L'on peut tirer les abricots verds de même.

Amandes à la praline.

Il faut prendre pour deux livres d'Amandes bien triées, une livre ou cinq quarterons de sucre, & le faire cuire à la plume; puis vous y jetterez vos Amandes. Vous les remuerez bien avec votre spatule, & prenez bien garde qu'elles ne s'attachent au fond de la poêle; remuez-les toûjours bien, jusqu'à ce qu'elles ayent pris tout le sucre, & qu'elles soient bien pralinées; menez-les doucement sur un petit feu, à la fin, pour faire fondre les égrémilles du sucre, & faites en sorte qu'il n'en reste point, & que tout s'attache autour des Amandes. Prenez bien garde encore qu'elles ne se mettent en huile. Lorsqu'elles seront faites, elles péteront; pour lors vous pouvez les ôter, vous les laisserez dans la poêle, & vous les couvrirez avec quelque chose pour les faire ressuyer; puis vous les laisserez refroidir, & les mettrez dans des boëtes; vous pouvez praliner des avelines de même. Les pralines qu'on fait de cette maniere sont grises.

Autres Amandes à la praline.

Pour les faire rouges, aussi-tôt qu'elles ont pris le sucre, & que vous les avez retirées de dessus le feu, vous les criblez; & le sucre qui tombe du crible se met dans le même poëlon, y ajoûtant un quarteron de sucre & un peu d'eau pour fondre le tout. Faites-le cuire ensuite à cassé, & jettez-y de l'eau, dans laquelle vous aurez fait boüillir de la cochenille avec de l'alun & de la crême de tartre; mettez de cette eau autant qu'il est necessaire, pour donner à votre sucre une belle couleur; puis faites-le cuire encore sur le feu, pour le faire venir à cassé; parce que la cochenille l'aura décuit. Etant cuit à cassé, jettez-y vos Amandes, & ôtez le poëlon de dessus le feu. Remuez-les bien, jusqu'à ce qu'elles soient séches.

Pour faire des *pralines blanches*, il faut d'abord échauder & peler des Amandes, les jetter dans du sucre cuit à cassé, leur faire prendre ensemble un, ou deux boüillons, & faire le reste comme ci-dessus.

Amandes glacées.

Jettez les Amandes pelées, dans de la glace composée de sucre en poudre, blanc d'œuf, fleur d'orange, ou de citron, & orange de Portugal, si vous en avez; faites leur prendre la glace, en les y roulant bien: ensuite dressez-les sur une feuille de papier, & faites-les sécher au four à petit feu.

Amandes soufflées.

Après que vous aurez échaudé & pelé vos Amandes, jettez-les dans du blanc d'œuf, & ensuite dans du sucre en poudre: où vous les roulerez bien. Si elles ne sont pas assez glacées pour la prémiere fois, vous réitererez la même chose; puis vous les dresserez & les ferez sécher, comme il est dit ci-dessus.

Maniere de faire l'Amandé.

L'Amandé est une boisson nourrissante & rafraîchissante, propre à adoucir les âcretés du sang, & à provoquer le sommeil. Pelez deux onces d'Amandes douces des plus nouvelles. Faites bouillir légérement dans de l'eau une demi poignée d'orge mondé. Jettez cette prémiere eau, & lavez encore l'orge dans d'autre eau chaude, jusqu'à ce qu'il soit bien net; faites-le boüillir ensuite dans une quantité d'eau suffisante, jusqu'à ce qu'il commence à crever; alors vous retirez la décoction de dessus le feu, & vous la laissez refroidir. Cependant vous pilez vos Amandes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois; & quand elles commencent à se mettre en pâte, vous y versez peu à peu une livre de la décoction d'orge; pour faire un lait qu'on coulera avec expression, & dans lequel on dissoudra une once & demi de bon sucre. Si l'on veut rendre ce lait plus délicieux, on y pourra mêler une once d'eau de fleur d'orange, ou quelqu'autre aromate.

AMARANTE. Cette plante pousse une tige qui s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles ressemblent à celles de la bette, elles sont d'un vert brun, & rougeâtres par les bords. Ses fleurs sont agréables, disposées en épi & de couleur d'écarlate. Elles sont semblables à une pannache, teintes d'une couleur de pourpre, si vive qu'elles se maintiennent long-tems, sans rien perdre de leur

couleur, lors même qu'on la fait sécher au four. Elles se gardent pour l'hiver; si dans cette saison, on les met tremper dans l'eau, elles reprennent l'éclat & la couleur qu'elles avoient dans l'été.

Son fruit a la figure d'une boëte, qui s'ouvre en travers comme les boëtes à savonetes. Il contient de petites semences presque rondes, polies, noires & luisantes, quand elles sont mûres, mais elles ne viennent que difficilement en maturité.

On cultive cette plante dans les jardins; elle fleurit ordinairement dans le mois d'Août, jusques à la fin de l'Automne. Elle se plaît dans un lieu où il n'y ait pas trop de soleil, dans une très-bonne terre, qui doit être souvent arrosée. On donne à la fleur le nom de passe-velours, ou fleur de jalousie.

Il y a de deux sortes d'Amarantes, l'une jette beaucoup de petites branches, chacune desquelles a sa panache; mais elle n'est pas la plus belle, parce qu'ordinairement elle se charge de graine.

La plus belle est celle qui ne jette presque qu'une tige, qui porte des panaches de la longueur de quatre doigts, elle est extrêmement lustrée & colorée; & celle-ci porte fort peu de graines, qui viennent dans les petites branches qui sont autour de la plante.

Le froid est fort dommageable à cette plante; cependant on la seme en Fevrier & en Mars; mais une gelée blanche la tue; les vens même, & les pluyes lui sont contraires. Si on la seme dans ces mois, ce doit être toûjours sur couches; & lorsqu'elle est levée, on la doit couvrir de quelques paillassons. Quand la jeune plante a acquis deux pouces de haut, & qu'elle a jetté quatre ou cinq feuilles, il faut l'acoûtumer au grand air. Ce soin dure six semaines; au bout de ce tems, on la transplante.

Il est assez tôt de la semer huit jours avant la pleine lune d'Avril; la retarder, c'est l'avancer, car si elle sent le froid, elle ne se perfectionne pas. Quoique ce ne soit pas la coûtume d'arroser les plantes pendant le jour; mais seulement le matin & le soir; néanmoins celle-ci, comme encore le basilic & le tricolor, qui sont de même nature, veulent être arrosés au plein midi, en s'abstenant de mouiller la plante.

Lorsqu'on ne les seme qu'en May ou en Avril, il n'est pas nécessaire de prendre tant de précautions. On les seme alors en pleine terre dans des pots, ou dans des baquets. Le fumier pourri, ou la bonne terrée doivent être employés pour la culture de cette plante.

Les Amarantes font un très-bel effet en pots, & en plattes bandes. On doit cueillir les graines dans leur maturité parfaite. Elles se conservent dans de petites boëtes. Cette fleur est d'autant plus estimable, qu'elle dure long-tems.

Le tricolor est une espece d'Amarante, dont les feuilles sont peintes de vert, de rouge & de jaune.

Culture des Amarantes.

Les Amarantes, particulierement les rares, veulent être semées, & élevées sur une couche de bonne chaleur, avec les cloches de verre; au commencement du mois d'Avril, le cinq ou sixiéme jour de la nouvelle lune, s'il se peut; mais après qu'elles auront deux pouces de haut, & qu'elles auront quatre ou cinq feuilles, il faut le faire au grand air, en élevant lesdites cloches sur des fourchettes; & lors que les nuits seront chaudes, vous ôterez entierement les cloches de dessus lesdites Amarantes, & les remettrez sur les fourchettes, au matin; & tout cela durant l'espace d'un mois ou six semaines, & plus si vous voulez. Quand lesdites Amarantes seront bien fortes, & que le tems doux sera venu, qui sera environ la fin de May ou au commencement de Juin; vous les planterez où vous voudrez, avec leur motte, & dans un tems pluvieux s'il se peut; c'est une fleur extrémement délicate à élever aux pays froids.

Voilà la maniere dont il faut gouverner les belles Amarantes, quand on veut les avoir en fleur de bonne heure; c'est-à-dire, dès le mois de Juillet. Mais lors qu'on le desire plus tard, on les seme en pleine terre, bien amandée & composée d'un tiers de sable, mise dans des pots au commencement de Mai, & en ce cas elles ne portent qu'au mois d'Août.

Au lieu de pure terre, l'on peut mettre des crotins de cheval tout chauds dans de grands pots, les bien presser, & mettre deux pouces de haut de bon terrein par dessus, où il y aura du sable mêlé, semer les Amarantes dedans, & y mettre quelques verres dessus pour les faire avancer.

On estime, & c'est une chose vraye, qu'elles viennent mieux dans des pots qu'en pleine terre; il faut arroser les Amarantes.

Il est bon de les avoir de bonne heure, afin que leur graine ait tout le tems de bien mûrir, & même il faut la laisser dans la serre durant l'hyver sur fleur & dans sa paille, quelque séche qu'elle paroisse être, jusqu'à ce que les gelées fortes soient passées; alors vous la grainerez, si bon vous semble.

Les plus belles Amarantes sont bordées de jaune, & il en vient parmi elles qui donnent autant de diverses figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a sur leur pié, qui est tout de fleur, & en très-grande quantité, jusques à la grosseur d'un pié ou environ, de largeur & de hauteur d'un pié & demi, & quelquefois plus.

Cette fleur dure deux ou trois mois, & plus; elle est une espece d'immortelle. Il y en a de plusieurs couleurs; savoir: de violettes, de pourpre, de cramoisi, d'orange, de rouges, de jaunes, &c. c'est une fleur merveilleuse, & des plus belles qu'on puisse voir, & qui est maintenant fort en estime parmi ceux qui la connoisseur bien.

Cette plante est rafraîchissante, agglutinante & astringente. Etant prise en décoction, elle arrête, ou modere les pertes de sang. Sa fleur prise en décoction produit le même effet. Sa semence se donne avec succès dans toutes sortes de flux de ventre; la dose est d'un gros. Comme cette plante est astringente, l'usage en est interdit aux filles & aux femmes, dans le tems de leurs regles.

AMARRER. Terme de Marine. Attacher & lier fortement quelque chose. Il se dit particulierement des ancres.

AMATIR. Terme d'Orfévre. C'est blanchir l'argent avec la poudre de brique & de pierre ponce.

AMAUROSE. Terme de Medecine. Privation de la vûe, sans aucun changement sensible dans les yeux, causé par l'obstruction des nerfs optiques.

AMB

AMBLE. *Voyez* CHEVAL.

AMBLIGONE. Terme de Géométrie. Angle obtus; angle qui a plus de quatre-vingt dix degrés.

AMBLIOPIE. Terme de Medecine. Eblouissement continuel dans les yeux, sans aucun changement sensible.

AMBRE. On distingue trois sortes d'Ambre; l'Ambre gris, l'Ambre blanc, & l'Ambre noir. On appelle encore Ambre jaune, le succin ou le carabé. On en parlera sous le nom de SUCCIN.

L'AMBRE gris est une matiere précieuse, séche, legere, opaque, grise & odoriférante; elle approche de la dureté de la pierre; on la trouve en morceaux

de différentes grosseurs, flottant sur les eaux en divers endroits de l'Océan.

L'Ambre blanc differe de l'Ambre gris, tant par sa couleur, que parce qu'il a moins de force.

L'Ambre noir n'est employé que par les Parfumeurs.

On n'entrera pas ici dans le détail des opinions sur l'origine de l'Ambre; il n'y a peut-être rien sur quoi les Naturalistes soient plus partagés. Klobius rapporte jusqu'à dix-huit sentimens différens. Les Modernes qui paroissent avoir fait plus d'efforts pour en découvrir l'origine, croyent que c'est une composition de miel & de cire, qui se cuit par l'action des rayons du soleil ausquels elle est exposée; que tombant ensuite dans la mer, elle y prend encore une nouvelle perfection, & qu'elle est jettée par la tempête sur les rivages, où on la trouve.

Quoi qu'il en soit, l'Ambre pour être bon, doit être bien net, bien sec, marqueté en dedans de petites taches noires, d'une odeur douce & agréable. Il faut rejetter celui qui est humide, molasse & sale. Il repand beaucoup plus d'odeur, quand il est pulverisé & mêlé avec d'autres drogues, que quand il est en masse.

L'Ambre fortifie le cœur, l'estomac & le cerveau. Les personnes délicates, comme les gens de lettres & les femmes, ne sauroient le souffrir, il excite les vapeurs à celles-ci. Il entre pourtant dans la composition des parfums pour les hommes, à qui il provoque la semence; sa dose est depuis un demi grain jusqu'à quatre grains. On en fait des extraits, des essences, & des teintures.

Pâte d'Ambre gris.

Vous reduirez en poudre fine les drogues suivantes, que vous passerez au fin tamis: savoir, une once d'amidon, une once iris de Florence, demi once de spalatum, une once de benjoin, une once & demi de sperma ceti, & une dragme de bon musc d'Orient, que vous ferez dissoudre séparément dans de l'eau de canelle distillée; & vous ferez detremper une suffisante quantité de gomme adragant dans de pareille eau de canelle, & de tout cela vous formerez une pâte que vous mettrez en digestion, comme il a été dit dans le mot Musc. Quand vous jugerez qu'elle sera suffisamment séche, vous la garderez pour l'usage, dans une boëte avec du coton; & la tiendrez si bien bouchée; qu'elle ne craigne point l'évent, vous la pourrez conserver dix ans dans sa bonté.

Ambre de vie.

Jettez dans un matras de verre fort & qui ait le cou bien long, trois dragmes d'Ambre gris, une dragme de musc, & deux dragmes de sucre candi; joignez-y quatre onces d'Ambre blanc, le tout bien pulverisé, & versez par dessus, environ une livre d'esprit ardent, ou huile éthérée des bayes de genievre; adaptez-y un vaisseau de rencontre, qui ait aussi le cou fort long; après avoir bien bouché les jointures, vous ferez digerer les matieres au bain tiéde, ou dans la fiente de cheval, jusqu'à leur parfaite dissolution, qui arrive au bout de quatre ou cinq jours. Pour lors on la filtre avec un linge blanc, délié & trempé dans de l'esprit de vin. Vous remettrez ensuite la liqueur dans le matras, & vous y mêlez quatre onces de vrai baume blanc très-pur; puis vous adaptez encore le vaisseau de rencontre, & vous faites circuler ces matieres pendant quatre ou cinq jours pour les bien mêlanger, au bout desquels, vous mettez cette liqueur précieuse dans une phiole pour vous en servir au besoin.

Il est propre à conserver l'humide radical, & la chaleur naturelle: il purifie la masse du sang, le foye & les ulceres, fortifie les nerfs & les membranes, résiste au mal caduc, chasse le venin par la transpiration, arrête le crachement de sang, nettoye les reins & la vessie, fortifie, provoque les regles; guérit les pertes blanches, empêche les défaillances, & réjouit le cœur & le cerveau; enfin, on peut dire que ce remede est le vrai baume de la vie. On en met huit ou dix goutes dans un bouillon, & deux heures après, il faut prendre des alimens à l'ordinaire.

L'Ambre de vie mêlé avec parties égales d'huile de rue, fortifie les yeux, les éclaircit, & guérit la plûpart de leurs maladies; on en frote seulement le bord & le dessus des paupieres avant de se mettre au lit. Appliqué dans les oreilles avec l'huile de rue, il dissipe les bourdonnemens, & rétablit l'ouïe, même perdue. Seul, ou mêlé avec l'huile de lin, il dissipe la douleur & les tumeurs des hémorrhoïdes, en les étuvant légérement avec cette liqueur, & appliquant du coton, ou du linge par dessus. Si on en mêle quelques goutes dans les pommades, il conserve la fraîcheur, & la délicatesse du teint.

Essence d'Ambre & de Musc.

Prenez une dragme d'Ambre, & une demi dragme de musc, que vous mettrez dans une bouteille, avec une chopine d'esprit de vin. Si vous voulez qu'elle soit moins forte, vous n'y en mettrez que demi setier: mais elle est fort bonne à chopine. La bouteille bien bouchée, vous l'exposerez au soleil, ou vous la mettrez dans du fumier l'espace de six semaines ou de deux mois.

Maniere d'amollir l'ambre. Voyez Amolir.

Ambre jaune. *Voyez* Succin.

AMBROSIE. Plante qui pousse une seule tige à la hauteur d'environ un pié, se divisant ensuite en plusieurs rameaux; ses feuilles sont semblables à celles de l'absinthe; chacune de ses fleurs est un bouquet à plusieurs fleurons jaunâtres qui ne produisent rien; ses fruits ont la figure d'une masse d'armes, & naissent séparément. Toute la plante est d'une odeur suave & d'un goût aromatique, mais agréable. Elle contient quelque peu de sel & de phlegme, & beaucoup d'huile exaltée. Elle est fortifiante & résolutive, propre pour arrêter les fluxions, & pour réjouir le cœur & le cerveau.

AME

AME. C'est un esprit destiné à être uni à un corps organisé. On lui attribue sept principales fonctions ou propriétés, qui sont l'entendement, la volonté, la liberté, le sentiment, l'imagination, la mémoire, & les habitudes qu'elle contracte. L'homme renferme en soi un corps & une ame. La religion nous prouve invinciblement que l'ame est immortelle, par la récompense qu'elle promet aux bons, & par les peines dont elle menace les méchans après leur mort. La raison nous démontre inconfestablement la même vérité.

Depuis que le prémier des hommes s'est revolté contre son Créateur par une désobéissance criminelle; nous sommes, pour ainsi dire, entraînés du côté du corps; nous ne faisons point assez d'attention à l'esprit qui nous anime. Tout ce qui est sensible fait beaucoup d'impression sur nous, & nous sommes très-peu touchés de ce qui n'est que spirituel. L'homme même est si malheureux, qu'il a beaucoup d'inclination à croire qu'il n'agit que par un même principe, & que tout ce qui est en lui n'est que matiere.

Cependant si nous rentrons en nous-mêmes, nous sentons que la chose qui pense, qui veut, qui doute, qui affirme, qui nie, qui juge, qui sent de la joye, ou de la douleur, est bien différente de celle qui est étendue en longueur, largeur & profondeur. Si nous faisons taire nos sens & nos passions, nous sommes convaincus que ce qui est capable de mouvement, ce qui a des parties, ce qui est étendu, n'est point capable de penser, de vouloir, de douter, de juger. En un mot, nous voyons clairement qu'une pensée, qu'une volonté, qu'un doute, n'est point un degré de mouvement, un degré de vitesse, une telle situation de parties, ou une partie plus ou moins solide. Quelque subtilité, & quelque degré de mouvement ou de vitesse que nous concevions dans la matiere ou dans ses parties, tout cela ne peut être une pensée; puisque cette pensée, quelle qu'elle soit, est indivisible, & qu'on ne concevra jamais qu'un doute, qu'un *oui*, ou un *non*, puisse être partagé en deux, en trois, ou en quatre. Si néanmoins ce *oui* ou ce *non*, étoit une quantité de mouvement, la moitié de cette quantité de mouvement seroit la moitié de ce *oui* ou de ce *non*.

Les ténébres donc, qui sont répandues dans notre ame, ne nous empêchent pas, quand nous nous consultons nous-mêmes dans le silence des sens, de mettre une distinction entre notre esprit & la matiere qui lui est unie; & nous concevons bien que l'un peut être sans l'autre.

Il est vrai que la plûpart de nos pensées paroissent dépendre des mouvemens qui se passent dans nos corps, & que plusieurs des mouvemens qui arrivent à nos corps, dépendent en quelque façon des pensées de notre esprit. Mais c'est un effet de l'union de l'ame & du corps, suivant la volonté de l'Auteur de la Nature, qui les a fait dépendre en quelque sorte l'un de l'autre pour notre salut & pour la fin qu'il s'est proposée. Plus nous mediterons sur ce sujet; plus nous serons convaincus qu'il n'y a rien de plus noble dans l'homme que son esprit; & que cet esprit n'ayant point de parties, il est incapable de périr, quelque changement qu'il se fasse dans le corps auquel il est uni.

Les anciens Philosophes avoient encore attribué des Ames aux plantes & aux bêtes; mais les Modernes ne reconnoissent que deux sortes de substances créées, l'esprit qui est immortel, & la matiere, qui peut changer de figure, & être divisée en des parties très-subtiles, & qui sont elles-mêmes capables de recevoir une infinité de degrés de mouvement. Ils croyent aussi, ne pouvoir pas honorer les bêtes d'un esprit immortel; d'autant qu'ils conçoivent qu'on peut expliquer toutes leurs actions par la disposition mécanique de leurs corps, dont les mouvemens sont dirigés par une substance très-deliée, qui est la portion la plus subtile du sang.

Pour ce qui est des plantes, il est manifeste qu'elles n'ont pas besoin d'Ame ni pour croître, ni pour se nourrir, ni pour pousser leurs feuilles, leurs fleurs & leurs fruits. La chaleur seule peut produire tous ces effets, en faisant monter le suc nourricier qu'elles tirent de la terre, dans toutes leurs parties.

AMÉLETTE. *Voyez* OMELETTE.

AMÉLIORER. *Voyez* AMANDER.

AMÉTISTE. Pierre précieuse, de couleur de pourpre, ou de celle de vin rouge, où l'on a mis de l'eau. L'amétiste Orientale est la plus estimée. La Carthagéne est de la couleur de la fleur, qu'on appelle pensée; celle d'Allemagne est de couleur de violette.

AMEUTER. Terme de chasse. C'est mettre les chiens en meute, les assembler pour la chasse.

AMEUBLIR. Se dit quand on laboure une terre qui s'étoit endurcie par la longueur du tems, ou qui avoit été battue par de grandes pluyes & orages, ou arrosemens, &c. de sorte qu'elle avoit fait une espece de croute. Ce terme se dit encore des terres qui sont dans les caisses d'orangers, ou dans des pots, ou dans des fleurs, lorsqu'elles se sont endurcies vers la superficie par les fréquens arrosemens; si bien qu'on est obligé d'y faire de petits labours pour ameublir cette superficie, c'est-à-dire, la rendre meuble, & par ce moyen donner entrée aux eaux qui doivent pénétrer dans le fond de la motte, & vers les racines.

AMI

AMIANTE. C'est une pierre filamenteuse que l'on trouve dans les Pirenées. On en fait de la toile, qui bien loin de se consumer au feu, s'y blanchit. Pour la filer on la fait bouillir dans une lessive d'indigo. Les Anciens s'en servoient à envelopper les corps qu'ils brûloient, afin d'en conserver les cendres. Quelques Naturalistes l'ont confondue avec l'alun de plume.

AMIDON. Pour faire l'Amidon, il faut prendre du plus beau froment & le bien monder ou choisir, ensorte qu'il n'ait que le grain; le mettre tremper bien à son aise, lorsqu'il fait bien chaud, le mettant au soleil, & changeant l'eau matin & soir; l'eau de pluye ou de riviere est la meilleure pour cela. Lorsque le grain se creve facilement sous le doigt, c'est une marque qu'il y a été assés long-tems. Il creve plûtôt, lorsqu'il fait bien chaud; le plus de tems qu'il faille, c'est douze jours, s'il ne fait pas chaud.

Il faut ensuite avoir un sac fait exprès, d'une demi aune de long & d'un quart de large, d'une toile rousse un peu claire & propre pour en ôter le chas. Il faut avoir une autre benne bien propre, & y mettre un ais dessus, qui soit propre & bien uni; prendre ensuite cinq poignées de grains, & les mettre dans le sac bien cousu, afin qu'il ne se creve pas en le pressant & frotant avec force, comme si on frotoit & lavoit une étoffe ou un gros linge. Tout ce qui sort du sac, tombe dans la benne, & lorsque la fleur du froment ne peut pas bien sortir, il faut tremper de tems en tems le sac dans l'eau pour l'aider. Lorsqu'il ne reste plus que la chaffe, il faut renverser le sac pour le bien racler & nettoyer, pour y mettre d'autres grains, jusqu'à la fin.

L'AMIDON étant au fond de la benne, il s'amasse une eau rousse au dessus, qu'il faut égouter, penchant doucement la benne de tems en tems; y mettre ensuite de l'eau fraîche, & bien remuer le tout, le passer dans un linge, le remettre encore dans la benne avec de l'eau, l'égouter quatre ou cinq fois, sans le passer & le laisser au soleil. Lorsqu'il ne restera plus de l'eau dans la benne, il faut couper l'Amidon dans la benne par morceaux pour l'en tirer, étendant un linge sur un ais, pour mettre l'Amidon dessus, & l'exposer au soleil ou à l'air, pour le bien sécher & enfin l'enfermer.

Lorsqu'on veut s'en servir, on en prend ce qu'on veut, & on le met tremper dens de l'eau toute une nuit, & on le change quatre ou cinq fois d'eau.

On en fait de l'empois blanc, en le mettant cuire dans de l'eau; jusqu'à ce qu'il ait une consistance de colle fort claire; si on veut le rendre bleu, on y ajoûte de l'émail bien broyé; mais on lui donnera une couleur plus vive: si on y mêle tant soit peu d'alun & de suif de mouton. C'est aussi la bâse de la poudre à poudrer les cheveux.

L'AMIDON est bon pour les maux des yeux, il arrête le crachement du sang, & adoucit les séro-

sités âcres qui tombent sur la poitrine.

AMITIÉ. L'Amitié parmi les Associés dans le négoce est tout-à-fait necessaire, pour y réussir. Tout le bonheur ou le malheur de leurs affaires communes dépend d'avoir entr'eux cette Amitié.

La déférence procede de l'Amitié respective, que des Associés ont l'un pour l'autre, sans laquelle ils n'agissent qu'avec désordre & confusion ; parce que la déférence qui est entr'eux, fait qu'il ne s'entreprend rien sans l'avis & le consentement mutuel de l'un & de l'autre ; & cette bonne intelligence fait qu'ils travaillent & agissent chacun en particulier pour le bien commun de la societé.

Au contraire, s'il n'y a point d'Amitié ni de déférence entre les Associés, ils ne s'accordent jamais bien ensemble, dans toutes les entreprises qu'ils font pour leur négociation ; ils n'y réussissent même jamais. La raison en est, que se contrariant toûjours l'un l'autre, & ne faisant jamais rien de concert, ils ne savent ce qu'ils font, & l'un défait ce que l'autre a fait ; ainsi toutes leurs affaires vont en désordre & en confusion.

La seconde chose à observer, est de si bien regler les choses, par l'acte de societé, que rien ne puisse alterer l'Amitié & la bonne intelligence, qui doit être entr'eux ; & pour cela j'estimerois à propos qu'ils vécussent chacun en leur particulier ; parce que rarement les femmes s'accordent ensemble, sur les heures du manger, & sur la qualité des viandes, dont chacune d'elles voudroit avoir le choix. Ce ne sont là que les moindres sujets de division entre les femmes.

La troisiéme, est de prendre une bonne résolution, que quelques différens qui surviennent pendant le tems de la societé entre leurs femmes, cela ne sera point capable de rompre, ni d'altérer l'Amitié & la bonne intelligence qui doit être entr'eux ; car il est vrai de dire, que la plûpart des societés finissent avant le tems de leur échéance, par le caprice & la mésintelligence des femmes, dont bien souvent les maris veulent par une sorte de complaisance, prendre inconsiderément le parti.

La quatriéme, est de partager entr'eux les choses à quoi ils doivent être employés, tant en l'achat qu'en la vente des marchandises, à tenir la Caisse & le Livre de raison, & regarder à quoi l'un & l'autre seront plus propres.

Celui qui est d'une humeur active, est plus propre à l'achat & à la vente, que celui qui l'est moins, & aime le repos ; c'est pourquoi le plus actif des deux Associés doit être employé à l'achat & à la vente des marchandises, & l'autre à tenir le grand Livre de raison & la caisse ; parce qu'ayant moins de feu, il est plus sage & moderé en la conduite des affaires, que s'il avoit plus d'activité.

AMITIÉS particulieres. Les Saints les ont toûjours regardées, comme la ruine des maisons & des Communautez.

Ceux qui ont ces sortes d'amitiés, s'écartent ordinairement du reste de la Communauté, pour converser ensemble, & pour s'entretenir à cœur ouvert de leurs petits secrets. Ils se communiquent librement leurs peines, leurs tentations, leurs sentimens & leurs soupçons ; ils se racontent leurs avantures & quelquefois même leurs déréglemens passés ; ils se vantent, ils se flattent, ils s'excusent les uns les autres ; ils parlent sans scrûpule contre les reglemens, contre le bon ordre, & contre l'exactitude de la Communauté. Ils médisent, ils murmurent, ils se plaignent ; ils font de petites ligues, ils forment des parties secretes, ils se donnent des rendez-vous ; ils affectent, autant qu'ils peuvent, de se trouver les uns auprès des autres ; & quand il arrive qu'ils sont separés, ils tâchent de ne se point perdre de vûe ; ils se regardent, ils se font signe, & se parlent par gestes. Ils ne s'entretiennent jamais des choses spirituelles ; & si quelquefois ils commencent par-là, ils finissent ordinairement par des discours de bagatelles, de niaiserie & de vanité. Quand ils sont ensemble, ils ne souffrent pas aisément que d'autres personnes les joignent, à moins qu'elles ne soient de leur cabale ; ils s'en méfient, & à leur aproche ils changent aussitôt de discours. Ils ont tant de peine à se quitter, que quand le tems de la conversation finit, ils ne laissent pas de dire encore quelque petit mot ; ils entrent dans les interêts les uns des autres ; si l'on en reprend quelqu'un, les autres s'en offensent, ou le justifient ; & plûtôt que de blâmer sa conduite, ils condamneront celle du Supérieur ou des Directeurs. Enfin ces sortes d'Amitiés sont cause qu'on viole beaucoup de reglemens, & que l'on ne fait pas souvent ce que l'on doit, pour suivre les inclinations de son ami.

On remedie à ce mal en séparant les personnes liées de ces sortes d'amitié, en leur imposant des pénitences salutaires, en les privant de la Communion jusques à ce qu'il y paroisse de l'amandement.

AMM

AMMI. C'est une des quatre petites semences chaudes ; le meilleur Ammi vient de Candie, ou d'Alexandrie. Cette graine est menue, presque ronde, aromatique. Il faut la choisir bien nette, la plus nouvelle, la plus odoriférante, & d'un goût un peu amer. La plante qui la produit est rameuse. Elle pousse les urines. On l'employe dans la colique & dans les morsures des animaux vénimeux.

On l'employe aussi dans les infusions, & dans les décoctions carminatives, de la même maniere que les autres semences chaudes. Elle est propre dans les maladies de l'estomac, & contre la stérilité des femmes. On leur en fait prendre quatre, ou cinq jours de suite, de deux jours l'un, un gros en poudre dans du lait, ou dans du vin. Elles doivent coucher séparément les jours qu'elles en usent.

AMMONIAC. C'est la gomme d'un certain arbre qui porte le même nom duquel on coupe les extrémités en été, & la liqueur qui en sort s'endurcit & se convertit en substance de gomme appellée du nom d'Ammoniac. On l'appelle ainsi, parce qu'elle se recueille auprès du temple de Jupiter Ammon.

Pline appelle l'arbre dont on la tire, *Metopium* ; mais Dioscoride est d'un autre sentiment, & croit que l'Ammoniac ne vient pas d'un arbre, mais d'une certaine plante férulacée qui s'appelle *Agasylis*.

Pour choisir le bon Ammoniac, il faut qu'il soit pur, c'est-à-dire : sans mélange d'aucune ordure, grommeleux comme l'encens, approchant l'odeur du castor, d'un goût amer, qu'il s'amolisse entre les doigts quand on le manie, & qu'il ait la couleur jaune au dehors, & blanche au dedans. Celui qu'on trouve tel, est appellé par Dioscoride *Thrausma*, ainsi que l'autre qui est mélangé est dit par le même Auteur *Phyrama*.

L'AMMONIAC est si émollient, qu'étant appliqué il dissipe les tumeurs & les duretés des jointures, guérit la ratte & les écrouelles, particulierement s'il est dissous dans le vinaigre ; il attire si fort qu'il amene au dehors, joint à cela qu'il est supuratif ; étant pris par la bouche, il est tellement apéritif qu'il emporte les obstructions les plus opiniâtres ; il provoque les mois & les urines, il

rompr la pierre ; & étant mis dans un gargarisme, il attire le flegme du cerveau, & le jette dehors par les crachats.

Les Chimistes en préparent de bons remedes par la distillation. Glaser en tire un esprit, & une huile dont les effets sont merveilleux. Il dit que cet esprit possede de très-grandes vertus, lesquelles ne procedent que du sel volatil qu'il contient en soi. Mais comme il est mêlé d'un acide qui empêche son activité, & diminue sa vertu, il donne le moyen de séparer ces deux esprits, lesquels sont capables, comme il avertit, de produire des effets tous différens. Quiconque voudra savoir la maniere de les séparer, aura recours au même Glaser, à Léméry, & autres Modernes dans leurs traités de Chimie.

Ils parlent tous des propriétés de cet esprit, & disent que c'est un grand remede pour purifier la masse du sang, pour guérir le scorbut, & pour ouvrir toutes obstructions. On s'en sert aussi intérieurement contre la paralysie Il est encore très-propre contre la peste, & contre toutes les maladies causées de pourriture. Sa dose est depuis six jusqu'à vingt goutes dans quelque liqueur convenable.

Son huile est encore merveilleuse ; elle resout & ramollit les schirres & les duretés de la ratte ; dissipe les nodosités, & sert aux suffocations de la matrice. Et tous ces beaux effets ne proviennent que du sel volatil, avec lequel elle est intimement mêlée.

AMO

AMOME ou *Amomum*. C'est un nom commun à plusieurs fruits.

L'AMOME en grappe est une grosse coque ronde, disposée en grappe comme le raisin, contenant des grains purpurins presque quarrés & séparés par des pellicules fort déliées. Ces coques n'ont point de queue, elles sont comme collées à une maniere de nerf qui leur sert de baze. On les apporte des Indes Orientales en coques, rarement en grappes. Elles naissent à un arbrisseau qui a le bois tortu, odorant, les feuilles longues & étroites & les fleurs blanches.

Pour être bon, il faut qu'il soit pesant, gros, que ses grains de couleur purpurine soient odorans, & âcres au goût. La coque blanchâtre n'est bonne à rien, on n'employe que les grains qui excitent l'appetit & les mois aux femmes ; ils chassent les vents, fortifient l'estomac, contribuent à la digestion, & empêchent l'effet du venin. La dose est d'une dragme en poudre infusée dans du vin blanc.

On donne le nom d'*Amomum falsum* à un petit fruit noir qui est une espece de groseille.

Ce que nous appellons *poivre de la Jamaïque*, les Anglois l'appellent *amomi*. C'est le fruit du bois d'Inde.

Le *poivre de Thevet* est encore appellé *Amomum* par les Portugais & les Hollandois. C'est un fruit qui ressemble au poivre par sa grosseur & sa figure ; il est âcre, aromatique, d'un goût de girofle dont il a la vertu ; c'est ce qui fait qu'on le nomme quelquefois petit girofle rond.

L'AMOMUM PLINII est un fruit rouge, gros comme une petite cerise. L'arbrisseau où il croît est commun dans les jardins, & les Apotiquaires en ornent leurs boutiques, quoi qu'il ne soit point d'usage en Medecine, non plus que l'*Amomum falsum*. La verdure de cet arbrisseau est fort agréable, elle vient ordinairement en bouquets ; & ce qui la rend plus belle, c'est le petit fruit qu'il porte après sa fleur de la grosseur d'une cerise, qui est de même forme, & de couleur plus vermeille. Il craint extrêmement le froid, c'est pourquoi on a coûtume de le mettre dans des pots ou des caisses, & de l'arroser souvent, même pendant l'hiver ; la graine est dans le fruit, qui est au commencement verd, & ensuite rouge ; & elle est jaune & plate.

AMORCE en terme de chasse, est la poudre qu'on met au bassinet des armes à feu, pour les faire tirer.

AMORCE, est aussi un apât dont on se sert à la chasse ou à la pêche, pour prendre du gibier, des bêtes carnacieres, ou du poisson.

AMORCER. On dit, *amorcer un fusil*. Les chasseurs se servent de ce terme.

AMU

AMULETTE. C'est une sorte de remede que l'on pend au cou, & que l'on dit guérir ou préserver des maladies. On prétend que le camphre pendu au cou guérit de la fiévre quarte.

AN

AN ou ANNÉE. L'Année est de deux sortes : la solaire, & la lunaire. L'Année solaire est de 365. jours cinq heures & 49. minutes. C'est le tems que le soleil employe pour revenir au même point de l'écliptique d'où il étoit parti. L'Année lunaire est de 354. jours & 49. minutes. C'est aussi le tems que la lune employe à revenir au même point du Zodiaque ; elle est par conséquent plus courte que la solaire de 11. jours. On appelle Epactes ces 11. jours qu'il faut ajoûter à l'Année lunaire pour la rendre égale à l'Année solaire. Comme les 5. heures 49. minutes qui restent tous les ans font presque un jour tous les quatre ans, c'est ce qui a donné lieu d'ajoûter un jour à la quatriéme Année qui à cause de cela est appellée bissextile. C'est dans le mois de Février qu'on a coûtume de compter ce jour.

L'ANNÉE civile est divisée en douze mois, dont les uns ont trente jours & les autres trente-un, & le mois de Février a vingt-huit jours dans les Années ordinaires ; mais dans les Années bissextiles on lui en donne vingt-neuf. Elle commence au premier de Janvier, & les douze mois sont Janvier, Février, Mars, Avril, May, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre & Decembre. Les Chrétiens comptent leurs Années depuis la Naissance de Jesus-Christ. L'Année comprend encore quatre saisons, savoir : le printems qui commence le 20. de Mars ; l'été qui commence le 21. Juin ; l'automne qui commence le 22. ou 23. de Septembre ; & l'hiver qui commence le 21. ou 22. de Decembre : chaque saison dure trois mois.

Pour connoître si une Année proposée est bissextile ou non.

On ne resoudra cette question que sur les Années écoulées depuis 1582. Divisez l'Année proposée par 4. & si après la division, il ne reste rien, cette Année-là est bissextile ; s'il reste quelque chose, ce reste marque la quatriéme Année après la derniere bissextile. Soit proposé 1716. On peut rejetter les deux prémiers chiffres 17. & comme 16. peut être divisé par 4. sans reste, c'est une marque que 1716. est bissextile. Soit encore proposé 1718. ayant rejetté les deux prémiers chiffres 17. les autres 18. ne peuvent être exactement divisés par 4. & après la division, il reste 2. ce qui fait voir que cette Année est la seconde après la derniere Année 1716. Mais si l'Année proposée est une des Années centiémes comme 1600. 1700. 1800. 1900. &c. il la faut diviser par 400. ou ce qui est la même chose retrancher 2. zeros & diviser le reste par 4. si la division est exacte, l'Année est bissextile, sinon elle n'est que de 365. jours.

Pour trouver les 4. tems de l'Année.

On peut prendre pour regle le vers Latin.

Post Pent. Crux. Luc. Ci. sunt tempora quatuor anni,

C'est-à-dire, que le mecredi d'après la Pentecôte, après la sainte Croix, après le jour de sainte Luce, après le jour des cendres, ce sont les quatre-tems.

ANA

ANATOMIE. C'est la science qui par la dissection d'un corps nous en fait connoître les parties. Elle comprend la connoissance des parties du corps humain aussi-bien que celle des autres animaux. Voici la metode qu'on suit dans les démonstrations anatomiques : d'abord on traite du squelete, qui est un assemblage de tous les os d'un animal disposés dans leur situation naturelle. Ensuite on démontre les chairs & les autres parties molles, qui renferment : 1°. les parties internes, tant celles de la tête qui est le cerveau, que celles du tronc, qui sont les visceres. 2°. les muscles. 3°. les vaisseaux qui sont les nerfs, les arteres, les veines, & les vaisseaux lymphatiques. Quoique les anciens Medecins eussent regardé l'Anatomie comme une science très-necessaire pour connoitre l'usage des parties du corps humain ; cependant elle avoit été fort négligée jusqu'au seiziéme siécle. Les Modernes y ont fait des découvertes très-utiles & très-curieuses qui nous convainquent de la sagesse du Créateur dans la construction du corps & dans l'usage de ses parties

ANATRON. C'est une écume de différentes couleurs qui surnage sur les creusets, lorsque la matiere du verre est en fusion, & qui contient une espece de sel propre à engraisser les brebis & à exciter l'appetit des pigeons.

C'est aussi un sel nitreux qui s'attache aux voutes dans les lieux souterrains.

On appelle aussi sel Anatron un composé de sel commun de nitre, d'alun, de vitriol, & de chaux vive.

ANCHOIS. Petit poisson de mer de la longueur d'un doigt au plus, sans écailles, ayant la tête grosse, les yeux noirs & larges, la bouche grande & sans dents, les machoires rudes comme une scie, le museau pointu ; le dos rond, le corps blanc & argentin, & la chair rouge en dedans. On le sale & on le garde dans des barils : les Anchois les plus petits sont les plus estimés ; de même que ceux qu'on pêche dans la Mediterranée.

L'Anchois contient beaucoup de sel & d'huile ; il est apéritif ; mais il est plus d'usage pour les alimens, que pour les remedes. On en garnit ordinairement des salades. On en fait des coulis, & il entre particulierement dans les ragoûts tant gras que maigres, étant fort propre à exciter l'appétit.

ANC

ANCOLIE. Il y en a de deux especes, qui toutes deux portent des fleurs de diverses couleurs, des blanches, des couleur de chair, des violettes, & des variées de blanc & de bleu. Il en de même des communes, entre lesquelles la variée de blanc & bleu-celeste, est fort agréable.

Culture des Ancolies.

Il est bon de les semer sur la couche, soit devant ou après l'hiver. Quand on en a de la graine de bonne heure, il les faut semer avant l'hiver, & on gagne ainsi une année : parce que si elles sont semées au printems, elles ne sortent pas cette année. Il les faut mettre dans des carreaux avec symmetrie, afin de ne les pas remuer, parce qu'elles ont cela de bon, qu'elles ne craignent point le froid, & qu'elles ne meurent que fort difficilement.

Elles viennent beaucoup mieux dans un lieu où elles n'ont qu'un peu de soleil, qu'en un lieu chaud & sec. Elles se plantent encore de brin, c'est-à-dire, que quand on n'en a qu'une plante, l'on peut en rompre des morceaux qui étant replantés prennent racine, encore que le brin coupé n'en eût point, pourvû qu'on la tienne fraiche & humide. La graine est un peu différente en couleur, les variées l'ont pourtant différente comme leur plante, & les autres toujours noires & à trois angles.

Il faut la cueillir quand son tuyau est presque sec, & ne pas attendre qu'elle tombe à terre ; parce que souvent elle sort par le grand soleil, comme une partie des autres graines, à quoi il faut bien prendre garde.

ANCRE. Grosse piece de fer, ayant deux pointes recourbées, qu'on jette au fond de l'eau, pour arrêter les navires, ou les batteaux.

ANCRE à écrire. La maniere de faire l'Ancre d'Imprimeur. *Voyez* ENCRE.

AND

ANDAIN. L'étendue qu'un Faucheur peut couper, à chaque pas qu'il avance.

ANDOUILLES de cochon. On réussit à les faire, en prenant de gros boyaux de cochon, dont on ôte le gros bout, pour les faire tremper un jour ou deux ; cela fait, & le tout étant lavé proprement & blanchi dans l'eau où l'on aura mis quelques tranches d'oignon avec du vin blanc ; on tire ces boyaux, qu'on jette dans une autre eau qui est fraiche, puis on les coupe de la longueur qu'on veut qu'ayent les Andouilles. Ces boyaux étant coupés, on prend du ventre de cochon, dont on ôte le gras, & qu'on taille aussi par tranches de la longueur des Andouilles ; cela fait, on les forme, puis on les enveloppe des robes qu'on leur a préparées, après les avoir assaisonnées de toutes sortes d'épices.

Les Andouilles ainsi achevées, il faut les faire cuire pour les manger. Et voici comment :

Prenez-les, mettez-les dans un pot bien bouché, posez ce pot sur un feu très-médiocre, laissez en cet état ces Andouilles rendre leur suc, puis jettez-y un peu d'eau avec un oignon piqué de clous de girofle, & deux verres de vin blanc, du sel & du poivre, laissez-les cuire ainsi, & étant cuites, il est bon qu'elles refroidissent dans leurs bouillons ; tirez-les enfin pour les mettre griller sur une feuille de papier, & être mangées toutes chaudes.

Autres Andouilles de Veau.

On peut encore se servir de la fraise de veau, pour faire des Andouilles, qui sont excellentes ; voici comme elles se font.

Prenez une fraise de veau, lavez-la bien, ficelez un des bouts, & servez-vous de lard & de boyaux de veau, qui soient aussi bien nettoyés & coupés, le tout de la longueur dont vous voulez que soient vos Andouilles. Joignez à tout cela de la retine de veau blanchie, tranchée par rouelles, ainsi que la fraise & le lard. Cela fait, mettez le tout, à la reserve des boyaux, dans une casserole, assaisonnez-le avec des épices broyées, & une feuille de laurier, du sel, du poivre, un peu d'échalottes bien menues, avec un demi setier de crême de lait. Passez-le dessus le fourneau, & tirez après cela la casserole en arriere ; jettez-y quatre ou cinq jaunes

d'œufs, un peu de mie de pain, & le tout ayant fait une liaison parfaite, prenez vos boyaux, & remplissez-les chaudement avec un entonnoir fait exprès, de la composition décrite ci-dessus; liez-les, & faites-les après cela blanchir dans de l'eau, & les serrez. Lorsque vous les voudrez manger, servez-vous de papier pour les mettre sur le gril. Lorsque vous les mangerez, vous trouverez certainement dequoi contenter vôtre goût.

ANDOUILLERS. Ce sont les chevilles, ou prémiers cors qui sortent des perches, ou du marrain du cerf, du daim & du chevreuil. Les sur-Andouillers sont les seconds cors.

ANDOUILLETTES. Chair de veau hâchée, & roulée en ovale.

ANE

ANE. *Voyez* Asne.

ANEMONE. Cette plante pousse de sa racine des feuilles presque rondes, dont les unes sont larges, les autres petites; quelques-unes sont découpées profondément, les autres plus legerement. Du milieu de ces feuilles s'élevent des petites tiges nues jusqu'environ à leur moitié, garnies en cet endroit de trois feuilles disposées en collet. Ces tiges soutiennent à leur sommet chacune une fleur large, ronde, à plusieurs feuilles disposées en rose, simple ou double, jaune ou blanche, ou purpurine, ou incarnate, ou bleue, ou rouge, ou violette, ou diversifiée de plusieurs couleurs, ornée quelquefois d'une touffe, qu'on appelle *la pluche*. Le fruit qui succede à la fleur est le plus souvent oblong; il renferme un noyau chargé de plusieurs graines, couverte chacune d'une membrane ordinairement cotoneuse. Sa racine est à oignon, & garnie de fibres. On donne le même nom à la fleur.

La beauté de l'Anemone consiste dans sa grosseur, & dans sa rondeur, sur tout lorsque les grandes feuilles surpassent un peu la grosseur de la pluche. Il faut encore que l'extrémité de ses grandes feuilles soit ronde, aussi-bien que celles de ses bequillons, qui doivent être larges & non pas étroites. La tige doit être proportionnée en hauteur à la grosseur de la fleur, & assez forte pour la porter sans se courber. La feuille doit être crêpue, ~~la touffe basse~~ & bien garnie; & la pluche faite en maniere de dôme, accompagnée de bequillons.

Le cordon doit un peu exceder, & être en niveau des prémiers bequillons, & quand par son épaisseur il représente une maniere de bourlet, c'est un défaut. Tout grain qui paroît sur le cordon d'une Anemone, est une difformité, & le cordon doit avoir la couleur différente de celle des grandes feuilles.

On distingue deux especes d'Anemones, la sauvage qui croît dans les lieux élevés & montagneux, & la cultivée. Celle-ci est aussi de deux sortes: L'une qui a la feuille de dessous étroite & tranchée comme celle de la coriande; & celle de dessus dans le tour de la fleur, large; quelquefois double, quelquefois simple. L'autre au contraire a la feuille de dessous large, & faite comme celle du persil, & étroite par en haut, & est sans houppe. Celles de la premiere espece sont appellées Anemones, & celles de la seconde, par les Jardiniers de ce tems, sont nommées Argemones. On les divise en deux classes; c'est-à-dire, les doubles & les simples. Elles sont toutes ou d'une seule couleur, ou de plusieurs différentes couleurs. Ce qui est cause qu'on leur a donné une infinité de noms pour les distinguer; car nous avons celui de Calle blanche, dont la houpe est incarnate, celui de Flandre blanc, dont la houpe est verte; la Sermonete blanche, dont la houpe est cramoisi couvert; le Cayetan colombin est blanc; le Salvian blanc, marquetté d'incarnat, le Parisien incarnat & blanc; le Gallipol pannaché blanc; le Turc Bysantin couleur de rose; le Martellé, dont les feuilles sont couleur de paille, fouetté de cramoisi, & a la houpe de même couleur; la merveille de Bretagne, moitié blanc, moitié cramoisi, outre plusieurs autres que l'on appelle S. André, S. Charles, Martedor l'Albert, le passe-Albert, &c. Toutes ces especes, sans en parler plus paticulierement, se connoîtront assez à la couleur & à la figure.

Culture des Anemones.

Les Anemones, & les Argemones aiment également le soleil, & principalement dans l'hiver. Les racines qui y croissent, se plantent de cette maniere. On les met en terre grasse & détrempée, bien passée dans un gros crible; & on leur met par dessus deux doigts de terre legere & maigre, passée par un crible fin. Les mottes qui se trouvent dans les guerets, apportées en tems de pluye, est l'assiete qui leur est plus propre; on met là-dedans les racines, de sorte que les yeux soient tournés en haut; & elles doivent ensuite être recouvertes de deux bons doigts de terre maigre, par dessus laquelle on mettra encore deux autres doigts de terre grasse & legere. Il leur faut donner un empan de distance; mais si les racines sont petites, il vaut mieux les planter dans des pots qu'en pleine terre, observant l'ordre marqué ci-dessus; si ce n'est qu'il leur faut moins de distance & moins de profondeur. Il faut aussi mettre dans des pots les racines de celles qui sont les plus estimées; parce qu'elles se conservent mieux. Les languettes qui se replantent, ne doivent pas être mises droites, mais de côté, & de telle sorte que l'œil soit tourné en haut; parce que les racines étant ainsi posées, prennent plus de nourriture. Il y a quelques racines qui n'apportent que des feuilles, & ne font jamais de fleurs. On y remedie en leur ôtant la trop grande quantité d'yeux, & en les transplantant plus tard; car étant ainsi déchargées, elles prennent plus de nourriture, & étant plantées plus tard, elles reçoivent plus de force des rayons du soleil; de sorte qu'elles apporteront des fleurs.

Pour faire venir les fleurs plus belles, on en coupe la trop grande abondance de boutons avec les ciseaux, & on n'en laisse que neuf ou dix sur chaque pié. Celles qui viennent avant le tems, & qui sont par conséquent mal faites, & à demi crevées, doivent être coupées proche de terre; afin qu'étant ainsi retardées, elles ayent le loisir de prendre plus de force: & ainsi dans la saison, elles fleurissent fort bien.

Les Anemones, qui sont plus mal-aisées à lever & plus tardives à fleurir, doivent être plantées trois jours avant la pleine lune de Septembre; & les Anemones qui viennent plus aisément, ne se plantent qu'à la fin d'Octobre.

Pour les conserver & les faire fleurir, quand l'air est temperé, il en faut lever tous les ans les racines au mois de Juin, pour en détacher le peuple; six jours après les avoir levées de terre, il faut les serrer dans des boëtes & les conserver. Les communes ne se levent, que tous les deux ans de la même maniere.

Quand elles sont en terre dans les jours d'été, pour les défendre du soleil & des pluyes, on met sur les planches dans lesquelles elles sont, un demi pié de terre, qu'il faudra ôter à la premiere pluye d'Automne, au lieu de quoi on leur mettra seulement un bon doigt de terre grasse & bien détrempée. Il est bon de serrer celles qui sont dans les pots, si-tôt qu'elles auront achevé de fleurir, & les mettre pourtant dans un lieu airé.

Pour

Pour les semer, il en faut recueillir la graine sur le milieu du jour; puis on la prend & on la met dans un cuviet avec de la terre grasse & bien déliée, sur laquelle on la répand en telle quantité que l'on veut, selon la grandeur du vaisseau; après quoi l'ayant délicatement arrosée, on la couvre avec d'autre bonne terre de l'épaisseur de la lame d'un coûteau; laquelle terre on arrose encore.

Cela fait, on la met tous les matins trois heures au soleil; & l'on ne manque pas de l'arroser tous les soirs jusqu'à ce que les feuilles en soient levées. Et quand elles paroissent, on y ajoûte legerement de la meilleure terre à la hauteur d'un doigt; on les laisse toûjours au soleil, & on les arrose le soir comme il faut.

Pour ne les laisser pas l'hiver exposées à la rigueur du froid, il faut les mettre dans l'endroit du Jardin où il y a plus de soleil.

Quand les feuilles en sont seches, il faut les retirer dans un lieu où elles soient à l'abri du soleil & des pluyes.

Au mois de Septembre on en tire toutes les racines dont on replante les plus petites dans des pots, & les plus grosses ailleurs. Pour la peine que l'on prend à ses fleurs, l'on en a en recompense, dans la saison, une diversité fort curieuse & très-agréable.

Autre culture des Anemones doubles, à pluche & panachées, & autres Anemones de toutes sortes.

Les Anemones simples se peuvent planter toute l'année, & les belles Anemones ne se plantent que depuis le mois de Septembre, jusqu'à la fin d'Avril.

Il faut mettre tremper vos Anemones du jour au lendemain dans de l'eau; s'il fait un tems fort humide, ne les trempez point; que la terre soit bonne & bien preparée avec de bon & de vieux terreau, & de bon sablon. Mêlez bien ces trois sortes de terre ensemble, & si vous voulez planter en caisse ou en pot, prenez de cette terre; mettez vos oignons trois doigts avant dans la terre, & après qu'elles seront plantées, s'il fait sec, vous leur donnerez un peu d'eau, si vous le jugez à propos; si vous craignez la gélée, couvrez-les de l'épaisseur de deux doigts de terreaux bien legers; & si la gélée étoit forte, mettez des cerceaux en dos d'âne sur vos planches, & des paillassons pardessus; sur tout que la couverture ne touche point vos plantes. Découvrez-les quand le soleil sera dessus, & les recouvrez quand il sera retiré; & en cas qu'il fasse sec, donnez-leur un peu d'eau, s'il ne géle point. Quant à celles qui seront en pot, il faut mettre les pots en pleine terre, jusqu'au bord du pot; & faire les mêmes façons que ceux qui sont en branche, ne point ôter vos pots de terre, qu'ils ne soient prêts à fleurir, & leur bien donner à boire quand on viendra au printems, & qu'il fera sec.

Aux pays froids; & dans ceux où les hivers sont longs & rudes, comme en Picardie & en Flandres, on replante les Anemones, savoir en Novembre; par un beau jour, le cinq ou sixiéme jour de la nouvelle lune, dans des pots, pour les pouvoir garentir des gélées d'hiver, lesquels pots vous mettrez dans votre celier ou dans votre serre.

Cette sorte de serre doit être dans le jardin, exposée au soleil du midi, la porte & la fenêtre bien bouchées durant l'hiver, il faut qu'on y descende sept ou huit marches, s'il se peut, afin qu'il n'y gele point.

Pour les renoncules, vous ne les planterez qu'en Decembre dans lesdits pots.

Parmi ces pots; il y en aura de grands & de petits; dans les grands, vous y pourrez laisser vos fleùrs; mais dans les petits, vous les dépotterez après l'hyver, & les mettrez en pleine terre, bien proprement, sans rompre leur gazon, & ainsi leurs fleurs en deviendront plus belles étant mieux nourries en pleine terre, qu'elles ne seroient dans les pots.

Il y en a qui plantent les Anemones & renoncules qu'ils auront gardées de l'année precedente, dès environ la S. Jean-Baptiste; & par ce moyen ils ont des fleurs en Automne, pourvû qu'ils les mettent en bonne terre neuve, & un peu amandée, & qu'ils les arrosent souvent durant les secheresses.

D'autres les plantent plus tard vers la saint Remy d'Octobre, pour les avancer de pousser, & les conservent dans la terre durant l'hiver; mais il faut qu'il n'y géle point du tout. Les renoncules que vous plantez en ce tems-là, doivent être de la même année, & non de la precedente pour bien faire.

En Mars, il faut les arroser quelquefois, en Avril fort souvent; ce que vous continuerez jusqu'à ce qu'elles soient en pleines fleurs; & quand lesdites fleurs seront épanouies, vous les mettrez à l'ombre, & à couvert de la pluye, afin qu'elles durent plus long-tems, parce que c'est la pluye qui les gâte & les referme.

Cet arrosement fréquent du mois d'Avril, se doit pratiquer particulierement à l'égard des renoncules, pour leur faire pousser des fleurs, & les entretenir durant qu'elles existent.

Cette plante aime le chaud & l'humide, à la façon des bassinets des prés; notamment au tems de la production de sa fleur, & pendant son existence.

Et pour en faire voir la convenance, c'est que *Ranunculus* en Latin signifie Vassinet en François.

Les Anemones & renoncules se doivent aussi lever de terre tous les ans, aussi-tôt que le fanage est sec, prenant le soin de nettoyer la pourriture qui se trouve aux Anemones, & la coupant jusques au vif de leurs bulbes, autrement vous les perdriez en peu de tems.

Tous les pâturons des renoncules, se doivent conserver, s'il se peut, sans en rompre aucun. Vous les replanterez l'œil au dessus, comme aussi les Anemones, les couvrant seulement d'un doigt de terre, ou environ.

Pour les Anemones & les renoncules; il y en a qui mêlent à la terre, de la glaize ou forte terre, qui a passé un hiver à l'air du tems; & ils disent qu'ils s'en trouvent bien, & qu'elles y profitent merveilleusement, ce qui est vrai.

Il ne faut mettre au plus que deux ou trois pieds de renoncules & d'Anemones dans chaque grand pot.

Les bulbes d'Anemone se gardent deux ou trois ans sans les replanter, les tenant en lieu sec. Et les renoncules se peuvent garder d'une année à l'autre.

Si vous plantez des Anemones & des renoncules dans des pots en Mars, vous en aurez des fleurs vers la saint Jean: pourvû qu'elles soient gouvernées comme il est dit ci-devant.

Par ce même moyen vous en pouvez avoir encore des fleurs dans tous les mois du printems, de l'été, & d'une partie de l'automne, particulierement des Anemones: il n'y a qu'à en planter tous les mois dudit printems; pour le reste de l'année, il en est parlé ci-devant.

Autre culture des Anemones.

Les Simples sont peu de chose, à moins qu'elles ne soient variées; parce qu'alors elles sont très-belles, & très-rares. Il y en a un grand nombre de doubles, à qui on a donné des noms, comme la *rouge à pluche*, la *violette*, la *couleur de pêcher*, la *flammête*, la *tricolor*, la *calcedoine*, l'*orbat*, la *regale*, la *lyre*, la

perche, & la *couleur de feu*. Elles demandent toutes généralement deux choſes ; la plus douce & la plus legere terre que l'on puiſſe trouver, & le chaud quand la fleur commence à paſſer. Il les faut tirer pour empêcher qu'elles ne ſe pourriſſent, les terres ſéches mêlées avec de la terrée, ſont les plus propres. Elles ne profitent jamais dans un lieu humide, tout le remede qu'on y peut trouver, c'eſt de les planter au printems ſeulement dans ces terres humides, comme au mois de Fevrier en pleine lune ; alors elles ne ſe contentent pas de cette humidité, mais elles veulent même être couvertes au gros du ſoleil, & arroſées ſoir & matin. L'on en peut avoir preſque toute l'année : en les plantant tot ou tard ; il faut avoir un grand ſoin de les nettoyer de mauvaiſes herbes, même pour les faire multiplier, lorſque l'on ne juge pas à propos de les tirer, & de les replanter ; il faut auparavant qu'elles rejettent, qui eſt ſur la fin d'Août, les couvrir d'un bon doigt de terrée, ou de terre legere, & les bien nettoyer ; il ne faut pas ſur tout les planter dans un lieu où il y a des plantes qui jettent des racines ; parce que cela leur ôte la nourriture, & les fait mourir.

Pour en avoir la fleur belle & bien large, il eſt bon de les couvrir pendant l'hiver, & en tems doux les decouvrir. En ſecond lieu, dès qu'elles commencent à boutonner, il les faut arroſer, & pendant le grand ſoleil, les couvrir depuis les huit ou neuf heures du matin juſqu'au ſoir.

Quand on les veut replanter, le tems le plus propre eſt ordinairement à la pleine lune de Septembre, à moins que vous ne vouliez en remettre une partie au printems, pour les raiſons ſuſdites. Il faut obſerver deux choſes, la prémiere, de les diviſer raiſonnablement en ſeparant les pieces qui ſe rompent facilement avec la main ; car quoiqu'elles ſoient petites en apparence, ce ſont les plus groſſes & les plus belles pour l'année ſuivante ; outre qu'étant plantées toutes entieres, elles ſe pourriſſent plus facilement.

La ſeconde choſe à laquelle il faut prendre garde en les replantant, c'eſt à la partie qui doit être au deſſus, & à celle de deſſous, ce qui ſe connoît par le petit œil ou petit rond en forme de bouton pointu ; parce que faiſant autrement, elle jette en terre, ce qui la retarde beaucoup, & la met en danger de ne pas porter, ou de pourrir. Poue les planter, après avoir bien diſpoſé la terre, il faut faire des lignes profondes de deux doigts ; puis les mettre à un doigt l'une de l'autre, entre deux groſſes, une ou deux petites ; les enfonces dans la terre de deux bons doigts avec le pouce, & les recouvrir doucement. Si on les a plantées de bonne heure en Septembre, il ſeta bon d'arroſer legerement la terre une ou deux fois s'il fait ſec ; ſi quelqu'une ſort de terre poue n'avoir pas bien été couverte, il la faut enfoncer de nouveau, mettant deſſus une bonne poignée de terre.

Maniere de planter les Anemones, & de preparer la terre qui leur eſt propre.

Il faut faire cinq monceaux égaux de ſable jaune, trois autres auſſi gros de terre à potager, & quatre autres de même groſſeur de terreau de couche bien compoſé. On compoſe de cette terre autant qu'on juge en avoir beſoin ; il faut que ce ſoit toûjours un mois avant que de s'en ſervir. Il faut bien mêler le tout enſemble avec des pelles & à force de bras, & la paſſer à la claye.

Quand cela eſt fait, placez vos pates à même diſtance, & dans des trous faits au plantoir. On les plante en échiquier ſur les alignemens, trois doigts avant dans terre. Ce n'eſt pas ſeulement en pleine terre, qu'on plante les Anemones, on en met

encore en pots, une ou deux pates dans chacun.

Qualités & propriétés des Anemones.

Elles ſont toutes tellement âcres, que le ſuc de leur racine tiré par le nes purge le cerveau ; leurs racines en maſticatoires puegent le flegme. Elles ſont auſſi propres pour déterger les ulceres ſordides, &c. Voyez Dalechamp, & les autres. Du Renou dit auſſi, que toutes les Anemones ont une qualité âcre, apéritive & deſſicative. Et lorſque Gallien en parle, il s'exprime ainſi : « Toutes les ſortes d'Anemones ont une « vertu âcre, abſterſive, attractive & deſopilative ; « ainſi leur racine machée purge le flegme du cer- « veau, comme fait auſſi leur ſue tiré par le nés, le- « quel ſubtiliſe les cicatrices des yeux. » De plus, l'Anemone mondifie les ulceres fœtides & ſales, nettoye les rognes & grarelles ; & appliquée, elle provoque les mois aux femmes, & leur fait venir du lait avec abondance.

Mattiole fait mention de cinq eſpeces d'Anemones differentes en feuilles & en fleurs, mais ſemblables dans leurs qualités & vertus medecinales ; parce qu'elles ſont toutes fortes & aigues ; par cette raiſon elles purgent le cerveau ; le ſuc ou la poudre étant priſe par le nés, & la racine en maſticatoire attire les flegmes. Cuite en vin vieux & appliquée en forme de liniment, elle guérit les inflammations, les foibleſſes & les cicatrices des yeux, & nettoye la pourriture des ulceres.

La tige & les feuilles cuites en tiſanne, & mangées avec de la viande, font venir quantité de lait aux nourrices. L'on en fait un emplâtre qui guérit la galle & la teigne. L'Anemone étant également forte, a les mémes propriétés que le ſafran, elle emporte les cloux & les furoncles qui tiennent aux yeux. Les feuilles miſes en emplâtre, appaiſent les inflammations.

ANEMOSCOPE. C'eſt une colomne de verre dans laquelle on renferme un petit homme de bois, ou d'émail, qui en s'élevant, ou en s'abaiſſant, fait connoître le changement de l'air & du vent, le beau ou le mauvais tems, deux ou trois jours avant qu'il arrive.

ANETH. C'eſt une plante qui reſſemble fort au fenouil. On la cultive dans les jardins. Sa graine qui eſt d'un goût âcre, chaſſe les vents, excite l'urine, provoque le lait aux nourrices, & aide à la digeſtion.

Quatre goutes d'huile de graine d'Aneth, mêlées avec demi once d'huile d'amandes douces, eſt un excellent remede contre le hoquet.

ANEVRISME. Terme de Chirurgie. Tumeur au bras, qui vient de ce qu'en ſeignant on a piqué l'artére.

A N G

ANGAA. Sorte de toit qui prend au deſſous de l'entablement de quelque édifice, & qui eſt ſoutenu par quelques poteaux ; ſous lequel on met des chariots, des charettes, & autres machines & inſtrumens de labourage.

ANGE. Intelligence créée, qui ne dépend aucunement de la matiere.

ANGÉOGRAPHIE. Deſcription des poids, des meſures, des vaſes, & des inſtrumens pour l'agriculture.

ANGELIQUE. Cette plante s'éleve à la hauteur d'une coudée, ou quelque choſe de plus : elle fait dès le bas deux tiges nouées & creuſes avec pluſieurs concavités & ailes ; ſes feuilles ſont attachées à une longue queue par intervalles ; elles ſont dentelées tout autour, d'une couleur brune ou vert

obſcur ; ſes bouquets ſont garnis de fleurs blanches ; ſa graine même eſt plate comme une lentille ; ſa racine eſt groſſe comme une rave, & a pluſieurs cuiſſes & pluſieurs branches. Elle a un goût piquant, & de très-bonne odeur. Elle croit d'elle-même dans les montagnes, & s'éleve aiſément dans les jardins. On la multiplie de ſemence, & de plant enraciné ; elle ſe ſéme auſſi d'elle-même tous les deux ans. Elle veut être plantée en terre graſſe, & en belle expoſition. Il faut la lever de terre en Octobre, pour en ôter le peuple qui trace beaucoup, & qui gagneroit tout le jardin. Elle fleurit en Juillet & Août : elle eſt apéritive, atténuative & réſolutive, elle eſt ſinguliere contre le venin & le poiſon ; & par ce moyen étant priſe en breuvage ; ou mâchée ſouvent, elle ſert d'antidote contre la peſte ; la poudre de ſa racine eſt ſinguliere aux défaillances de cœur. La décoction d'une once de la racine ſéche, bouillie dans trois chopines d'eau, & bue pluſieurs fois, eſt cordiale & ſudorifique, & réuſſit ordinairement dans les fiévres pourprées. Ou donne auſſi cette racine en ſubſtance & en poudre. La doſe eſt d'un gros, dans un demi verre de vin, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée. Une poignée de ſes feuilles broyées & appliquées ſur les loupes, en la renouvellant deux fois par jour, les diſſipe peu à peu. L'Angélique eſt auſſi très-utile dans la petite verole. On peut employer la ſemence d'Angélique, comme les autres ſemences chaudes, en la faiſant infuſer avec les autres dans l'eau de vie, pour en faire un ratafia, propre dans la colique venteuſe, les crudités & les indigeſtions.

Cette plante eſt nommée non ſeulement Angelique ; mais encore racine du ſaint Eſprit, à cauſe des admirables propriétés qu'elle a contre de très-fâcheuſes maladies, & contre les poiſons ; laquelle joint à cela une très-bonne odeur. Il y en a de trois eſpéces ; mais celle de laquelle on parle ici eſt la plus grande, qui a les feuilles larges, mêlées & dentelées à l'entour, de couleur pâle ; ſa tige eſt haute de deux à trois piés, canelée & creuſe ; la forme de ſes fleurs s'appelle ombelle, reſſemblant à celle du fenouil ; elles ſont jaunes, la graine eſt ronde, plate, & blanchâtre, d'un goût âcre, mais d'une odeur agréable. Cette racine, à la tenir ſeulement dans la bouche, préſerve du mauvais air & de la peſte. Si on la mange, elle fait ſortir le venin par les urines, ou par les ſueurs ; elle conſume la pituite, arrête la toux, ſoulage la poitrine, diſſout le lait caillé, fortifie l'eſtomac, réjouit le cœur, redonne l'appétit, guérit la morſure des chiens enragés, & amortit la luxure. Si on la mâche, elle ôte la mauvaiſe haleine ; elle entre dans les Thériaques, & dans l'Orvietan ; elle échauffe & déſſeche à la fin do ſecond degré, & au commencement du troiſiéme. Il y a encore une autre plante qoi reſſemble fort à l'Angelique, que l'on appelle Impériale ; elle a les mêmes vertus ; c'eſt pourquoi au défaut de l'une l'on prendra de l'autre.

De plus, ſa racine eſt ſouveraine contre la peſte ; & toute ſorte de poiſon ; quiconque en tiendra un petit morceau en ſa bouche ; ou qui boira au matin ſeulement deux doigts de vin en hiver, & eau roſe, où elle aura trempé, de toute la journée il ne pourra être infecté du mauvais air. Les Anglois uſent des feuilles & racine de cette herbe en ſauce avec leur viande, d'autant qu'elle corrige les humeurs groſſieres, & l'haleine puante, & aide beaucoup à la digeſtion. Les feuilles d'Angelique pilées avec des feuilles de rue & du miel, appliquées en forme de catapláme, guériſſent les morſures des chiens enragés, & les piqûres des ſerpens ; miſes ſur la tête du fébricitant, elles attirent à elles toute la chaleur de la fiévre.

Pour faire l'eau d'Angelique.

Prenez demi once d'Angelique, autant de canelle ; un quart d'once de girofle, autant de maſtic, de coriandre, & d'anis-vert, & demi once de bois de cedre, le tout concaſſé dans un mortier ; vous le mettrez infuſer dans un pot d'eau de vie ; ayant infuſé du ſoir au matin dans une cucurbite ou alambic de verre, vous le diſtillerez au bain marie ; vous mettrez ſur un pot d'eau de vie, depuis demi once juſqu'à deux onces, ou trois de cette eſſence, & vous y mettrez auſſi de l'ambre, du muſc, & de civette ce qu'il en faut.

Autre eſſence d'Angelique.

Prenez de l'eau inpreignée d'une once de nitre fixe, ou de ſel de tartre, dans quoi vous mettrez infuſer huit onces de racine d'Angelique, ou autre que vous voudrez extraire, de maniere qo'il y ait une huitieme partie de ſel fixe, à raiſon des eſpeces. Faites bouillir l'infuſion ſucceſſivement pour faire l'extraction de la verto ; coulez alors la liqueur, & mettez-la épaiſſir au bain de vapeur, (parce qu'au bain marie l'évaporation eſt trop lente, & que l'empirume eſt à craindre à un autre feu) juſqu'à la conſiſtance d'extrait ou de miel, que vous mettrez infuſer dans ſix fois autant d'eau de vie, pour le reduire en eſſence, ou en retirant l'eau de vie par la diſtillation, en forme d'extrait.

Ou peut préparer par cette métode des extraits de tous les ſujets végétaux, qui demandent un diſſolvant aqueux. A l'égard des reſineux, ſur leſquels l'eau n'agit point, on ſe ſervira d'eſprit de vin tartariſé. La raiſon pourquoi on tartariſe l'eſprit de vin, c'eſt afin que le ſel fixe de tartre diſſolve, & ouvre la tiſſure de la ſubſtance reſineuſe, buileuſe & viſqueuſe des végétaux, qui ſe précipiteroit dans l'eſtomac, & s'attacheroit à ſes rides. Ces eſſences ainſi préparées ſe diſſolvent dans un vehicule aqueux, ſans aucune précipitation, le ſel fixe, & la terre du végétal n'ayant point été atteints par l'eſprit de vin.

L'eau diſtillée d'Angelique guérit les piqûres des bêtes vénimeuſes, ſur tout ſi on y applique les feuilles pilées, avec autant de celles de rue, & de miel.

Pour confire l'Angelique.

Après avoir ôté les feuilles & la peau de deſſus les tiges, qu'on doit prendre fraiches, de bonne groſſeur, & avant qu'elles ſoient montées en graine, on les coupe d'une longueur convenable, & à meſure on les met dans l'eau fraiche. On les fait enſuite blanchir dans une autre eau, qu'on fait bouillir à gros bouillons. Quand ces tiges, ou cardons s'écraſent aiſément, ce qui marque qu'ils ſont blanchis, ôtez-les du feu, & les laiſſez dans la même eau pour les faire reverdir. Enſuite vous les tirez, & les mettez dans deux eaux fraîches. Après les en avoir tirés & laiſſés égoûter, vous les mettrez dans un poëlon avec du ſucre clarifié, où ils doivent prendre dix, ou douze bouillons. Vous les tirez après cela, vous les écumez, & vous jettez le tout dans une terrine. Le lendemain il faut égouter le ſyrop, le faire cuire à la petite perle, & le jetter ſur les cardons. Deux, ou trois jours après, égoutez-les, faites cuire le ſyrop à la groſſe perle, en l'augmentant de ſucre ; mettez-y vos cardons, & faites-leur prendre cinq, ou ſix bouillons. Tirez-les, mettrez-les égouter, rangez-les ſur des ardoiſes, poudrez-les d'un peu de ſucre, & faites-les ſécher à l'étuve.

ANGELOT. C'est un petit fromage rafiné qui est excellent.

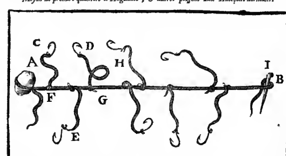
ANGUICHURE. C'est l'écharpe où est attaché le cor, ou la trompe de chasse.

ANGUILLE. C'est un poisson d'eau douce qui descend quelquefois dans la mer. Il est long & menu comme un serpent. Sa bouche est armée de dents très-petites. Ses nageoires sont auprès des ouies. Il est très-difficile de tenir l'Anguille dans les mains, parce que sa peau est onctueuse, visqueuse, & par conséquent fort glissante.

La graisse étant mise dans l'oreille est un remede contre la surdité; on s'en sert aussi contre les hémorroïdes, contre les taches de la petite verole, & pour faire croître les cheveux. Quelques Medecins recommandent le foye d'une Anguille desséché avec son fiel dans les accouchemens difficiles. La peau salée de l'Anguille est un secret merveilleux dans la chute de la matrice. Le parfum de cette peau reçû par la matrice étoit le remede éprouvé du Docteur Michel contre ce mal.

Les Anguilles demeurent dans la bourbe, & ne se pêchent en abondance que dans les inondations, & lorsque les eaux sont troubles.

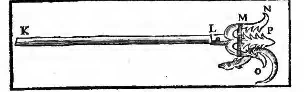
Moyen de prendre quantité d'Anguilles, & autres poissons aux Ameçons dormans.



On rapporte ici la maniere de prendre des Anguilles & autres poissons, avec une longue ligne dormante, fournie de plusieurs hameçons, non pas qu'on veuille la faire passer pour une nouveauté, mais seulement pour satisfaire les curieux, & assurer qu'on ne perdra pas son tems, si on veut s'assujettir tous les jours à tendre ses lignes dans une riviere, ou en d'autres eaux, soit qu'elles courent, ou qu'elles soient dormantes. Si vous voulez vous divertir à cette pêche, ayez toûjours bon nombre d'hameçons d'acier, longs d'un pouce, avec chacun une boucle, comme vous verrez dans la figure cy-jointe, par lettres C, D, E. Attachez une ficelle à chaque boucle, longue d'environ deux pieds; & lorsque vous voudrez tendre, ayez de petits poissons, comme ceux qu'on appelle vulgairement des ablettes, ou de gros vers de terre; autrement des achées, vous trouverez sur le mot Achée la maniere d'en avoir, ou bien pour le mieux, ayez de petites lamproyes, grosses comme une plume à écrire, que les pêcheurs nomment chatouilles, & qui se trouvent dans la vaze proche le bord des mêmes rivieres; enfin soit que vous ayez de ces chatouilles, ou des achées, ou de petits poissons, mettez-en un à chaque hameçon, puis prenez une longue corde, & vous en allez sur le lieu destiné pour la pêche. Vous y étendrez la corde tout au bord de l'eau, & y lierez toutes les ficelles où sont les hameçons de deux en deux pieds, de la maniere que vous les voyez aux lettres F, G, H, en sorte que la ficelle de chaque hameçon, ait un pié & demi ou deux pieds, depuis l'apât jusques à la ligne principale. Les hameçons étant ainsi tous attachés, liez le bout B à un piquet I, ou à quelque branche, ou grosse pierre; & de là allez à l'autre bout A, attachez-y une pierre pesante de trois ou quatre livres, & la prenant de la main droite, jettez-la dans l'eau le plus loin que vous pourrez; par ce moyen elle emportera tous les hameçons avec elle, qui se trouveront traverser la riviere, si bien qu'il ne passera aucun poisson qui n'aperçoive les apâts. Il faut laisser coucher cette ligne dormante, en ce lieu-là pour y aller voir le lendemain du matin, que vous l'en retirerez avec contentement, s'il y a tant soit peu de poisson. Faites en sorte que cette ligne soit tendue en un lieu où il n'y ait point d'herbes ni de bois, afin de ne rien perdre, parce que les Anguilles se sentant prises se tournent autour de ce qu'elles rencontrent, pour se dégager de l'hameçon qui les tient arrêtées.

Quelques-uns se servent au lieu d'hameçons d'aiguilles à coudre ou de longues épines, ausquelles ils attachent la ficelle par le milieu, & font entrer les aiguilles ou épines dans l'achée ou le poisson, ils appellent cela pêcher à l'épinette; pour moi, je trouve que c'est mieux & plûtôt fait, d'avoir des hameçons.

Autre maniere de prendre des Anguilles.

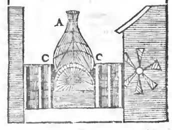


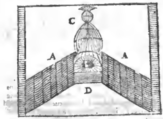
On se sert en Flandres d'un instrument qu'on appelle une *Fouine*, & qui est representé dans la figure. Il est fait d'un morceau de fer plat, de l'épaisseur de deux écus, ayant une douille L, comme celle d'une pêle à bêcher la terre, pour y mettre le bout d'une perche forte & legere K L, longue de quinze pieds, qui doit être arrêtée avec un clou ou deux. Ce fer plat est fait en façon d'une fourche à trois dents, ayant trois branches N P O, longues chacune d'environ neuf pouces, dont les deux extérieures N & O se détournent en dehors vers leurs pointes. Celle du milieu P est pointue, en forme de langue de serpent, mais pourtant en arrondissant. Toutes trois ont des dents par dedans, & elles doivent être tenues si fermes par deux petites bandes de fer M, qui sont chevillées & rivées ensemble, que les branches ne puissent s'ouvrir ni se fermer plus qu'elles sont, ni une Anguille, quelque petite qu'elle soit, passer qu'avec peine entre les branches. Il faut pourtant que cet espace soit plus large vers le bout P. Je ne dirai rien davantage de la composition, puis qu'en observant les proportions qui se voyent dans la figure, on ne peut se tromper.

Pour se servir de la Fouine, il faut aller le long des fossés & autres lieux, où l'on croit qu'il y a des Anguilles, fichant cet instrument dans la vaze de côté & d'autre, comme si on fouloit le fond pour en faire sortir le poisson. S'il y a des Anguilles, elles se trouveront prises entre les branches de la Fouine. On en tire quelquefois deux à trois ensemble d'un même coup. Plusieurs artisans & paysans savent bien s'en servir dans les Pays-Bas, où il y a quantité d'Anguilles.

Maniere de prendre des Anguilles avec la Nasse.

Vous faites à la vanne d'un moulin, ou à un pertuis, une ouverture C large comme l'entrée de la Nasse. Vous y placez vôtre Nasse A par l'endroit B. Vous prenez garde qu'elle soit ferme & que le tout soit bien joint. Voyez la premiere figure ci-après. Si vous êtes dans un lieu, où il n'y ait ni pertuis, ni moulin; vous faites dans le milieu de la riviere, où l'eau est ordinairement plus rapide, une espece de haye avec des clayes soutenue de part & d'autre par de bons pieux. Vous formez cette haye en angle, à la pointe duquel vous laissez une ouverture pour placer l'embouchure de la Nasse, observant de mettre une grosse pierre dessus, ou de la bien attacher, afin qu'elle soit ferme, & qu'elle touche au fond de l'eau. Si l'eau étoit trop profonde, vous mettrez quelques bourées sous la Nasse, pour empêcher que le poisson ne passe par dessous. Voyez la seconde figure. A, sont les clayes. B, l'ouverture. C, la nasse. D, les bourées.





ANGUILLIERE. Lieu bourbeux & ombrageux, où l'on peut nourrir les Anguilles des entrailles de toutes sortes d'animaux & de toutes sortes de fruits bons à manger, & même des glands concassés.

ANI

ANIMAL. Dans le discours ordinaire, on entend par ce mot les bêtes à quatre pieds qui vivent sur la terre, le bœuf, l'âne, le cerf, & les autres. Les Philosophes cependant comprennent sous ce terme les oiseaux & l'homme, qu'ils disent être un Animal raisonnable. Les Animaux se divisent en animaux terrestres, aquatiques, oiseaux, amphibies & insectes. Les Animaux terrestres sont ou à quatre pieds, ou reptiles. Ceux qui sont à quatre pieds, ou bien ont le pié fourchu, comme les bœufs; ou ils l'ont solide, comme les chevaux, ou ils l'ont divisé en plusieurs doigts, comme les chiens, les loups, les lions. Consultez les mots d'OISEAU, de POISSON, de REPTILE, & autres. Vous y trouverez les autres divisions des Animaux.

Animaux nuisibles dans les jardins.

Ceux qui y font le plus de mal, sont les chenilles, les limaces, les vers, les pucerons, les pu-

naises vertes les ascarides, les fourmis, les souris & les taupes.

Pour ôter les chenilles.

Il faut tous les matins secouer chaque plante avec la main. Les chenilles étant engourdies par le froid de la nuit, tombent facilement à terre, sur laquelle on les tue, en mettant le pié dessus.

Contre les limaces.

Le Jardinier ne doit pas être paresseux, mais il doit avoir bien du soin de les chercher soir & matin, & sur tout dans le tems de pluye ; parce qu'alors, étant sorties pour aller à la pâture, on les trouve aisément, & on les tue.

Contre les vers.

Il faut suivre la même regle ; parce que c'est aussi dans le tems pluvieux, qu'ils ont coûtume de sortir de leurs trous ; & si on les veut faire sortir en d'autres tems, il ne faut que répandre sur les chemins une décoction de graine ou de feuilles de chanvre, ou de feuilles de noyer ; & aussi-tôt on les verra paroître.

Contre les pucerons.

On fiche une baguette en terre, de la hauteur d'un demi pié, au dessus de laquelle on met un godet, le goulot en bas, dans lequel ces petits animaux, qui aiment à être cachés, ne manqueront pas de se venir ranger, & ainsi on les tue sans peine.

Pour faire mourir les punaises vertes.

Elles mangent les boutons de roses, & gâtent les autres fleurs. On prend du vinaigre, que l'on jette sur les plantes ; & ainsi on fait mourir ces sortes d'insectes.

Contre les ascarides.

Et autres semblables vermines, qui s'attachent plûtôt aux plantes qui sont plantées dans des pots qu'aux autres ; on prend le pot & on le met dans un sceau, au fond duquel il y a de l'eau, ensorte que le pot trempe dedans à la hauteur de cinq ou six doigts. Il faut l'y laisser l'espace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, sortiront aussi-tôt.

Contre les fourmis.

Il faut prendre un ou plusieurs os à demi décharnés, & les jetter à terre dans les endroits, où ces petits animaux font leur demeure. Attirés par l'appas de cette viande, ils accourent à grandes bandes ; & quand ces os sont couverts, on les retire, & on les jette dans le feu, ou dans l'eau ; & réiterant cela plusieurs fois, on les exterminera aisément. Ou si on les voit sur terre marcher en rang, on les consumera avec du feu de paille, ou de l'eau chaude.

Contre les souris.

Il faut prendre un chat, & s'il y en a plusieurs, ils feront encore un meilleur effet. On écorche ces chats, & l'on remplit leurs peaux de paille ; & les ayant bien recousues, & mises comme s'ils se tenoient sur leurs pieds, on les frotte par dehors avec leur propre graisse ; & les ayant ainsi disposés dans les lieux où les rats ont coutume d'aller ; les rats étant épouvantés de l'odeur de cette graisse, & effrayés de la vûe de leur ennemi, s'enfuiront à la hâte. On peut encore mettre des trapes & des souricieres, & semer par ci par là des morceaux d'une composition faite de verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage. Il ne faut point se servir de poison & d'arsenic, pour les faire mourir, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Contre les taupes.

Lorsque l'on voit que la terre se soulevera, & quelque chose qui remue dans la superficie, le Jardinier s'en doit approcher sans bruit, de peur que la taupe ne s'enfuye ; parce qu'encore qu'elle n'ait point l'usage de la vûe, elle a néanmoins l'oreille très-subtile. S'étant ainsi approché, il doit au plûtôt renverser une bechée de terre, parce que très-souvent avec cette terre, il tire aussi l'animal ; mais si la terre étoit trop ferme pour être renversée, il doit en ce cas ficher plusieurs fois la pointe de sa bêche dans cet endroit, afin que s'il ne l'a pas tuée tout-à-fait, elle reste au moins étourdie des coups qu'il lui a donnés.

Moyen de connoître quel animal aura passé par quelque lieu. Voyez *la Planche ci-contre.*

Il est absolument nécessaire qu'une personne qui voudra mettre en pratique ces instructions, sache connoître le pié de chaque animal, qui aura passé dans un chemin où la forme de son pié sera marquée, ce qui est assez aisé à voir, lorsque la terre est couverte de neige, ou qu'elle est molle, ou bien après une petite pluye, & principalement le matin, avant que le monde ou les bestiaux domestiques y ayent passé, parce qu'ils effacent les voyes des animaux sauvages. Pour cet effet, on a dessiné dans la planche ci-près diverses figures qui représentent plusieurs pieds d'animaux, comme du loup, du chien mâtin, du renard, du blereau, du lievre, du lapin, & du chat domestique, tels que chaque animal l'imprime sur la terre. Le prémier pié qui est du loup, est assez aisé à discerner d'avec celui du chien-mâtin, parce que le chien chemine toûjours avec action, & d'un pas vîte. Il imprime & écarte plus les argots, que le loup qui va lentement, avec crainte, & pose le pié plus legerement, principalement du talon, que non pas le mâtin ; mais quand il est chassé & contraint de fuir, pour lors il écarte davantage les doigts des piés, parce qu'il appuye avec plus de force.

Le pié du renard est fort semblable à celui du chien de chasse ; on le distinguera en ce qu'il n'écarte pas aussi tant les argots, s'il n'est pressé de fuir, & pose le pié fort legerement du talon.

Celui du blereau est assez facile à remarquer, d'autant qu'il differe beaucoup des autres animaux, ayant les doigts du pié tout semblables, & le talon fort gros. Il pose le pié pesamment & également par tout.

Le pié de la loire ou loutre, est presque de la même forme que celui du blereau ; sinon que les doigts du pié avancent les uns plus que les autres par degrés, comme le pié d'une personne ; le train ne s'en rencontre qu'au long des eaux où elle cherche sa pâture.

Les piés du lievre & du lapin sont semblables ; il n'y a qu'une petite différence dans la grandeur ; mais afin de ne vous y point tromper, vous serez informé qu'un lievre en marchant pose un pié devant l'autre, & le lapin assied les deux de devant ensemble, côté à côté ; & les deux de derriere de même.

Pour le pié du chat putois, il est presque égal au chat commun, sinon qu'il n'appuye pas tant le derriere.

Celui du fouin est fait comme le pié du plus petit chien qu'on voye, sinon qu'il est plus long & les

P DE LOUP
P. DECHIEN MASTIN
P. DE BLEREAU
P. DE RENARD
P. DE LIEVRE
P. DECHA
P. DE LAPIN

doigts plus pressés. C'est une remarque générale, que tous les animaux sauvages n'appuyent pas tant le talon du pié, que les domestiques qui approchent de leur espece; & que les femelles appuyent encore moins que les mâles.

Les animaux terrestres sont plus nourrissans que les autres; mais la volaille est plus agréable & plus délicate, & se digere plus facilement. De toutes les parties de l'animal, la musculeuse qui en compose la plus grande portion, est la plus nourrissante, & celle qui produit un meilleur suc.

Le cœur est un muscle d'une substance musculeuse un peu difficile à digerer, étant solide & compacte; il faut le faire bien cuire; alors il est nourrissant & produit un assez bon suc.

Le poumon est un assez bon aliment. Sa substance est molle, légére, humide, succulente & facile à digérer.

La rate produit un suc épais, grossier, mélancolique & de dure digestion.

Le foye est d'une substance très-compacte & difficile à digérer. Il paroît propre à produire des obstructions; cependant on peut manger avec délices le foye de certains animaux, tels que sont les poulardes, poulets, chapons, cochons de lait, veaux & autres semblables, sur tout quand ils ont été nourris avec soin & d'une maniere délicate. Le foye des animaux avancés en âge perd beaucoup de sa bonté; il y a aussi certains animaux dont le foye ne vaut rien du tout.

Les rognons sont difficiles à digérer, parce qu'ils sont d'une substance solide & compacte. Cependant ceux de certains animaux, quand ils sont jeunes, sont tendres, de bon goût, & produisent un bon suc, comme les rognons d'agneaux, du veau & autres.

Les testicules dans les vieux animaux, sont d'une saveur forte & désagréable, mais dans les jeunes, ils sont d'un goût assez délicat, & produisent un bon suc.

La langue est d'une substance tendre, molle, facile à digérer, produit un fort bon suc, & nourrit beaucoup, sur tout celle de bœuf qui est un peu plus grossiere que celle de cochon, de mouton, & d'agneau, qui sont plus fines & plus délicates.

Les glandes sont ordinairement tendres, friables, d'un bon suc, faciles à digérer & fort nourrissantes.

La cervelle, la moëlle de l'épine & la graisse, sont d'une substance légére, mais humide, insipide, difficile à digérer. Elles émoussent l'appétit, provoquent les nausées, produisent un suc grossier & épais, qui peut nuire beaucoup à la santé.

L'estomac & les intestins des animaux, sont d'une substance serrée, dure, visqueuse, difficile à digérer, & qui produit un suc peu nourrissant.

La tête & les pieds des animaux, sont d'une substance membraneuse, tendineuse & cartilagineuse, qui produit un suc rafraîchissant, mais glutineux & difficile à digérer.

Le sang fournit beaucoup d'humeurs grossieres; il est de dure digestion, & l'on s'en sert plus ordinairement dans les remedes, que dans les alimens.

Au reste il faut remarquer que l'âge, les alimens, le pays, la situation des lieux rendent la chair des animaux fort différente. S'ils sont jeunes, la chair en est plus tendre, plus molle, plus visqueuse, plus rafraichissante & nourrit moins. Ceux qui ont pris une bonne nourriture, qui ont respiré un air pur, & qui ont toûjours été en mouvement, ont une chair plus délicate, plus nourrissante & plus salutaire. Celle des animaux qui ont été châtrés est aussi plus agréable, plus grasse, plus nourrissante, & plus aisée à digérer; que la chair de ceux ausquels on n'a pas fait cette opération.

ANIMAUX. Maladies des Animaux. *Voyez* BÉTAIL.

ANIS. C'est une plante à ombelle, qui pousse une tige creuse à la hauteur d'environ trois piés. Ses feuilles qui ont de l'odeur, sont découpées profondément ; & semblables à celles du persil. Ses graines, qui succedent à de petites fleurs blanches, sont aussi petites, de couleur grise, verdâtre, d'une odeur & d'un goût doux avec quelque peu d'acrimonie. On appelle cette semence, Anis vert, pour la distinguer de la dragée, qui renferme un grain d'Anis, qu'on nomme communément Anis de Verdun, ou Anis à la reine.

On ne se sert en Médecine que de la graine de cette plante. La meilleure vient de Malte & d'Espagne ; elle est plus grise & plus grosse que celle qu'on apporte de la Touraine, où elle croit en abondance. On doit choisir la plus grosse, la plus nette, la mieux nourrie. Il faut qu'elle soit nouvellement séchée, d'une odeur agréable, & d'un goût doux, mais un peu piquant. Il faut éviter celle qui est amere.

L'Anis a la vertu d'appaiser les rouets & tranchées, vomissemens, sanglots, ou hoquets ; il provoque l'urine & le lait aux nourrices, aide à la digestion, mûrit toutes sortes de tumeurs. Chacun sait combien est utile sa semence mangée au matin, à ceux qui sont sujets aux tranchées de l'estomac & des intestins, à ceux qui ont mauvaise haleine, & qui désirent avoir le tein beau ; après le repas il conforte aussi la digestion.

Une dragme de semence d'Anis, infusée avec deux dragmes de sené, est propre contre les vents, la colique, & le flux de ventre. On en peut mettre aussi dans les lavemens, en la faisant boüillir avec les herbes dont on fait la décoction. L'Anis pris en dragée après le repas, empêche les cruditez & facilite la digestion. L'huile qu'on tire de l'Anis, ou par expression, ou par distillation, est souveraine contre la colique venteuse, & contre l'asthme ; la dose est de dix goutes dans un verre de vin, ou dans quelque autre liqueur appropriée.

Essence & esprit d'Anis.

Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon Anis vert d'Espagne, car c'est le meilleur ; que vous mettrez dans votre matras de neuf ou dix pintes, comme dessus ; avec six pintes de bonne eau de vie ; vous le mettrez infuser le soir sur la cendre chaude, & le couvrirez ensuite bien. Le lendemain vous le distillerez sur un fourneau, rechaud, ou trepié, avec un feu de charbon doux & égal, prenant toûjours bien garde qu'il soit entretenu dans un même dégré de chaleur, & que la liqueur n'entre point dans la chapelle. Vous tirerez ainsi de ces six pintes, trois pintes, ou environ de bonne essence ; & si-tôt que vous verrez la goute blanche en sortir, vous la retirerez du feu, parce qu'elle sentiroit l'empirême.

Cette plante est très-commune dans les jardins ; on la seme dans une terre grasse, & elle vient sans beaucoup de soin.

L'Anis de la Chine ou de Sibery, est une semence qui a la figure & la grosseur de celle de la coloquinte. Les Orientaux & les Hollandois à l'exemple des Chinois, en mêlent dans leur sorbet & dans leur thé, pour leur donner un goût plus agréable. Son bois, qui nous est apporté de la Chine en grosses buches grisâtres, a l'odeur de l'Anis. Il n'y a que les Ebenistes & les Tabletiers qui s'en servent.

ANN

ANNEAU. Cercle fait d'une matiere solide, dont on se sert pour attacher quelque chose. Il y a des Anneaux de fer & de différentes façons dans les harnois, tant des chevaux que des charrues.

ANO

ANODIN. Terme de Medecine. Se dit des remedes qui adoucissent, ou appaisent les douleurs ; on les appelle aussi parégoriques. Les soporatifs ne sont dits Anodins qu'improprement ; car ceux-ci se prennent intérieurement, au lieu que les vrais Anodins s'appliquent extérieurement sur la partie. L'oignons de lis, l'oignon commun, la racine & les feuilles de guimauve sont des Anodins.

ANODINES. Plantes Anodines. *Voyez* PLANTES.

Prenez vitriol demi livre calciné au blanc à feu doux, mettez-le en poudre, surversez d'esprit de vin trente onces, mettez-le un mois au fumier, separez les feces, distillez au bain marie jusqu'à ce que vous apperceviez au fond du vaisseau une liqueur huileuse & jaune, que vous conserverez. La doze est de douze goutes en liqueur convenante.

Anodin du Roi d'Angleterre.

Prenez opium bien choisi une once & demi ; coupez-le par petites tranches, mêlez écorce de sureau, écorce de sassafras, de chacun demi once, mettez en poudre dans une bouteille de verre, & surversez d'esprit de vin une livre, que vous boucherez avec un papier gris en plusieurs doubles, & que vous percerez en plusieurs endroits avec une épingle ; placez auprès du feu dans une distance convenable, ou au soleil quand il est dans sa force ; infusez quatre ou cinq jours, remuant la bouteille de tems en tems, puis filtrez & la gardez bien. Cette liqueur appaise les douleurs les plus aigues, dans les fiévres ardentes, insomnies, douleurs de poitrine, maux de tête, migraine, toux, colique, rumatismes, goutes, violentes, blessures douloureuses ; enfin à tout ce qui empêche le repos, mais point dans l'apoplexie.

La doze est de quinze à seize goutes pour l'ordinaire dans du vin d'Espagne, ou autre, eau de scorsonnaire, de coquelicot, mélisse, &c. Si le remede ne fait pas son effet, vous en reprendrez au bout de vingt-quatre heures, & augmenterez de deux ou trois goutes, trois heures loin du repas ; le soir est le tems le plus favorable, à moins qu'on ne soit pressé, alors on le donne à toute heure, gardant l'intervalle de trois heures loin du repas. Si le mal ne diminue pas, on peut augmenter jusqu'à quarante goutes, mais il ne faut augmenter que de deux goutes de vingt-quatre en vingt-quatre heures.

ANT

ANTE. *Voyez* ENTE.

ANTENNE. Piece de bois, comme une perche, qui s'attache en travers par le moyen d'une poutre, au milieu, ou au haut du mât pour soutenir les voiles. Le vent rompt quelquefois les Antennes.

ANTHORA. Sorte de plante dont la racine est le contrepoison de l'aconit & du napellus, & propre contre la morsure des bêtes venimeuses, & les blessures des armes empoisonnées. On en prend un gros en poudre dans du vin blanc. Elle entre aussi dans la composition de quelques Alexiteres.

Elle est propre aussi contre la rage, & contre toute sorte de venin ; elle corrige la malignité des humeurs, resiste à la peste, & guérit les morsures des bêtes venimeuses.

ANTICŒUR, ou Avant-cœur. *Voyez* CHEVAL.

ANTIDOTE. Ce mot d'Antidote se prend en deux façons, savoir, proprement & improprement : Proprement pour des remedes qu'on a accoûtumé de donner

donner contre les poisons, contre les morsures des bêtes venimeuses, ou contre les maladies pestilentielles, lesquels remedes étant pris au dedans sont ordinairement appellés *alexipharmaques*, & appliqués au dehors, *alexiteres*, improprement pour toutes sortes de remedes composés qui sont donnés indifféremment contre toutes sortes de maladies. Les prémiers se composent ou des poudres corroboratives décrites dans les Antidotaires, ou bien d'autres poudres magistrales qui sont cardiaques, ou qui resistent aux venins, desquelles poudres demêlées dans quelque liqueur convenable, on fait de certaines confections molles; qui sont appellées tantôt antidotes humides, tantôt opiates, & tantôt confections cordiales. De ces confections, les unes sont cardiaques seulement, qui recréent les esprits & les parties vitales; & les autres sont altératives & somniferes tout ensemble; & d'autres enfin sont thériacales, qui font des effets admirables, & resistent aux venins s'il y en a. Outre ces noms de confections, d'antidotes & d'opiates, on les nomme aussi électuaires mous, pour les distinguer des solides. *Voyez* ORVIETAN.

ANTIDOTE. Eau antidotale. *Voyez* EAU.

ANTIHECTIQUE *de Poterius*. Prenez antimoine deux parties, limaille de fer une partie, nitre, tartre blanc, de chacun une partie & demi; rougissez la limaille de fer dans un creuset qui soit seulement plein du quart, & cela à feu violent; puis mettez l'antimoine, & fondez le tout. Lors qu'il sera clair, jettez-y dedans une cuillerée de vôtre mélange de nitre & de tartre; couvrez incontinent le creuset; les fumées étant passées vous en mettrez encore autant, faisant comme la prémiere fois; ce que vous continuerez jusqu'à ce que vous y ayez mis tout votre mélange, puis donnez grand feu; étant en bon flux, jettez dans le cornet selon l'art; si votre regule n'est pas étoilé, refondez & purifiez-le avec du nitre & du tartre; vous le rendrez étoilé du prémier coup, si au lieu de nitre & de tartre vous vous servez de cendres gravelées.

Prenez de ce regule deux onces & d'étain d'Angleterre quatre onces. Etant fondu, jettez-le dans le cornet, puis mettez-le en poudre, ajoûtez-y trois fois autant de nitre très-pur; fulminez par cuillerées selon l'art, laissant passer les fumées à chaque projection, & lors qu'il sera fondu, vous le laisserez trois heures en fonte dans un feu moderé, crainte que votre matiere ne retourne en regule, ce qui perdroit tout. Après ces trois heures, jettez dans un mortier de marbre; puis pulverisez, & édulcorez avec eau chaude, filtrez, séchez la poudre, joignez-la à son double poids de nitre, & fulminez comme dessus, ce que vous réitererez encore une fois; enfin édulcorez, séchez & gardez, la dose est depuis un demi scrupule jusqu'à un. *Nota*, si vous ne mettez que trois onces d'étain & un gros d'or, votre remede sera beaucoup plus efficace.

Item. Prenez de cet Antihectique seize grains, sel ammoniac un scrupule, mêlez & donnez dans du Sirop de lierre terrestre; c'est un puissant remede contre la fiévre hectique, on partage cette dose. C'est pour deux fois, une le matin & l'autre le soir; continuez le même remede.

ANTIMOINE. C'est un mineral qui approche fort de la nature des métaux; il est luisant, de couleur noire, & disposé en longues aiguilles. On le trouve auprès des mines des métaux. Celui qu'on apporte de Hongrie est le meilleur, mais il est rare, parce qu'il y en a des mines en France, comme en Poitou & en Auvergne.

La decoction d'Antimoine cru est sudorifique; l'Antimoine est préparé en purgatif, & émetique ou vomitif. Sa dose est depuis douze grains jusqu'à une demi dragme. Il faut avoir égard à la force ou à la foiblesse de ceux à qui on le donne.

Purification de l'Antimoine.

L'Antimoine cru est celui qu'on apporte en forme de pain, & qui a déja passé par le feu. On le met fondre au feu dans des pots ou dans des creusets; on le passe par une écumoire en le versant dans d'autres pots, afin d'en ôter la gangue; on casse les pots, & quand il est refroidi, il faut choisir celui qui a ses aiguilles luisantes & faciles à casser. L'Antimoine cru purge les chevaux par les sueurs & par les selles. On le donne depuis une dragme jusqu'à deux.

Diverses préparations de l'Antimoine.

L'Antimoine préparé est celui qui a été travaillé par les Chimistes. Ils l'ont deguisé en différentes façons, & sous différens noms, comme ceux de *crocus metallorum*, de *beurre*, de *safran* ou *foye*, de *fleurs*, de *verre*, de *regule*, de *chaux*, d'*huile*, de *souphre doré* d'*Antimoine*, enfin de *besoard mineral*, de *mercure de vie*, & de *poudre algaroth*.

Un Moine Allemand nommé Bazile Valentin qui cherchoit la pierre philosophale, se servoit de ce mineral pour avancer la fonte des metaux. Il en jetta à des pourceaux, qui en ayant mangé furent purgés violemment, & en devinrent plus gras. Ce qui lui fit penser qu'en purgeant de la même sorte ses confreres, ils s'en porteroient mieux. On prétend que cette expérience réussit fort mal, & que les Moines moururent tous, d'où vient qu'on donna à ce mineral le nom d'Antimoine, c'est-à-dire, contraire aux Moines. Quoi qu'il en soit, ce fut Bazile Valentin, qui trouva le secret d'amortir les redoutables qualités de ce mineral, & de soutenir qu'il étoit un excellent remede contre toutes sortes de maux. Cependant il n'a été mis en vogue que 300. ans après dans le siécle passé; encore fut-ce avec beaucoup de contrarieté. A present il est regardé comma un remede puissant & presque universel.

Le safran d'Antimoine.

C'est un des plus grands vomitifs qui soient dans la Médecine; il a les mêmes vertus que son huile; c'est un purgatif qui guérit les fiévres & les pleuresies; si on en donne six grains au commencement des accès en substance, ou en infusion, il faut prendre garde toutefois à l'âge & aux forces; son besoard sudorifique resiste puissamment à la malignité des humeurs.

Façon de préparer l'Antimoine.

Il faut concasser l'Antimoine grossierement, & le mettre dans un creuset ardent par diverses reprises, avec autant de salpêtre, le remuant avec un fer ardent, après quoi on le verse; le creuset étant refroidi, on prend ce qui est en bas; si la couleur en est jaune, c'est marque qu'il est bien préparé; le dessus sert pour les urines, la dose est de deux à quatre grains en substance, & en infusion de cinq à dix grains; il est bon contre toutes les fiévres intermittantes, le prenant dans un jaune d'œuf, & par dessus un demi verre de vin, ou de boüillon; & après qu'on a vomi deux ou trois fois, donner un demi boüillon pour faciliter le vomissement. Il ne faut pas le donner à ceux qui ont craché le sang, ni à ceux qui sont foibles & qui ont difficulté de vomir. On le peut donner à jeun ou six heures après le repas, ou au commencement de la fiévre. C'est un remede general contra toutes les obstructions, le

mal d'eſtomac, la rate, le mal-caduc, l'apoplexie, la rage, la folie, la peſte, la verole, & autres telles incommodités. Quelques-uns le mêlent par parties égales avec du mercure préparé, donnant deux grains de l'un & de l'autre.

Le mercure ſe prépare en prenant deux fois autant d'eau forte, & en le laiſſant calciner. La diſſolution faite, on met deſſus autant d'eau ſalée que d'eau forte; après quoi on verſe le tout dans une grande terrine non vernîſſée, ou pour le mieux dans une grande bouteille de verre, le tout va en bas comme caillé. Après deux ou trois heures on verſe l'eau par inclination; après cela on y en remet, réiterant cela trois ou quatre fois, & après l'avoir deſſéché, on le mouille encore avec d'eau roſe, & on le ſeche derechef. La doſe eſt comme celle de l'Antimoine contre toutes maladies provenantes d'humidité pourrie, comme gâles, hidropiſies, enflures & autres ſemblables.

Autre préparation de l'Antimoine.

Prenez deux ou trois livres de ſalpêtre rafiné; mettez-le dans un grand creuſet entre les charbons ardens, allumant le feu peu à peu. Il faut que le creuſet ait ſon couvercle, & qu'on puiſſe l'ôter avec des pincettes. Le ſalpêtre étant fondu & liquide, ôtez le couvercle, & jettez dedans une petite pincée de charbon en poudre (celui de ſaule eſt le meilleur) & mettez-y d'abord le couvercle, continuant ainſi juſqu'à ce que ladite pouſſiere de charbon ne s'embraſe plus, mais demeure ſur le ſalpêtre ſans brûler, ce qui ſe fait dans quatre heures.

Prenez ce ſel fixe, jettez-le dans de l'eau chaude, laquelle vous filtrerez à travers un papier brouillard & un linge; dans cette eau ſalée, mettez de l'Antimoine en poudre très-ſubtile, en telle quantité que le ſel ſoit au double du poids de l'Antimoine; faites boüillir le tout dans une marmite de fer bien nette, & évaporer toute l'eau, & il vous reſtera votre Antimoine avec le ſel fixe, leſquels vous mettrez dans un creuſet entre les charbons ardens, & les tiendrez ſur le feu environ deux heures, les remuant de tems en tems avec une baguette de fer. Prenez enſuite toute cette matiere en poudre ſubtile, & la faites boüillir dans la même marmite avec de l'eau infuſée ſur de la chaux vive bien claire. La leſſive viendra rouge; filtrez ladite leſſive dans une terrine bien nette, jettez-y deſſus du vinaigre, & la poudre de l'Antimoine ſe précipitera au fond rouge comme du ſang: continuant ainſi de faire boüillir de la chaux vive dans ladite eau, tant qu'elle pourra tirer de teinture de cette maſſe qui eſt reſtée. Jettez ſur cette poudre précipitée & tirée de toutes ces menſtrues, de l'eau commune en grande quantité, pour lui ôter par diverſes lotions réiterées, la ſenteur du ſouphre & de l'Antimoine, & ſéchez après cela ladite poudre au ſoleil.

La doſe eſt de deux grains juſques à quatorze, & à trente en neceſſité, ou avec du ſucre, ou avec du viu, boüillon, eau, conſerve de roſes. Elle ſert pour la goute, la gravelle, l'hydropiſie, l'épilepſie, la peſte & toutes ſortes de fiévres, & ſur tout la quarte. On peut prendre un boüillon auſſi-tôt que l'on a pris ce remede, mais après il faut demeurer quatre heures ſans manger.

Préparation de l'Antimoine diaphorétique.

Prenez quatre onces d'Antimoine cru, & douze onces de ſalpêtre fin, bien criſtaliſé, & de la troiſiéme eau, c'eſt-à-dire, que pour une partie d'Antimoine, il faudra prendre trois parties de ſalpêtre.

Pilez & broyez bien l'Antimoine, de ſorte qu'il ſoit reduit en une poudre fort ſubtile, & qu'il n'y paroiſſe plus de luiſant; broyez vôtre ſalpêtre, & reduiſez-le auſſi en une poudre très-ſubtile, & mêlez ſi bien ces deux poudres enſemble dans un mortier, que le tout paroiſſe également noir par tout.

Cela fait, mettez rougir un creuſet dans le feu de charbon, & faites en ſorte que vous le puiſſiez couvrir & découvrir avec un morceau de tuile, l'ôtant & le remettant lors que vous voudrez avec une pincette; ſituez & aſſurez ſi bien vôtre creuſet dans le charbon, qu'il y puiſſe demeurer ferme.

Quand le creuſet ſera fort rouge, prenez une cuillerée de votre poudre; découvrez avec la pincette le creuſet; jettez-y la poudre, & recouvrez à l'inſtant le creuſet, qui doit demeurer couvert juſqu'à ce qu'elle ſoit toute rouge.

Quand vous verrez que la poudre ſera toute rouge, jettez-en dedans une autre cuillerée de la même maniere que la prémiere; & quand cette ſeconde cuillerée ſera pareillement rouge, vous y en jetterez une troiſiéme, & vous continuerez ainſi d'en mettre une cuillerée l'une après l'autre, juſqu'à ce que votre poudre d'Antimoine & de ſalpêtre mêlée enſemble ſoit achevée.

Lorſque vous aurez achevé de détonner votre matiere, (c'eſt ainſi qu'on appelle cette opération) laiſſez votre creuſet enſeveli dans le feu de charbon, juſqu'à ce que le charbon ſoit tout conſumé & éteint, & remuez de tems en tems cette matiere, pour la faire deſcendre au fond du creuſet. Pour la remuer commodément, il faut avoir une verge de fer faite comme une broche aux alouetes.

Quand le feu ſera éteint, & que le creuſet ſera encore tout chaud, faites boüillir de l'eau de fontaine, dans laquelle vous mettrez votre creuſet, & l'y laiſſerez juſqu'à ce que la matiere qui eſt dedans, ſoit diſſoute, & qu'elle ſoit toute en poudre; vous verſerez alors cette poudre dans cette eau, & la ferez encore un peu boüillir. Cela fait, vous retirerez votre creuſet de l'eau, & le ferez ſécher pour vous en ſervir une autre fois.

Pour retirer votre poudre, lorſqu'elle ſera toute diſſoute dans l'eau chaude, il faut avoir une terrine bien nette pour y verſer l'eau blanchie par la poudre, & pour cet effet remuez avec un bâton la poudre & l'eau tout enſemble dans la terrine, où elles ont boüilli; incontinent après avoir remué, verſez dans l'autre terrine vuide; l'eau que vous verrez toute blanchie; & s'il reſte quelque choſe au fond de la premiere terrine après l'avoir verſée, ne vous en ſervez point; ou ſi vous ne voulez rien perdre, gardez-le pour vous en ſervir une autre fois, quand vous ferez de cette poudre, en la faiſant recuire.

Enſuite laiſſez repoſer l'eau blanchie, que vous aurez verſée dans cette ſeconde terrine, & quand elle ſera repoſée tout-à-fait durant l'eſpace de vingt-quatre heures, verſez doucement l'eau claire par inclination, c'eſt-à-dire, ſans rien remuer, s'il ſe peut, ou du moins fort peu, & quand vous verrez que la poudre ſera prête à tomber, arrêtez-vous là, & ne verſez plus.

Alors il faut avoir de l'eau de fontaine qui ſoit chaude, la verſer ſur la poudre qui reſte au fond de la terrine, & la remuer avec un bâton, la laiſſer repoſer pendant vingt-quatre heures, & verſer enſuite doucement l'eau comme vous aviez fait au commencement.

Il faut réiterer cette lotion de poudre, ou cette miſe & cet épanchement d'eau par inclination, trois ou quatre fois, & même davantage, juſqu'à ce que la derniere eau qui en ſortira, verſée toûjours par inclination, n'ait aucun goût de ſalûre ni de ſalpêtre.

Pour lors vous verserez la poudre avec le peu d'eau qu'il y aura de reste, (car il est impossible de verser si bien l'eau, qu'il n'en reste toûjours quelque peu) sur un papier gris étendu sur un quarrelet, ayant mis une toile forte claire sous le papier pour empêcher qu'il ne creve, & quand l'eau sera toute passée, c'est-à-dire, imbibée ou consumée dans le papier, ou le linge; vous ferez sécher votre poudre avec tout le papier & sans l'ôter de dessus, sur un tas de cendres, que vous aurez un peu auparavant passées par un tamis de crin, & agencées à cet effet sur un ais. Car la cendre boira & consumera peu à peu l'humidité de la poudre & du papier.

Quand la poudre sera ainsi préparée, il la faut mettre dans une écuelle de terre, & y verser par dessus de bon esprit de vin, c'est-à-dire, de l'eau de vie rectifiée, qui surnage d'un travers de doigt sur la poudre. Il y faut ensuite mettre le feu, remuant avec un bâton, jusqu'à ce que cela cesse de brûler; & puis il faut sécher doucement la poudre sur les cendres chaudes avec l'écuelle, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune humidité de reste.

Et voilà le vrai Antimoine diaphorétique, c'est-à-dire, très-propre pour ouvrir les pores, pour faciliter la transpiration & provoquer les sueurs, lorsqu'il sera très-bien préparé.

Tous les matins on peut prendre de ce diaphorétique seul jusqu'au poids d'un demi écu d'or avec du pain à chanter, contre l'hidropisie, paralisie & autres maladies inveterées, & même dans les fiévres malignes; pour faciliter l'issue du venin par les pores, dont ce souverain remede a la faculté de procurer la dilatation. *Voyez* REMEDE.

ANTIPATHIE des plantes. *Voyez* VÉGÉTATION.

ANTIPLEURÉTIQUES. (Eaux.) *Voyez* REMÉDES.

ANTISCORBUTIQUES. *Voyez* PLANTES.

ANTRAX. *Voyez* EMPLATRE *manus Dei.*

AOU

AOUT. C'est le huitiéme mois de l'année. Il a trente & un jours, & la lune vingt-neuf. Le soleil entre dans le signe de la Vierge, vers le vingt-troisiéme de ce mois. Par la mi-Août, on entend la fête de l'Assomption de la Vierge qui arrive le quinziéme de ce mois.

Août signifie aussi la moisson ou la recolte des bleds & autres grains, quoiqu'en plusieurs endroits on la fasse dans le mois de Juillet.

Ouvrages à faire au jardin pendant le mois d'Août.

Au commencement de ce mois, on seme la graine d'anemone, la couvrant légerement de terre, & on la tiendra à l'ombre, l'arrosant souvent pour empêcher que la terre ne se desséche.

L'on plante aussi les anemones simples pour en avoir des fleurs en Automne & tout le long de l'hiver.

C'est la saison pour semer les graines des narcisses & des hiacintes orientales.

On foule au commencement du mois, les montans des oignons, & les feuilles de bettes-raves, carotes, panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire grossir ce qui est dans la terre, en empêchant que la seve ne sorte en dehors; il fait encore très-bon marcotter les ceillets.

On cueille les échalottes dès le commencement du mois, & on leve l'ail de terre.

Dès la mi-Août, on commence à semer des épinars, pour la mi-Septembre, des mâches pour les salades d'hiver, & de la laitue à coquille, pour en avoir des pommes à la fin de l'automne, & durant l'hiver; on replante en place les fraisiers qu'on a enlevés en motte.

On recueille les graines de laitue & de rave, d'abord qu'une partie des cosses paroissent séches; ensuite on arrache le pié, & on met sécher le tout. On recueille aussi la graine de cerfeuil, de pourreaux, de ciboules, d'oignons, d'échalottes & de rocamboles. On seme des raves en pleine terre, pour l'automne; à la fin du mois, on seme à quelque bonne exposition, les choux pommés pour les remettre en pepiniere, à quelqu'autre bon abri, où ils doivent passer l'hiver, & être replantés en place au printems. On seme pendant tout ce mois des laitues à coquilles, à quelque bonne exposition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, en place & à l'abri; que pour en avoir d'endurcies au froid, pour les pouvoir replanter après l'hiver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur une couche dès le mois de Fevrier; & s'il fait bien froid l'hiver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiere. On peut semer quelques oignons, pour en avoir de bons l'année suivante, dès le mois de Juillet; & il est bon de replanter ceux-là au mois de Mars suivant. On arrose beaucoup.

On replante beaucoup de chicorées à un grand pié l'une de l'autre, & même des laitues royales & des perpignanes, qui sont très-bonnes l'automne & l'hiver.

On seme des mâches pour le carême.

On replante encore des choux d'hiver.

On tond les palissades pour la seconde fois.

On acheve de palisser, & on commence à découvrir peu à peu les fruits ausquels on veut faire prendre beaucoup de couleur; savoir, les pêches, les pommes d'api, &c.

On lie la chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, si elle est bien grande; celui d'en haut doit être toûjours plus lâche que les autres, autrement ella creve par le côté en blanchissant.

Dès la mi-Août, on commence à couvrir de terreau les oseilles, qu'on a coupées bien ras, pour les remettre en vigueur; c'est assez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout; elles se pourroient pourrir, si on en mettoit davantage.

On seme encore de l'oseille, du cerfeuil & des ciboules.

On arrache les trainasses des fraisiers, pour conserver les vieux pieds plus vigoureux, & quand il n'y a plus de fruits, ce qui est à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août, on coupe les vieux montans, & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il s'en fasse de nouvelles.

On coupe aussi tous les vieux montans d'artichaux, les pommes en étant ôtées.

On seme encore des épinars à la fin du mois, pour le commencement de l'hiver.

On leve les oignons de terre, quand les montans commencent à sécher, avant que de les serrer dans le grenier, ou autre lieu sec, ou les mettre en liasses; autrement ils s'échaufferoient étant serrés avant que d'être secs, & se pourriroient.

A la fin d'Août, les Fleuristes mettent en terre leurs hiacinthes, leurs belles anemones, leurs beaux renoncules, leurs jonquilles, leurs totus-albus & leurs impériales.

On fait la guerre aux mouches ordinaires & aux mouches guêpes, qui mangent les figues, les muscats & autres fruits; & pour cela on attache aux branches des fioles pleines d'eau détrempée avec un peu de miel; ces mouches attirées par la douceur de

ce miel, entrent dans le goulot de ces fioles, & périssent dans l'eau ; il faut les changer d'eau d'abord qu'on voit la fiole presque pleine de ces insectes.

Profit à faire au mois d'Août.

Depuis le commencement d'Août jusqu'au quinziéme, on vendra les œufs; mais depuis la mi-Aout jusqu'à la Notre-Dame de Septembre, on gardera tous ceux que pondront les poules, à cause, dit-on, que les œufs d'entre les deux Notre-Dames, sont bons à garder; maxime qu'on ne manque point d'observer à la campagne.

On ne vendra point aussi de beurre produit dans ce même tems ; au contraire, on le salera, ou on le fondra, comme étant de très-bonne garde ; & pour les fromages, on les fera encore sécher dans la chasiere.

Quoique le bétail commence dans ce tems-là d'avoir pris graisse, & que par conséquent il devienne un peu commun ; il n'importe, vendez-le toûjours ; tout bétail gras n'est plus qu'inutile à la maison.

Vendez aussi les veaux qui sont en état d'être tués dans ce mois, ils commencent à devenir rares.

Tirez tout ce que vous pourrez de profit du colombier, les pigeonnaux y abondent en ce tems-là.

Vous avez trop de fruits à vendre en ce tems, pour en faire ici le détail ; aussi ne dedaignez pas d'attirer chez vous les Marchands, pour vous en accommoder avec eux des plus beaux, votre provision prise préalablement; de nourrir votre domestique des plus communs, & d'engraisser les cochons de ceux qui sont ou gâtés, ou pourris.

La poire est un fruit délicat, & fort recherché, c'est pourquoi il faut en faire aussi de l'argent.

Des prunes tout de même, & faire encore des pruneaux de celles qui mûrissent dans ce mois.

Comme ce mois produit beaucoup de fruit, on aura soin d'en faire sécher au four, une bonne quantité de diverses manieres ; le débit qu'on en a, lorsque le Carême arrive, est assez grand pour faire qu'on ne les oublie pas, & l'on suivra sur tout cette maxime, lorsque la grande abondance des fruits les rend à bon marché.

L'on vendra les vins qu'on aura de reste, car la saison des vendanges approchant, doit inviter à le faire.

Poires qui se mangent en Août.

Poire de gros & petit rousselet, très-excellente, à manger au mois d'Août.

Poire robine, très-bon fruit & fort recherché pour être servi dans le mois d'Août.

Poire d'orange verte bonne dans ce mois.

Poire cassolette, dite Poire de lescbefrion, ou friolet, ou muscat vert se mange en Août.

Poire d'orange brune, autrement dite poire de Monsieur, excellente à manger en Août & Septembre.

Poire de bon chrétien d'été, autrement graccioli ; de même.

Poire crapaudine, autrement poire grise, bonne, ou ambrette d'été, bonne en ce mois.

Poire de jasmin ou franchipane, quoiqu'un peu sujette à la pierre, ne laisse pas que d'être bonne, & se mange en Août.

Poire de caillot-rozar ; se mange en Août & Septembre.

Poire rose, a la chair un peu dure, mais bonne à manger en Août.

Poire de Milan, de la beurriere, ou bergamotte d'été, bonne à la mi-Août.

Poire de brutte bonne, ou poire de Pape, excellente à servir au vingtiéme Août.

Poire de sinor d'Orleans, bon fruit quand on a soin de le cueillir un peu vert, afin qu'il en ait plus d'eau, & se mange en Août.

Poire de beurré blanc, se mange aussi au mois d'Août.

Poire jargonelle d'été, passable ; c'est pourquoi il en faut peu avoir, & ce fruit se mange dans ce mois.

Ce que doit faire un Laboureur au mois d'Août.

Si-tôt que le mois d'Août est arrivé, on arrache le lin & le chanvre ; on moissonne fortement, & pour les vandanges, on fait provision de vaisseaux qu'on dispose & tient prêts à mettre du vin. On visite son pressoir pour voir s'il n'y a rien de rompu, & ses cuves, pour voir s'il n'est point nécessaire que l'ouvrier y mette la main.

Tous laboureurs dans ce mois donnent la troisiéme façon à leurs terres, & commencent à la fin de battre le seigle pour les semences.

AOUTÉ. Terme de Jardinage. Se dit des fruits, & particulierement de la citrouille, lorsqu'ils sont mûrs, & qu'ils ont pris la couleur qui leur convient dans la maturité. Il se dit aussi des branches d'arbres venues de l'année. *Voyez* BRANCHES.

AOUTER. Faire mûrir. *Il n'a pas fait assez chaud pour Aoûter ce fruit ; le bois de la vigne n'étoit pas encore Aoûté.*

AOUTERON. Terme d'Agriculture. Moissonneur ; celui qui travaille à la récolte des grains. *Il nous faudra cette année-ci beaucoup d'Aouterons.*

A P A

APATER. Terme d'oiseleur. Mettre du grain, ou quelqu'autre amorce dans un lieu, pour y attirer les oiseaux qu'on veut prendre. On dit aussi en terme de pêche *apâter* le poisson.

APATHIE. Etat de l'ame, où elle n'est sujette à aucune passion.

A P E

APERCHER. Terme d'oiseleur. Remarquer l'endroit où un oiseau se retire pour y passer la nuit. On dit, *j'ai Aperché un merle.*

A P O

APOGÉE. Terme d'Astronomie. C'est l'endroit du Zodiaque où une planette se trouve le plus éloignée de la terre. C'est sa plus grande élévation.

APOLOGIE. Discours écrit, ou prononcé pour la justification d'une personne.

APOLTRONIR. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiseau, auquel on a coupé les ongles des pouces, ou doigts de derriere, qui sont comme les clefs de sa main, & ses armes ; de sorte qu'il n'est plus propre pour le gibier.

APOPLEXIE. L'Apoplexie est une privation des facultés tant animales & vitales, que naturelles.

C'est sans contredit la plus cruelle & la plus dangéreuse de toutes les maladies, puisqu'elle prive tout à coup de sentiment & de mouvement, ou de la vie.

Elle se divise en matérielle & en immatérielle ; elle est matérielle, lors qu'elle est causée par le sang, ou par la pituite, ou par la mélancolie, ou par des flatuosités, ou par la bile, mais celle-ci arrive rarement ; elle a son siege dans le cerveau.

L'APOPLEXIE immaterielle est, quand les conduits des esprits animaux se trouvent tellement bouchés & serrés, qu'ils ne peuvent descendre au cœur, ou lorsque ceux des veines ou des arteres se trouvent si étroitement renfermés & pressés, qu'ils ne se peuvent communiquer au cerveau. Celle-ci reside dans le cœur.

L'Apoplexie se divise en forte, débile & médiocre. A la forte, on n'y trouve point de pouls, point de respiration, point de sentiment ni de mouvement.

A la débile, la respiration est petite, le pouls foible, & les alimens s'avalent aisément.

A la médiocre ; la respiration est serrée, entrecoupée & difficile. Il semble qu'à force de ronfler, on s'étrangle ; & par la grande compression des muscles de la poitrine, on écume, & ce qu'on fait prendre par la bouche, est rejetté par le nés.

Les avantcoureurs de l'Apoplexie, sont une subite & grande douleur de tête, une enflure des veines de la gorge, des yeux étincellans & offusqués, les extrémités froides avec un grincement de dents, un battement dans toutes les parties du corps, des urines verdâtres, noires, & le fonds semblable à la farine détrempée, qui sortent en petite quantité.

Lorsque la forte Apoplexie surprend, elle est si violente, que sans s'en apercevoir, l'on tombe tout à coup, & l'on meurt à l'instant.

Mais quand on est prêt à tomber dans la foible, on commence à faire un grand cri, les soûpirs sont violens, comme si on suffoquoit & aussi-tôt on est abattu, sans sentiment, ni mouvement, & l'on écume par la bouche.

Les signes de l'Apoplexie sanguine, sont le pouls plus dur & plus fort que dans l'Apoplexie séreuse, les vaisseaux plus pleins & plus tendus, la face & les yeux rouges, qui peu à peu, par la foiblesse de la chaleur naturelle, se changent en couleur verte, & à la fin en noire. De plus, les veines de dessous la langue, de la gorge & du front, sont tendoes ; elle arrive pour l'ordinaire de n'avoir pas continué à se faire saigner dans le tems que l'on avoit accoûtumé, & pour avoir mangé par excès, des viandes qui engendrent beaucoup de sang.

Ceux de l'Apoplexie pituiteuse, sont une couleur blanche ou pâle, des yeux chassieux, un nés toûjours plein, & se mouchant souvent, crachant de même, & dormant sans cesse, vivant dans la paresse, & ne mangeant que des viandes humides, plusieurs ayant la tête grosse & pesante & le cou court, & qu'on est sujet à de frequens éblouissemens.

Ceux d'une mélancolie sont d'une couleur obscure, le corps aride & sec, avec cela la différence de sexe & d'âge, de profession, de climat & de maniere de vivre.

A l'Apoplexie qui vient d'une apostume dans le cerveau, le simptôme est une fiévre violente, sans aucune intermission, & de laquelle on n'échape point.

Celle qui arrive au défaut des lunes, est plus à craindre qu'en d'autres tems.

Les vieillards qui sont sujets aux vertiges & aux éblouissemens, meurent pour l'ordinaire d'Apoplexie.

L'urine rouge est un signe mortel dans l'Apoplexie.

Les enfans qui sont attaqués d'une Apoplexie avant sept ans, en meurent rarement, d'autant que la chaleur se trouve assez forte pour consumer la pituite qui la cause.

Depuis sept jusqu'à quarante ans, peu de personnes tombent dans l'Apoplexie ; depuis quarante jusqu'à soixante, plusieurs y sont sujets.

On observera qu'il y a plusieurs accidens qui peuvent causer l'Apoplexie, comme la vapeur de quelque métal, ou celle du charbon, ou celle du vin doux sans être éclairci ni bouilli, ou l'excès du vin, de l'eau de vie, de la biere, ou autre liqueur, ou une joye excessive, ou la surprise d'une mauvaise nouvelle, ou une crainte, ou une peur inopinée, ou une colere effrenée.

Remedes contre l'Apoplexie.

Pour se précautionner contre l'Apoplexie sanguine, il faudra se faire tirer du sang au renouveau de la lune, trois ou quatre fois l'année, & même davantage, si l'on voit que le sang domine beaucoup. Ceux ou celles à qui les hémorroïdes, ou les ordinaires seront supprimés, se feront tant saigner du pié, qu'ils s'en trouvent soulagés. Ils se purgeront, soit avec de la manne, ou du syrop de roses purgatif, ou avec des pilules d'aloës ou d'angelique, qu'ils prendront les soirs avant le souper, ou en se couchant, & rendront leur medecine aussi forte qu'ils seront aisés ou difficiles à émouvoir. Avec cela ils n'useront que des alimens qui produisent peu de sang, & sur tout ils tremperont beaucoup leur vin. Car on observera, que ceux qui tombent dans cette Apoplexie, en échapent rarement, c'est pourquoi il est bon de l'éviter.

Ceux qui sont menacés de l'Apoplexie pituiteuse, doivent beaucoup jeûner, & ne manger que des viandes de très-petite nourriture, & plûtot rôties que boüillies ; ils boïront du vin moderément ; le blanc leur conviendra mieux que le clairet ; ils feront beaucoup d'exercice, ils dormiront peu ; en un mot, ils pratiqueront les mêmes conseils que l'on a ordonnés à la douleur de tête causée de pituite.

Aux mélancoliques, on fera observer un regime opposé au précédent ; on les saignera trois ou quatre fois l'année, & on les purgera de même, ou avec le sené, la rhubarbe, l'agaric, ainsi qu'il est ordonné à la douleur de tête, causée de mélancolie.

Cure de l'Apoplexie.

Pour guérir l'Apoplexie, il faut saigner le malade, selon sa constitution & ses forces. On employe aussi les vomitifs, les sternutatoires, les clysteres, les suppositoires âcres, les scarifications, les frictions & les vessicatoires.

Pour faire vomir le malade, on peut lui donner jusqu'à douze grains de tartre émétique, & même plus s'il est d'un temperament fort & robuste. Au lieu d'émétique, on peut lui faire prendre une dragme de racine de cabaret, grossierement pulvérisée, avec une pincée de poivre, dans un verre de vin chaud. Ensuite on lui donnera un clystere âcre, composé de sauge, origan, racine de pirette, pulpe de coloquinte, petite centaurée ; de chacune une poignée. Après avoir fait bouillir les drogues pendant un quart d'heure, on passe la colature, & on y ajoûte une pincée de sel avec un peu de vinaigre. Si le malade ne revient pas de son assoupissement ; il faut loi soufler dans le nés un sternutatoire composé de pirette, marjolaine, fleurs de muguet, ellébore blanc, de chacun une poignée, le tout bien mêlé ensemble.

Cure de l'Apoplexie sanguine.

Il faut commencer par tourmenter le malade, lui mettre du sel dans la bouche, & lui faire avaler une cuillerée d'eau magistrale, d'eau impériale, ou de Schaffouse, ou d'eau de la Reine d'Hongrie, si les autres manquent ; ayant soin de les mêler avec un peu d'eau commune pour en temperer la chaleur, & pour empêcher la trop grande fermentation du sang. Ensuite il faut faire saigner le malade le plus promptement qu'il est possible ; puis lui donner un lavement composé de la maniere que nous venons de marquer, ou avec la pomme de coloquinte, le séné & le miel de concombre sauvage ; on peut, s'il est necessaire, verser dans la colature, quatre onces de vin émetique trouble, avec une once de bé-

nédict laxatif, & d'hiere piere. Deux heures après, il faut réïterer la saignée, & incontinent après purger le malade avec une vigoureuse tisanne laxative composée de séné, de manne, de rhubarbe; & de sel végétal. On lui en fera prendre deux verres, à une demi heure d'intervalle l'un de l'autre. Deux ou trois heures après, il faudra le saigner encore une fois; réïterant même dans la suite la saignée, autant qu'il sera nécessaire, & jusqu'à ce que le pouls & la circulation soient libres. Cependant on aura soin de lui faire prendre de tems en tems de l'eau de mélisse simple, de la confection de jacinthe, & quelques cordiaux doux & temperés; & lorsque la tisanne laxative aura ouvert le ventre abondamment, on ne manquera pas d'employer les émétiques, ou autres vomitifs.

Cure de l'Apoplexie séreuse ou causée par l'abondance des humeurs.

Il faut traiter d'une maniere différente cette sorte d'Apoplexie. On doit se dispenser de saigner, autant qu'il est possible, & ne faire cette opération que dans l'extrême nécessité & avec beaucoup de précaution; mais il faut commencer par agiter & tourmenter le malade, le faire promener, en le soutenant, de peur qu'il ne tombe, & lui frapper souvent dans les mains, pour l'exciter, & l'empêcher de s'assoupir. On lui donnera en même tems une bonne prise de vomitif, & immédiatement après une prise de cordiaux spiritueux; tels que sont l'essence de vipere, ou les gouttes d'Angleterre blanches, la teinture d'or, ou quelques autres semblables. On les donnera d'abord quatre fois dans l'espace d'une heure; ensuite de demi heure en demi heure; puis d'heure en heure, & quand l'émétique commencera à opérer, & que la connoissance sera revenue au malade, on ne lui donnera plus de cordiaux que de quatre heures en quatre heures.

Il est à propos de lui donner aussi un lavement purgatif, le plus promptement qu'il sera possible. Après qu'il l'aura rendu, il faudra lui en donner un second, si l'on juge que l'évacuation ne soit pas assez copieuse, & ajoûter à ce dernier quatre onces de vin émétique trouble. Il sera bon de lui souffler un sternutatoire par le canal d'une plume, ou de lui faire flairer du sel volatil ammoniac, & de lui injecter même de tems en tems dans le nés de l'eau de mélisse spiritueuse. Si l'on peut, on lui rasera promptement la tête pour lui en faire des frictions; on lui frottera les temples & le dessous du nés avec le baume apoplectique; il faut aussi lui frotter la tête, le cou, les gencives & l'épine du dos, avec l'eau impériale, ou avec d'autres liqueurs spiritueuses.

Si les vomitifs ne font pas leur effet dans une demi heure, au plus tard, & que le malade ne donne aucune marque de connoissance, il faudra les réïterer en augmentant leur dose du double, ou même du triple; & si tous ces remedes n'operent pas, vous prendrez une once de tabac en corde; ou un peu moins, si le malade est d'une complexion foible, vous hacherez ce tabac bien menu, & le ferez boüillir dans une pinte d'eau réduite à chopine; après avoir passé la colature, vous y délayerez une once d'hiere piere. Il faut appliquer en même tems sur les épaules, les ventouses scarifiées, puis l'emplâtre vessicatoire, que vous mettrez aussi derriere les oreilles, & que vous arroserez de quelques gouttes d'esprit de vitriol pour lui donner plus d'activité.

Le malade doit user d'une tisanne faite avec les feuilles de bétoine & de mélisse, & avec les racines de scorsonnaire & de reglisse. Si le mal continue avec opiniâtreté, on fera prendre au malade de tems en tems, quelques verres de tisanne laxative, dans laquelle on mêlera un peu de poudre vomitive. Si le mal diminue, la seule tisanne laxative suffira. On poura en faire prendre au malade pendant deux jours consécutifs, ou même davantage; mais si l'on s'apperçoit que les évacuations soient trop abondantes, & qu'elles fatiguent beaucoup le malade, il sera de la prudence de lui en retrancher un verre, ou deux par jour. Quand le malade dormira, il faudra le garder à vûe, & si son sommeil étoit trop dur & trop profond, il faudra le réveiller, l'exciter & même le promener en le tenant toûjours sous les bras de peur d'accident.

Dans sa convalescence, on aura soin de le réjouir & de le purger souvent, pour prévenir les réeidives qui sont très-dangereuses; & quand la saison de prendre les eaux chaudes sera venue, il faudra l'envoyer à celles de Bourbon, ou de Vichi.

Pour ceux qui seront tombés dans l'Apoplexie, causée par la vapeur de quelque métal, ou par celle du charbon, ou pour avoir bû du vin doux en trop grande quantité, on ne les saignera point; on leur fera seulement avaler trois ou quatre cuillerées d'eau de vie, & on leur en frottera la tête, les oreilles & les temples; on leur soufflera dans le nés de la poudre de betoine, ou de muguet, ou du poivre, ou du gingembre; on pourra encore leur donner un vomitif, deux ou trois heures après, & on leur fera boire un verre de vin, dans lequel on aura fait infuser un peu de muscade, de la canelle & du sucre.

Si l'Apoplexie arrive par l'excès de vin ou de quelqu'autre boisson, le plus prompt remede sera le vomissement, & de donner souvent des boüillons assaisonnés d'oseilles, de laitues, de pourpier, ou de verjus, ou jus d'orange; & on leur fera boire du cidre, ou de la limonade, ou de la tisanne, ou un verre d'eau pure; on y mêlera quatre ou cinq gouttes d'esprit de souphre, ou d'esprit de vitriol, ou une dragme de crême de tartre en poudre.

Lorsque l'Apoplexie dérive d'une joye excessive, ou de la surprise d'une mauvaise nouvelle, ou de la colere ou autrement, l'on y remediera suivant l'âge, le tempérament & la différence du sexe, soit par la saignée du bras & du pié, soit par quelque remede cordial, comme thériaque, rossoli, confection de jacinthe ou vin d'Espagne, & par les sages conseils pour la prévenir une autre fois.

Ceux qui sont attaqués d'une forte Apoplexie, meurent en tombant. Mais à ceux qui seront tombés dans la foible ou médiocre Apoplexie, on les fera asseoir & tenir la tête le plus haut que l'on pourra; on leur mettra du sel dans la bouche; en même tems, on leur ouvrira, des deux bras la veine cephalique; ensuite on leur appliquera des vessicatoires derriere les oreilles, & jamais des ventouses, d'autant qu'elles nuiroient à la respiration; on leur donnera des lavemens d'une décoction de sauge, de betoine, de marjolaine, de rue, de centaurée, d'une demi poignée d'ellébore blanc; dans chaque lavement, on fera dissoudre une once de benedict, deux onces de miel mercurial, & autant de vin émétique.

Ou bien au lieu de toutes ces herbes, on fera boüilir demi once de séné, autant d'agaric, avec deux dragmes de coloquinte, & on fera dissoudre dans la décoction, deux dragmes d'aloës, deux pincées de sel, ou une dragme de sel ammoniac, ou du sel gemme, avec deux dragmes de fiel de bœuf, ou de taureau, si l'on peut en avoir, sinon l'on se servira de sels suppositoires. Prenez de la poudre d'aloës, de la poudre d'ellébore blanc & noir, de cha-

cun demi-dragme, de la poudre de la coloquinte, cinq ou six grains, avec deux onces de miel bien cuit; mêlez lesdites poudres. Si on ne peut pas avoir si promptement lesdits remedes préparés, on pourra toûjours en attendant donner des lavemens, avec de l'urine, y ajoûtant deux ou trois pincées de sel, & de plus on en pourra faire avaler avec un peu d'huile.

On pourra encore appliquer sur le ventre, de la poudre d'ellébore blanc, mêlée avec un peu de miel.

On rasera la tête, & on la frottera avec une serviette, qui aura trempé dans la décoction de sauge, de laurier, de romarin, du thim, & de la rue: que ces simples soient secs, ou verts, il n'importe.

L'on tâchera de faire entrer par le nés ladite décoction, sinon de la poudre de racine de ciclamen, ou de pirette, ou de muguet, ou d'ellébore, ou de l'euforbe, ou de poivre; ou froter les narines d'eau de vie, dans laquelle l'on aura battu de la graine de moutarde.

Dans le tems que l'on pratiquera ces remedes, on fera avaler deux ou trois onces de vin émétique, ou six grains de tartre émétique, ou huit grains de vitriol calciné, détrempé dans une cuillerée ou deux de boüillon.

L'on a vû par expérience, que d'approcher une poêle un peu chaude proche de la tête, en telle sorte qu'elle puisse griller les cheveux, cela fait un effet surprenant; ou bien d'appliquer sur la suture coronale, une grande ventouse, c'est presque la même chose.

On pourra encore faciliter le vomissement, avec un demi-verre de jus de pourpier; ou de decoction de raves, y mettant une dragme & demi de sel; sinon l'on trempera une plume dans l'huile de lin, ou de narcisse, ou de glayeul, & on la fera entrer dans la gorge.

Si après avoir pratiqué tous ces remedes, le malade n'éternue point, & s'il se vuide à tout moment, c'est signe qu'il n'en échapera point.

Autre remede à ce mal.

Prenez sept ou huit gouttes d'essence de romarin, dans un verre de bon vin.

NOTA, qu'il faut que le malade soit debout, & lui froter l'estomac pour faire bien pénétrer le remede: s'il ne réussir pas la premiere fois, il ne manquera pas la seconde.

Autre remede contre l'Apoplexie.

Faites fondre une bonne poignée de sel dans un verre de vinaigre. Lorsqu'il sera fondu, faites-le passer par un linge pour en ôter la saleté; faites avaler au malade ce vinaigre à une, ou deux, ou trois fois, & un peu après il ne manquera pas de vomir & de revenir un peu à lui-même. Quelque tems après son vomissement, il le faut saigner, lui donner quelques lavemens purgatifs, & le tourmenter par des mouvemens de toutes manieres, pour l'empêcher de dormir, jusqu'à ce que se trouvant très-affoibli la fiévre survienne. Il faut recommencer ce mouvement, lorsque la fiévre diminue, en sorte qu'il ait la fiévre au moins vingt-quarre heures sans dormir, après quoi on le laissera en repos, afin qu'il puisse dormir.

Si l'on étoit fort pressé, il faut ouvrir les dents du Malade avec une cuiller, lui remplir la bouche de gros sel, & le saigner aussi-tôt. Dès que le malade sent ce sel, il jette quantité de pituite crasse, épaisse & visqueuse, que le sel attire dans sa bouche, & qui l'éveille à cause de son acrimonie.

Autre remede.

L'eau de la reine de Hongrie depuis une dragme jusqu'à deux, ou de l'esprit de vin depuis une dragme jusqu'à trois, soulagent beaucoup. De même que le vin émétique donné depuis demi once jusqu'à trois onces, ou du tartre émétique soluble, depuis quatre jusqu'à vingt grains.

Autre remede pour guérir l'Apoplexie.

Donnez de l'essence de romarin dans l'esprit de vin, un demi gros de chacun; donnez ensuite un vomitif en eau de sauge ou autre convenable. Si la fiévre survient, c'est un bon signe, vous réïtererez le vomitif deux ou trois fois, & vous donnerez un gros des plus forts sudorifiques dans de l'eau de sauge, afin de prévenir la paralisie; & couvrez bien le malade.

Item. L'esprit de sauge est un grand secret contre ce mal, & les ventouses appliquées sur la tête sont très-bonnes.

Item. Une emplâtre de poix qui couvre toute la tête & les oreilles, est merveilleux.

Item. Tirez l'extrait de tabac avec esprit de vin, & en donnez trois gros avec miel rosat au malade; il jettera quantité de serosités du cerveau, & il guérira; il faut réïterer deux ou trois fois ce remede.

Item Le Pere Malebranche rapporte qu'un homme tombé en Apoplexie en fut guéri par plusieurs lavemens de caffé.

Pour se préserver de l'Apoplexie, lorsqu'on en est menacé.

Remplissez un linge fin & clair de sel commun, dont vous vous envelopperez le cou, avant que de vous mettre au lit, & vous continuerez tous les jours.

Autre pour s'en préserver.

Prenez trois figues grasses, hâchées bien menu, ajoûtez-y de la moutarde blanche, de la graine de roquette autant de l'un que de l'autre, deux cuillerées; mêlez le tout dans un mortier avec une cuillerée d'eau spiritueuse de lavande & du suc de violettes demi-once. La dose est tous les matins de la grosseur d'une noix.

L'usage de l'elixir de proprieté guérit la paralisie, Apoplexie, entrophie & chistre.

Autre pour la prévenir.

Prenez vin blanc une pinte, eau de vie chopine: mélisse cueillie en Juin & recente; & hachez menu trois poignées d'écorce de citron séche pulvérisée, une once de chacun; girofle, canelle, de chacun demi-once. Le tout concassé sera infusé vingt-quatre heures, & distilé au refrigerant, & vous n'en tirerez que chopine. Lorsqu'on se sent la tête pesante, on en prend une cuillerée.

APOPLEXIE des oyseaux de proye. *Voyez* OISEAU de proye.

APOSTUME. Outre ce qu'on va dire, *Voyez* ce qu'on a dit au mot ABCÉS, & ce qu'on en dira sur les tumeurs en général.

Pour faire supparer un Apostume.

Appliquez dessus la fiente d'un oison que vous aurez fait jeûner trois jours entiers, puis nourri de tronçons d'anguille tuée fraichement; il est bon aussi d'appliquer du froment cru long-tems mâché, & un cataplâme fait de feuilles & de racines de mauves & guimauves, oignons de lis, mie de pain blanc, le tout cuit ensemble, puis passé, y ajoutant un jaune d'œuf, & très-peu de safran. Si l'apostume est

fort froide, on pourra ajoûter dans la décoction du cataplâme, des racines de campane, d'hyebles, de lis, & de couleuvrée, des fleurs de camomille & melilot, de l'oignon, en y ajoûtant du levain de froment. Pour faire suppurer un clou, autrement dit froncle; prenez froment cru long-tems mâché, ou farine de froment, jaune d'œuf, miel & graisse de porc; puis chauffez le tout ensemble, & en faites un emplâtre pour mettre sur le mal; ou appliquez dessus de la fiente de brebis détrempée avec du vinaigre, en cas que vous le vouliez amollir ou resoudre.

Onguent d'or pour les Apostumes.

Prenez suif de mouton, cire neuve, poix resine, huile d'olive, miel, terebentine, autant de l'un que de l'autre. Faites fondre le suif le prémier, puis la cire par petits morceaux, & quand tout sera fondu, mettez l'huile, le miel & la terebentine; passez le tout par un linge, & remuez toûjours jusqu'à ce qu'il soit froid.

Cet onguent est bon pour les apostumes, il attire, nettoye & incarne la cicatrice.

Autre onguent.

Faites cuire sous la braise dans un linge un peu mouillé, le blanc d'un gros porreau, ou de deux médiocres, & prenez garde qu'il n'y reste trop longtems. Pilez-le ensuite dans un mortier avec un peu de graisse de porc; faites-en un emplâtre bien épais; appliquez-le sur l'apostume, & laissez-le opérer l'espace de sept ou huit heures, ou environ: après ce prémier emplâtre, vous en mettrez un second, puis un troisiéme, après l'opération duquel il arrive ordinairement que toute la matiere suppurable est sortie. Ce remede est éprouvé.

APOSTUMES. *Voyez* EMPLATRE, *Manus Dei.*

APOZEME. L'Apozeme n'est autre chose qu'une décoction faite avec racines, bois, écorces, feuilles, fleurs, semences & autres parties des plantes pour préparer les humeurs à la purgation, & quelquefois pour les évacuer: enfin, c'est un médicament interne qui se prépare au besoin.

Toute la différence qu'il y a entre l'Apozeme, & le julep, c'est que les Apozemes ne se font jamais avec des eaux distillées, comme se font les juleps; mais seulement avec une décoction. Selon la faculté qu'ils ont, il y en a de deux sortes; sçavoir, d'altératifs & de purgatifs. Et selon les parties ausquelles ils sont appropriés, il y en a pareillement autant de sortes qu'il y a de parties considérables dans le corps humain; sçavoir, des céphaliques, des hépatiques, des spléniques, &c.

La décoction des Apozemes purgatifs doit être légére, afin que les purgatifs puissent s'insinuer dans les pores.

Apozéme cordial & apéritif.

Faites bouillir dans trois chopines d'eau réduites à trois demi-setiers, des racines de chiendent, d'âche, de persil, de fenouil & d'asperges, de chacune une once; des feuilles de laitues, de pourpier, de chicorée sauvage & d'aigremoine, de chacune une poignée; des fleurs de buglosse, de violette, de chicorée, & de bourrache, de chacune une pincée avec deux gros de semences froides. Après avoir clarifié la décoction avec un blanc d'œuf, on en fait quatre ou cinq prises, que l'on prend à diverses fois dans le besoin. On peut ajoûter à chaque prise, un peu de syrop de violette, ou de limon, pour rendre l'Apozéme plus agréable.

Apozéme diuretique.

Faites bouillir deux pintes d'eau réduites à une pinte, des semences de milium solis, & de chicorée sauvage concassée, de chacune une once; des racines de chardon roulant, d'orties, de pissenlis, & d'arrête-bœuf, de chacune une once; des feuilles de bourrache, de parietaire, de cerfeuil, de buglosse, des raisins de corinthe, & des senelles, de chacune une poignée: ajoûtez-y un gros de sel de prunelles; passez la décoction, & faites-en cinq ou six prises égales; vous pourrez y ajoûter du syrop des cinq racines apéritives, ou quelqu'autre semblable. On peut rendre cet Apozéme, ou purgatif, ou somnifére, en y ajoûtant la décoction de quelques drogues purgatives ou soporatives.

Apozéme pectoral.

Faites bouillir dans douze onces d'eau de tussilage, & autant de coquelico distillée jusqu'à la réduction de seize onces, une demi poignée de bourrache, & autant de chardon bénit, buglosse, scabieuse, bourrache, que vous laverez bien, couperez menu, & écraserez dans un mortier de marbre. Vous exprimerez fortement la décoction dans un linge; ensuite vous la partagerez en quatre ou cinq prises, à chacune desquelles vous ajoûterez quinze grains de machoire de brochet, & environ une once de chardon bénit.

APP

APPAS. C'est ce dont on se sert pour prendre ou pour attirer des poissons, des oiseaux. Les achées ou laiches, sont l'Appas le plus commun pour pêcher. *Voyez* sur le mot ACHÉE, les manieres d'en avoir.

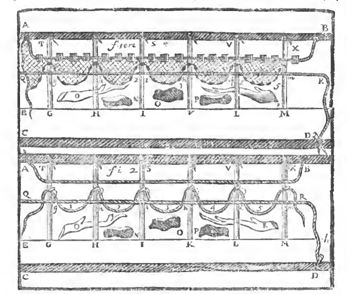
Diverses sortes d'Appas. Maniere de faire cuire des féves pour prendre une grande quantité de poisson.

Quand vous aurez reconnu le lieu où sont les crones, composez un Appas de cette sorte.

Prenez un pot neuf, vernissé par dedans, & faites-y bouillir des feves, environ un quart de boisseau, dans l'eau de riviere, les ayant auparavant fait tremper l'espace de sept ou huit heures, dans de l'eau presque tiede. Quand elles auront bouilli jusqu'à être près de demi cuites, mettez-y trois ou quatre onces de miel, selon la quantité des féves, & deux ou trois grains de musc; laissez-les après demi-cuire, puis les retirez du feu, pour vous en servir le soir & le matin, environ sur les cinq ou six heures, de cette sorte.

Cherchez une place nette, où il n'y ait point d'herbiers, & que le poisson puisse voir & prendre les féves au fond de l'eau, & que cette place nette soit éloignée des crones, d'environ cent ou deux cens pas, selon la grandeur du lieu; jettez-y de vos féves, soir & matin, aux heures susdites, l'espace de sept ou huit jours, afin d'y attirer le poisson; & le jour qui précedera celui que vous avez destiné pour pêcher, appâtez-les de vos mêmes féves, qui seront cuites, comme on a dit, à la reserve qu'il y faut mêler un moment avant que les tirer du feu, de l'aloës sucotrin en poudre, environ la grosseur de deux féves, sur un plein chapeau; donnez-leur un bouillon, puis retirez-les du feu, pour en appâter. Le poisson qui en mangera, vuidera tout ce qu'il aura dans le corps, & sera trois jours de suite affamé, ce qui le fera sortir de bonne heure des crones, pour chercher à manger, au lieu où il a accoûtumé de trouver son Appas; c'est pourquoi il faudra être prêt à deux ou trois heures après midi, pour tendre les filets; & lorsqu'ils seront achevés, jettez huit ou dix poignées de féves, & vous vous retirerez, pour y retourner le soir bien tard, avec trois ou quatre personnes.

L'heure étant venue de pêcher, soyez avec tout votre



votre monde, ſur le lieu préparé; diſpoſez vos gens, enſorte qu'un homme ſoit ſur le bord du chantier C D, & qu'il prenne dans ſa main, le bout D, de la corde Q R D. Que les autres s'en aillent doucement ſans faire du bruit, bien loin au deſſus du lieu, où vous avez apâté; celui qui tiendra la corde D, doit être le mieux entendu, afin qu'il donne le ſignal aux autres, lequel étant donné, ceux qui ſeront allés loin, auront chacun une longue perche, dont ils frapperont l'eau, & fouleront le fond & les bords, pour contraindre le poiſſon de fuir, & ſe retirer dans le crones, ce qu'il fera auſſi-tôt qu'on commencera de frapper l'eau. C'eſt pour cela que celui qui tient la corde D, qui doit faire jouer le tramail, ſera prompt de la tirer au même inſtant que le bruit commencera, & ce faiſant, la corde plombée du bas filet, tombera au fond de l'eau, & le tramail fermera l'entrée des crones, le poiſſon voulant ſe ſauver dans ſa retraite ordinaire, étant épouvanté du bruit, ſe jettera dans l'embuche, d'où on le retirera avec le filet. Voyez l'article de la CARPE, vous y trouverez la maniere de tendre ce tramail.

Quand les bateurs, ou fouleurs ſeront arrivés ſur le lieu, ils n'auront pas moins de contentement que le maître de profit, pour la quantité de gros poiſſons qui s'y rencontreront, ſi le lieu eſt poiſſonneux, & les crones bien choiſis.

Autres Appas pour prendre toutes-ſortes de poiſſons & en tout tems.

Prenez du nard celtique, autrement aſpic, quatre feuilles du foucher de Smirne, la groſſeur d'une feve, du cumin autant qu'on en peut prendre avec trois doigts, de la ſemence d'anis une poignée; puis les pilez & paſſez par le crible, & mettez de cette poudre dans un tuyau, quand l'uſage le requerra; levez un ver de terre, & le mettez dans quelque petit vaiſſeau, exprimez une ſole, & prenez de la ſuſdite compoſition, que vous y mettrez, & y ajoûtant des vers, vous broyerez le tout enſemble pour faire une amorce.

Pour prendre des poiſſons. ALEXIS PIEMONTOIS.

Il faut prendre des vers qui luiſent de nuit, & les diſtillet en un vaſe de verre, à petit feu & lent, juſques à ce que l'eau en ſoit toute ſortie; puis vous prendrez cette eau, & la mettrez dans une fiole de verre, avec quatre onces de vif-argent, tenant le vaiſſeau fermé; de ſorte que l'eau n'y puiſſe entrer, & le mettre dans un filet, le poiſſon y courra en troupes.

Pour attirer le poiſſon. HERMÉS.

Pilez de l'ortie & de la quinte-feuille, ajoûtez y du ſuc de joubarbe, & vous en frotez les mains; puis jettez le marc dans une eau où il y aura abondance de poiſſon, & mettez vos mains dans l'eau; ils y viendront en foule; il en arrivera de même, ſi on met de cette mixtion dans une naſſe.

Pour attirer le poiſſon. PLINE.

Prenez de l'eau de ſarraſine ronde, & y ajoûtez de la chaux; puis la jettez dans de l'eau dormante, le poiſſon y viendra à troupes, & s'ils mangent de cette poudre, ils nageront ſur l'eau comme morts, & ſe laiſſeront prendre avec la main.

Pour prendre le poiſſon. MIZAULD.

Prenez de coque de Levant avec du cumin, du fromage vieux, de la farine de froment, & du vin; broyez le tout enſemble, & en formez de petites pilules groſſes comme des pois; & jettez-les dans l'eau où il y aura beaucoup de poiſſon; tous ceux qui en mangeront, ſe jetteront au bord enyvrés.

Comme on prend les poissons sans peine. CARDAN.

Les poissons sont pris à la viande, & la viande doit avoir quatre conditions, qu'elle sente fort, afin que de loin elle les attire; comme l'anis, le suc de panax, le cumin; qu'elle soit de saveur délicate, afin d'inviter & tromper ceux qui la mangeront; comme le sang de porc, le fromage de chevre, le pain de froment, les papillons jaunes, qui sont les meilleurs; qu'elle les entête, comme l'eau de vie, la lie de vin; il faut aussi avoir du poison qui les étourdisse: telle est la fleur de souci; car la fleur qui est jaune étant coupée en morceaux, fait cet effet dans une heure, & étourdit même les plus grands poissons. La chaux en est de même, quoiqu'elle corrige l'eau, si elle est puante, toutefois elle tue les poissons. Le suc de toutes les especes de titimale, la noix, tant celle qui est dite vomique, que celle qu'on appelle methel, ou somnifere; mais il n'est rien de meilleur, que le fruit apporté d'Orient, appellé Coculam. Sa graine est noire, & semblable à celle de laurier, moindre toutefois & plus ronde. La composition pour prendre les poissons, est expérimentée, c'est la quatriéme partie d'une once de graines Orientales, la sixiéme de cumin, & autant d'eau de vie, une once de fromage, trois onces de farine; que le tout soit battu ensemble, puis le rediger en morceaux.

Plusieurs sortes d'Appas qui se rencontrent parmi les secrets de divers Auteurs.

Vous trouverez divers secrets pour attirer le poisson, dans le livre de Vveker Medecin Allemand, lequel dit les avoir recueillis de divers Auteurs, qu'il cite à chaque secret.

La premiere est de FLORENT, *pour assembler les poissons en un lieu.*

Prenez de la marjolaine bâtarde, ou origan, de la sariette, de la marjolaine, de chacun trois dragmes; d'écorce d'encens, de mirrhe, de bol d'Armenie commun, de chacun huit dragmes; de farine d'orge détrempée en vin odoriférant, demi-setier; de foye de porc rôti, trois onces, & d'ail autant. Pilez chaque chose à part, & puis mêlez-y du sablon menu, & en mettez une heure ou deux auparavant au lieu de la pêche, & tendez les filets.

La seconde est de DÉMOCRITE, *pour faire assembler toutes sortes de poissons en un lieu.*

Prenez du sang de bœuf, du sang de chevre, du sang de brebis, de la fiente de bœuf, qui est aux petites entrailles; de la fiente de chevre, des petites entrailles; de la fiente de brebis, des petites entrailles, de la marjolaine, de la lie de vin odoriférant, de chacun une partie; puis de la graisse, ou de la moëlle des mêmes animaux, ce que bon vous semblera. Pilez le tout separément, ou ensemble, & le réduisez en petites masses, que vous jetterez au lieu où vous penserez qu'il y ait des poissons, une heure avant la pêche, puis vous les environnerez de vos filets.

Autre du même Auteur, pour prendre toutes sortes de poissons.

Prenez du sang d'une chevre noire, de la lie de vin odoriférant, pâte de farine d'orge, mêlez le tout ensemble, & y ajoûtez du poûmon de chevre, coupé bien menu. Il dit que pour empêcher qu'un pêcheur ne prenne du poisson, il faut jetter du sel autour de sa ligne.

Autre secret de DYDIME, *pour prendre le poisson de riviere.*

Prenez de la graisse de brebis, du sesame ou jugiolme rôti, de l'ail, du vin odoriférant, de l'origan, du thim, du romarin sec, de chacun médiocrement; pilez le tout ensemble, & en faites de petits pains pour jetter dans la riviere.

Endormie pour prendre du poisson. Secret de TARENTIN.

Prenez une once d'étourgeon, du plus puant qui se trouvera, une once de papillons jaunes qui volent, de l'anis, du fromage de chevre, de chacun quatre dragmes, du suc de panax deux dragmes, du sang de porc quatre dragmes, du galbanom autant; pilez le tout, & les ayant mêlés, versez-y quelque peu de vin pur, qui soit ruïe, & en formez des trochisques, comme on fait pour faire des parfums, & les séchez à l'ombre.

Autre endormie du même Auteur, pour prendre des petits poissons de riviere.

Prenez du sang de veau & de la chair, lesquels vous mettrez en petits morceaux, dans un pot de terre, & les y laisserez l'espace de dix jours, ensuite vous en userez.

Autre appas pour mettre dans des nasses. Du même Auteur.

Prenez du marc & expression de mirabolans, de la fiente humaine, de la mie de pain; pilez chacun à part, mêlez le tout ensemble, & mettez le tout dans les nasses, vous ne perdrez pas votre tems.

Secrets qui sont dans la MAISON RUSTIQUE.

Pour assembler les poissons en un lieu, prenez pouliot, sariette, origan, marjolaine, le poids de trois écus de chacun, écorce d'encens & de mirrhe, une once de chacun, griottes séches détrempées en bon vin, demi livre foye de porc rôti, graisse de chevre, aulx, de chacun une livre; pilez chacun à part, & puis ajoutez-y du sablon délié, & une heure ou deux auparavant, vous apâterez le poisson de cette mixtion, & avec les filets environnerez le lieu où sera le poisson.

Prenez graisse de brebis, sesame brûlé, aulx, origan, thim, marjolaine séche, de chacun assez compétemment, & les pilez avec mie de pain, & avec du vin; donnez de ce mélange aux poissons: ou bien prenez griottes séches, broyez-les, & en faites des pilules pour donner aux poissons; ou faites un appas avec chaux, vin, fromage vieux, que vous jetterez dans l'eau. Vous verrez les poissons accourir sur l'eau. Autrement, prenez coque de Levant, cumin, vieux fromage, farine de froment, pétrissez le tout ensemble, avec vin; formez-en des pilules grosses comme des pois, & les jettez dans l'eau; le poisson qui en mangera, se laissera prendre à la main. Ou bien faites une autre composition avec racine d'aristologe ronde broyée, ou sain de porc & chaux; jettez sur l'eau quelque portion de cette confection; les poissons y accourront, & en ayant mangé, ils mourront.

Autre Appas pour prendre du poisson.

Voyez POISSON.

Appas pour toutes sortes d'animaux.

Coupez tout vivant la géniture d'une femelle, dans le tems qu'elle est en chaleur, & qu'il soit de même espece que l'animal que vous voulez prendre; après que vous aurez fait sécher à l'ombre, ou à un

feu lent, cette nature, pour ne rien diminuer de sa vertu ; vous la réduirez en poudre fine que vous mêlerez avec quelque amorce ; il est certain que cet Appas attirera les autres animaux de la même espéce, à l'endroit où vous l'aurez mis.

Pour attirer les Loups & les Renards.

Faites fondre demi livre de galbanum, avec une livre de vieux oint ; ensuite ajoutez-y une livre de hannetons pilés ; faites cuire le tout à petit feu, durant quatre ou cinq heures ; puis passez cette mixtion toute chaude, avec forte expression ; ensorte qu'il ne reste plus dans le linge, que les pieds & les ailes des hannetons. Pour faire usage de cette composition, il faut la mettre dans une bouteille, que vous porterez dans le bois, où vous aurez fait un affut pour vous cacher ; & là vous frotterez de cette mixtion la semelle de vos souliers, que vous aurez pris, & qui ne vous serviront qu'à cela. Ensuite vous ferez plusieurs tours dans le bois, vers les endroits où peuvent se retirer les loups. Après avoir fait plusieurs fois la même chose, vous viendrez vous placer à votre affut, où ces animaux qui passeront sur votre piste, ne manqueront pas de vous suivre, & vous pourrez les tirer d'aussi près qu'il vous plaira.

APPEAU. C'est un sifflet d'oiseleur avec lequel il attrape les oiseaux, en contrefaisant le son de leur voix. L'Appeau des perdrix rouges, est différent de celui des perdrix grises. Il y en a aussi pour appeller les cerfs, les renards, &c. Ce sont des anches semblables à celles de l'orgue, qui ont différens effets, selon les petites boëtes qui les renferment. On donne aussi le nom d'Appeau aux oiseaux que l'on nomme plus communément appellant.

APPELLANT. C'est on oiseau dont on se sert, quand on va à la chasse des oiseaux, pour en appeller d'autres, & les faire venir dans les filets.

APPENTIS. Toit appliqué d'un côté contre un mur, & qui n'a de pente que d'un côté.

APPÉTIT. C'est un désir de manger. Il se fait sentir lorsque l'estomac étant vuide, la liqueur acide commence à agir sur sa tunique intérieure. Quelquefois l'Appétit est produit par une cause étrangere, & alors il vient ou de froid, ou de fatigue, ou du travail, ou d'avoir veillé, ou souffert la faim, ou autrement ; lorsque l'Appétit est bien ordonné, il maintient long-tems la santé ; si-tôt qu'il diminue, ou qu'il se perd, c'est un signe de maladie.

APPÉTIT *perdu*. Cette perte est une disposition de l'orifice du ventricule, par laquelle on a le manger en aversion.

Elle arrive de plusieurs manieres, ou par la froideur des membres intérieurs, qui tient les pores serrés, ou par un empêchement du suc des veines, & de l'humeur mélancolique, ou par le défaut d'une vertu attractive, naturelle, ou sensitive, animale ; car du cerveau, il n'influe aucun esprit sensible au ventricule, ainsi que l'on voit à la manie, à la létargie, à la mélancolie, ou aux autres extrêmes maladies du cerveau ; ou par le défaut de l'organe de la faculté appétante ; oo par quelques vices du ventricule, qui lui sont propres, comme la sécheresse, la tumeur, le sentiment blessé, ou par la simpathie du foye, de la rate, des entrailles, des vers, de la tête, des narines, de l'œsophage, ou de la matrice.

Lorsque l'Appétit s'est perdu par une chaude intemperie, on l'apperçoit aux rapports qui laissent un goût de brûlé, ou d'huileux ; à la soif & à l'aversion pour le manger ; & si à cela il se joint beaucoup d'humeurs bilieuses, il semble que l'estomac se déchire, on y sent de cruels picotemens, & l'on est fort alteré.

Par l'intemperie froide, les signes sont opposés aux précédens.

Par un sentiment affoibli, ou interdit, où l'on désire avec répugnance ; & les choses que l'on mange assaisonnées, ou avec de la moutarde, ou avec du poivre, semblent insensibles à l'estomac, aussi bien que le vin pur.

Par l'obstruction des veines lactées, les déjections sont liquides, mêlées d'un chile souvent blanc ou verd.

Par la propre foiblesse & le peu d'esprits contenus à l'orifice du ventricule ; on pourra l'avoir reconnu par quelque maladie, ou accident, qui auront precédé, comme d'une fiévre aigue, chronique ou maligne, ou d'une grande évacuation de sang, ou de semence, ou d'une dissipation des forces naturelles, venant de fatigue, de veilles ou de jeûnes ; tout cela n'empêche pas que l'on ne désire le manger, pour lequel on repugne aussi-tôt, ce qui fait que le corps s'affoiblit, devient maigre, & que le sang diminue.

Lorsque l'Appétit est long-tems à revenir, il n'augure rien de bon, comme aussi s'il se perd dans les maladies chroniques, dans les dissenteries, & dans les pertes de sang.

La perte d'Appétit qui procede d'une intempérie habituelle, est pire que celle de froideur. Celle qui dérive du foye, est toûjours à craindre.

Bien que l'Appétit soit perdu au commencement & au milieu des fiévres, si les forces se soutiennent, on ne doit pas apprehender ; au contraire, tout est à craindre, arrivant à la fin des fiévres.

Les enfans perdent souvent l'Appétit, parce qu'ils mangent goulûment & par excès, ce qui leur suffoque la chaleur naturelle.

Pour rétablir l'Appétit, qui sera perdu par une intempérie de chaleur, l'on degagera les vaisseaux par quelques saignées des bras & des pieds.

L'on purgera avec la casse & le petit lait ; l'on assaisonnera les bouillons de toutes sortes d'herbes rafraîchissantes ; l'on s'abstiendra de boire du vin ; à sa place, on usera de limonade, & de tisanne avec de l'orge, de la chicorée, de l'oseille ; sinon on battra de la gélée de groseilles, ou du sirop d'épine-vinette, dans l'eau. En réitérant la purgation, on y ajoûtera, soit de la manne, soit une infusion d'un gros de rhubarbe. On pourra encore se servir de la décoction de tamarins, dans laquelle on dissoudra deux onces de syrop de roses ; enfin, on reglera la dose des médicamens, suivant la force des personnes.

Lorsque la perte de l'Appétit sera causée par une intempérie froide ; l'oo donnera à boire de bon vin vieux ; on ajoûtera aux bouillons, du thim, de la marjolaine, de la sauge, de l'hysope ; le pigeon au pot a une qualité plus particuliere que les autres viandes, pour cette disposition ; comme aussi de faire prendre une dragme de thériaque avant le souper, & le matin à jeun ; que si on appercevoit que les humeurs fussent crasses & adhérentes, on procurera le vomissement, soit avec l'oximel scillitique, ou le vin émetique, ou le tartre.

Celui qui dérivera d'un sentiment affoibli par une humeur, qui aura imbibé les tuniques du ventricule, se traitera de même.

S'il vient d'une obstruction mésenterique, ou d'une foiblesse de foye ; on réiterera souvent la saignée ; du reste on suivra la même méthode, qu'à l'intemperie chaude.

A l'Appétit qui sera perdu par la dissipation des esprits ; l'on usera de legers alimens ; l'on boira des vins de liqueur, on rendra le dormir & le veiller moderés, on ne fera aucun exercice violent ; & l'on

fuira tout ce qui auparavant aura pû contribuer à ce desordre.

Remede contre le manque d'Appétit, qui procede d'une matiere grossiere & visqueuse.

Il faut purger par les vomitifs, tels que sont le vitriol blanc, dont on peut prendre, depuis une demi dragme jusqu'à une dragme, dans un bouillon gras; ou du jus de concombre sauvage, depuis quatre grains jusqu'à huit dans du vin blanc; ou du tartre émétique dissous dans l'eau commune, depuis six grains jusqu'à huit. On en fait deux prises qu'on prend à trois heures d'intervalle l'une de l'autre; & à mesure qu'on vomit, on prend un peu de bouillon, ou d'eau tiede, afin de vomir avec moins d'effort; ce dernier vomitif est le meilleur. Pour corriger tous ces vomitifs, & les rendre plus agréables, on peut y ajoûter un peu de jus de citron.

Si les vomitifs ne conviennent pas au malade, on pourra le purger avec la poudre de jalap, de laquelle vous ferez infuser à froid depuis un demi gros, jusqu'à un gros dans du vin blanc, l'espace de douze heures, ou environ; & deux heures après que le malade aura pris sa médecine, vous lui donnerez un bouillon d'herbes.

Autre purgatif.

Prenez des feuilles d'aigremoine, de la petite centaurée, des sommités d'absinthe; de chacune une poignée. Faites cuire le tout dans de l'eau avec un peu de sucre, & faites en prendre au malade un bon verre tous les matins.

APPÉTIT *dépravé.* Lorsque l'on désire de manger, ou de boire des choses ridicules & déraisonnables, cet Appétit est appellé lascif, ou dépravé, d'autant que les personnes, qui ont cette maladie, prennent plaisir à manger de la terre, du plâtre, de la brique, de la pierre, du charbon, du poison, de la viande crue, de la chair humaine, ou de la matiere humaine.

Les femmes & les filles y sont plus sujettes que les hommes, principalement certaines femmes ausquelles cette passion commence au premier mois de leur grossesse, & leur dure jusqu'au quatriéme; aux filles, il leur arrive pour n'être pas réglées, & aux hommes, par d'autres indispositions.

La cause de cette dépravation vient quelquefois d'une humeur mélancolique, pourrie & corrompue, qui abreuve les tuniques du ventre; & quelquefois elle s'engendre dans l'estomac, ou en d'autres parties du corps, qui fluent au ventricule.

Si cet Appétit arrive ensuite d'une maladie, on doit apprehender une rechûte. S'il dure long-tems aux femmes & aux filles, il est à craindre qu'elles n'en demeurent hétiques, ou hydropiques, ou qu'il ne se forme des obstructions, principes de plusieurs maladies.

Cet Appétit n'est pas si mauvais à ceux qui n'ont envie que des choses aigres, ou acides, qu'à d'autres qui n'ont d'attache qu'à des insectes, & à d'autres choses extravagantes.

Cette indisposition se peut toûjours guérir, n'étant pas contractée de naissance.

Il faudra rémédier à l'Appétit dépravé des femmes, en leur faisant avaler du jus de bourgeons de vigne, ou bien leur en donner tour verds à manger; sinon avant leur repas, on leur donnera des olives; ou des mûres confites, ou des amandes; & à la fin de leur souper, ou de leur diner des groseilles, des coings, ou des nefles, des poires, ou autres fruits, qui soient apprêtés. A celles qui seront grosses, on pourra leur faciliter le vomissement avec un peu d'eau miellée.

L'usage du vin un peu gros leur sera bon, aussi bien que quinze ou vingt grains de rhubarbe en poudre, mêlée avec demi dragme de confection d'hyacinthe, les matins à jeun, ou bien elles porteront sur elles quelque pierre précieuse.

Et à l'égard des filles, on les traitera, ainsi qu'il est ordonné à la suppression des mois.

Quant aux hommes, le vomissement leur servira d'un prompt remede; ils pourront encore se servir de telles pilules.

Prenez cinq dragmes d'aloës hépatique, une dragme d'agaric, deux dragmes de mastic; mettez le tout en poudre, avec un peu de syrop de roses, faites-en une petite masse. La dose sera depuis demi dragme jusqu'à une, en se mettant au lit; ils boiront à leur repas du vin couvert, ou de quelqu'autre liqueur, ou de l'eau de vie, dans laquelle on aura mis infuser de la canelle, du girofle, de la sauge, du romarin & du sucre.

Si l'on a de la répugnance pour les pilules, on mettra infuser deux gros de rhubarbe concassés, avec autant d'écorce de mirabolans citrins, dans un verre d'eau de plantin, pendant une nuit, sur les cendres chaudes; l'infusion étant passée, on fera fondre une once de manne, ou de syrop de roses pâles. L'usage du mitridat aux femmes, & celui de la thériaque aux hommes sera admirable.

Après que vous aurez fait prendre au malade quelcun des vomitifs que nous avons marqués ci-dessus; vous lui donnerez le suc de grenade, de citron, d'orange, de coing, de limon, d'épine vinette & autres semblables.

On dit que les câpres confites dans le vinaigre, sont un remede infaillible.

APPÉTIT *insatiable.* L'Appétit immoderé est causé, ou par une chaleur, qui résoud tout ce qu'elle trouve d'humide, ou par un froid qui à même-tems comprime & desseche, ou par un écoulement d'une pituite ou melancolie acide à l'orifice de l'estomac.

Lorsque cet Appétit vient de chaleur, comme d'une fiévre, ou d'avoir trop couru, ou travaillé, ou jeûné, ou veillé, ou par une bile cachée, elle se fait connoître par la soif, ou par la paresse du ventre & la dureté des matieres. Si elle derive du froid, les signes sont opposés, & d'une pituite ou mélancolie acide, on crache à tout moment, & ce que l'on jette semble aigre & sans altération.

Cet Appétit est double, l'un désire de manger à toute heure, & l'autre laisse quelque tems d'intervalle, mais qui après devore avec avidité. Les enfans sont plus sujets à cette passion, que les grandes personnes, & ceux qui ont l'estomac, & les parties voisines froides, tombent dans cette maladie.

Si la faim canine persevere long-tems, elle ménace de la colique ou de la dissenterie, ou de l'hétisie; & si elle arrive ensuite d'une maladie, elle présage la rechûte; souvent cette faim est excitée par des vers d'une étrange longueur contenus dans les entrailles. Voyez *le Traité de la génération des Vers dans le corps humain, par Monsieur Andry Medecin de la Faculté de Paris.*

De l'Appétit insatiable.

Tous ceux qui supportent naturellement la faim, sont foibles & delicats; au contraire, ceux qui souffrent la soif, sont forts & robustes.

Pour guérir la faim qui viendra de chaleur, il faudra manger de la viande de porc, de bœuf, de cerf, de mouton, de sanglier, des oyes, des canards, du liévre, des pieds de mouton cuits avec du ris, des anguilles, des féves, des lentilles, des

pois, des carotes, des panais, des choux, des navets, du lait caillé, du fromage mou, des courges, des concombres, du pourpier, boire de la bierre, ou de la tisanne d'orge, oter absolument le vin, & n'en donner jamais à jeun, crainte de causer le tremblement ou la convulsion, ou le délire, & on se donnera de garde de faire prendre aucune chose trop astringente. On pourra purger, soit avec la manne, ou le syrop de roses pâles, ou de fleur de pêcher.

Contre la faim excessive causée par le froid, on fera user de viandes roties, assaisonnées d'ail, ou d'oignons & ciboules, de pourreaux, de jaunes d'œufs fricassés, de roties à l'huile, ou au sucre, avec de la mie de pain de froment; on purgera avec des pilules d'aloës, ou avec demi dragme de rhubarbe en poudre; on pourra encore leur faire prendre le quinquina, suivant la préparation de la seconde recepte. Voyez celle d'une pituite & mélancolie acide.

On pratiquera la même ordonnance, ajoûtant l'usage des syrops d'hysope, ou de menthe, ou d'absinthe; & aux purgations, la confection d'Hamec; on observera de manger de la moutarde avec la viande; & entre les repas, des amandes & des pignons, & des pistaches, & de ne donner rien d'aigre, ni d'astringent.

A celle qui pourroit venir des vers, on usera de la rhubarbe, d'écorce d'orange confite, ou de poudre de menthe, d'absinthe, ou des pilules d'aloës, ou des lavemens avec de la coloquinte; on pourra en appliquer aussi sur le nombril, étant mise en poudre, & mêlée avec un peu de miel.

On observera qu'il faut ménager plus les enfans, que les grandes personnes.

Il y a encore une autre sorte de faim, que l'on peut appeller la faim de toutes les parties du corps, qui est pire que la canine; car celle-ci qui desire à tout moment, mange de même, & maintient le corps en vigueur, mais l'autre desire & mange peu, ce qui fait que le corps s'amaigrit & tombe en chartre.

Elle succede ou à la canine: lorsque l'intemperie froide s'est tellement augmentée, que la vertu sensitive & l'Appetit du ventricule sont venus à manquer; ou elle vient d'un froid externe, qui a surpris tous les membres à la fois, laquelle est ordinaire aux voyageurs, ou à ceux qui marchent dans des eaux froides, ou dans des neiges. Cette faim accable entierement, change la couleur naturelle, fait retirer les veines, excite quelquefois un appétit si avide, que pensant devorer, il est aussi-tôt rebuté.

Lorsque cette faim se rebelle, ou qu'on la néglige, elle menace de la sincope, ou d'une mort subite.

Si cette faim a succedé à la canine, on assaisonnera les viandes de moutarde, de clous de girofle, de poivre, de canelle; on trempera des roties de pain dans du vin d'Espagne, ou dans du vin ordinaire, y mêlant du sucre; on usera soir & matin de thériaque ou d'orvietan; sinon composez une telle conserve: Prenez du corail préparé de perles, des yeux de cancres, de chacun deux dragmes, de la gomme adragant demi-once, de la poudre de vipe-res une dragme, de la conserve de buglose ou de violette, quatre onces; mêlez le tout ensemble avec autant de miel blanc, qu'il en faudra pour former une maniere d'opiate, de laquelle on prendra deux dragmes chaque fois.

On purgera de tems à autre avec le syrop de diaphenic, soit en bolus, ou dissous dans une infusion de deux gros de séné, ou d'une décoction de mirabolans. On portera toûjours sur soi quelque chose d'agréable à sentir, & on pourra de plus s'en frotter les mains, le soir en se couchant, & se faire faire des frictions par tout le corps. On a vû plusieurs personnes qui se faisoient fouetter jusqu'au sang, plusieurs jours durant, qui s'en sont trouvés parfaitement guéris.

A celle qui dérive d'une cause externe, on suivra la même ordonnance.

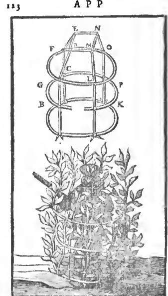
Autre remede contre l'Appétit excessif.

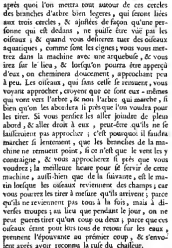
Tâchez de corriger d'abord les acides de l'estomac, en faisant manger au malade du ris cuit avec du lait & beaucoup de beurre, des limaçons, des écrevisses, des cervelles d'animaux fricassées avec le beurre, des amandes, des pistaches, des jaunes d'œufs & les autres alimens qui sont d'une substance huileuse & graisseuse. On pourra aussi lui donner du vin, ou de l'esprit de vin dans lesquels on aura fait infuser de la sauge & de l'absinthe. Ensuite il faut le faire vomir, ou le purger avec un gros, ou demi-gros de poudre de jalap qu'on fera infuser dans du vin blanc à froid l'espace de douze heures, ou environ. On pourroit le purger aussi avec la scamonée, dans un bouillon. La dose est depuis huit jusqu'à quinze grains.

APPLANIR. Les Jardiniers disent : *Pour faire un jardin qui ait de l'agrément, il faut d'abord ne point manquer d'applanir le terrein où on veut le dresser*; c'est-à-dire le rendre plain & de niveau.

APPROCHER. *Pour approcher toutes sortes d'Oiseaux marécageux.* On voit quantité de cignes, grues, cicognes, herons, oyes sauvages, canards, cercelles, & autres sortes d'oiseaux, qui se tiennent le jour dans les eaux, & demeurent sur les prairies après les débordemens des rivieres; lesquels oiseaux s'éloignent tant qu'ils peuvent des hayes, & des arbres, parce qu'on peut se cacher derriere, & les surprendre. Quand le bord de l'eau est éloigné des arbres de deux ou trois cens pas seulement, ils quittent le milieu, vont barbotter le long des bords, où il n'y a guere d'eau, & si-tôt qu'ils apperçoivent du monde, ou même des animaux qui paissent, ils retournent dans la grande eau. Les oyes, les canards, & les cercelles abandonnent l'eau le soir, & vont passer la nuit dans les campagnes, d'où ils reviennent le matin, se jetter dans l'eau; vous les pourrez approcher aisément avec une machine dessinée dans la figure qu'un homme porte, où il est caché, tenant une arquebuse ou fusil, dont il les tire lorsqu'il est à bonne portée.

Pour faire cette machine, ayez trois cercles, ou cerceaux d'un petit tonneau, lesquels vous ajusterez avec des cordes de cette façon; prenez une corde D, E, M, N, longue de deux pieds; nouez deux des bouts ensemble, & les deux autres de même, & partagez le tout en quatre parties, sans pourtant rien couper, & à chaque quart D, E, M, N, attachez une autre corde de cinq ou six pieds de longueur, passez la tête dans le milieu, que deux cordes soient devant, & les autres derriere, ou bien ayez quelque morceau de bois fiché en terre, qui soit haut selon la personne, qui devra porter la machine; mettez cette corde dessus, & prenez un cercle F, C, L, O, qu'il faudra attacher aux quatre quarts avec les quatre cordes justement à hauteur de la ceinture. On prendra un second cercle pour le lier de même aux quatre cordes G, B, K, P, au droit du milieu des cuisses, & le troisiéme sera pareillement attaché aux mêmes cordes, à hauteur de la cheville du pié;





après quoi l'on mettra tout autour de ces cercles des branches d'arbre bien legeres, qui seront liées aux trois cercles, & ajustées de façon qu'une personne qui est dedans, ne puisse être vüë par les oiseaux; & quand vous desirerez tuer des oiseaux aquatiques, comme sont les cignes; vous vous mettrez dans la machine avec une arquebuse, & vous irez sur le lieu, & lorsqu'on pourra être apperçû d'eux, on cheminera doucement, approchant peu à peu. Les oiseaux, qui sans cesse se remuent, vous voyant approcher, croyent que ce sont eux-mêmes qui vont vers l'arbre, & non l'arbre qui marche, si bien qu'on les abordera si près que l'on voudra pour les tirer. Si vous pensiez les aller joindre de plein abord, & aller droit à eux, peut-être qu'ils ne se laisseroient pas approcher; c'est pourquoi il faudra marcher si lentement, que les branches de la machine ne remuent point, si ce n'est que le vent les y contraigne, & vous approcherez si près que vous voudrez; la meilleure heure pour se servir de cette machine, aussi-bien que de la suivante, est le matin lorsque les oiseaux reviennent des champs; car vous pourrez les tirer à mesure qu'ils arrivent; parce qu'ils ne reviennent pas tous à la fois, mais à diverses troupes; au lieu que pendant le jour, on ne peut gueres tirer qu'un coup ou deux; parce que ces oiseaux étant pour lors tous de retour sur les eaux, prennent l'épouvante au prémier coup, & s'envolent après avoir reconnu la ruse du chasseur.

Autre machine pour approcher les oiseaux aquatiques.

Beaucoup de personnes ne voudront pas prendre la peine de faire la machine susdite, ou craindront de la porter bien loin. En voici une plus portative, & qui est plus facile & de moindre dépense que les peaux de vaches préparées pour tirer aux canards; celle-ci est égale de tous côtés, afin que les oiseaux ne découvrent pas la personne qui la porte.



C'est un habit de toile S R, couleur de vache, ou de cheval, depuis la tête jusques aux pieds avec un bonnet, comme on le voit dans la figure, & qui doit être fait comme la tête d'une vache ou d'un cheval, ayant des cornes ou des oreilles, & des yeux lettre S, & un trou auprès pour mettre la tête dedans, avec deux pieces de la même toile pour attacher autour du cou & tenir le bonnet; mais parce que les oiseaux pourroient s'épouvanter ne voyant que deux jambes, il faut laisser pendre jusqu'à terre deux morceaux de la même étoffe au bout des manches & tout proche la main. Quand on voudra approcher les oiseaux, il faudra se courber comme une vache, ou cheval, qui pait, laissant traîner les bouts des manches à bas, présenter toûjours le bout du fusil en marchant de côté & d'autre, & approcher peu-à-peu pour les tirer à bas, & s'ils se levent, rien ne vous empêchera de les tirer en volant. La meilleure heure pour cette chasse est le matin.

APPUI. Soutien, ce qui supporte quelque chose, & empêche qu'elle ne tombe.

APPUI. On dit en terme d'Architecture, qu'un mur est à hauteur d'Appui, quand il n'est élevé qu'autant qu'il faut, pour mettre les coudes dessus. La hauteur d'Appui est ordinairement de deux pieds huit pouces. L'Appui allegué est celui qui est diminué de la profondeur de l'embrasure, pour soulager le dessous, & regarder plus facilement au dehors. Ce mot se dit aussi des pieces de pierre, de bois, ou de fer qui sont le long des rampes des escaliers, qui sont à hauteur d'Appui, & posées au-dessus des balustres. Il se dit encore du modillon, ou du corbeau sortant de la muraille, pour soutenir une poutre.

APPUI. Terme de jardinage. Arbre, ou haye d'Appui. *Voyez* fruitier.

APPUI. *Voyez* cheval.

APPUI-POT. Utencile de cuisine, de cuivre, ou de fer, fait en demi cercle, qui sert à soutenir le pot, ou quelqu'autre vaisseau, de crainte qu'on ne les renverse.

APR

APRÊTER. On dit en terme d'Agriculture: *Tout s'aprête dans nos champs à bien faire: les arbres s'aprêtent à nous donner bien du fruit cette année: Voilà des Poiriers bien aprêtés.*

APRÊTES. Terme de cuisine. Mouillettes, petits morceaux de pain menus & taillés en long, qu'on prépare pour manger des œufs, ou qu'on fait frire pour mettre dans des sausses & des plats de légumes.

AQU

AQUA-STYGIA. C'est l'eau regale, qui est extrémement corrosive, & c'est pour cela qu'on lui a donné le nom d'un prétendu fleuve des Enfers.

AQUATIQUES. On dit arbres Aquatiques, c'est-à-dire, des arbres qui se plaisent naturellement à avoir le pié dans l'eau, tels que sont les saules, les aulnes, le marsole, &c. Il se dit aussi des oiseaux qui se nourrissent dans l'eau.

AQUEDUC. Terme de Fontainier. Construction de pierre, ou de brique pour conserver le niveau de l'eau, & pour la conduire par un canal d'un lieu à un autre.

AQUEUX. Terme de jardinage. Se dit d'un fruit qui ne sent que l'eau.

AQUILA-ALBA. Terme de Chimie. C'est une matiere blanche, qui imite par sa sublimation le vol de l'aigle. Quoique ce mot puisse convenir à tous les sublimés blancs, il ne se dit néanmoins que du sublimé doux.

AQUILON. C'est le vent du Nord.

ARA

ARAIGNÉE. C'est un insecte, dont il y a beaucoup d'especes; qui sont différentes, tant par la figure que par les couleurs. Les unes sont petites, les autres sont grosses; quelques-unes sont courtes, quelques autres sont grandes, larges & étendues. Elles ne sont pas moins remarquables par leurs couleurs, que par leur figure. Les unes sont jaunes, les autres sont vertes; il y en a de brunes, il y en a de grises; celles-ci sont noires, celles-là sont blanches; enfin on en trouve de variées. On peut encore les distinguer par les lieux où elles naissent, & où elles habitent, comme les bois, les trous des arbres, les jardins, les plantes, les angles des fenêtres, les voutes.

Monsieur Bon, prémier Président de la Chambre des Comptes de Montpellier, & Associé honoraire de l'Academie Royale des Sciences de la même ville, distingue deux especes générales d'Araignées dans le discours qu'il fit à l'ouverture de l'Academie en 1709. Les unes sont à jambes courtes, les autres sont à jambes longues.

On doit considerer ces insecte divisé en deux parties. La prémiere comprend la tête & la poitrine, à laquelle sont attachées huit jambes articulées en six endroits. Elles ont à l'extrémité de la tête, deux pinces garnies de deux ongles, avec lesquelles elles tuent les mouches, & prennent tout ce qu'elles veulent manger. Leur bouche est immédiatement au dessous. La seconde partie, qui n'est attachée à la prémiere que par un petit fil, est revêtue d'une peau mince; elle contient le dos, le ventre, l'anus & les parties de la génération.

Monsieur Bon croit, que l'Araignée est hermaphrodite, parce qu'il a toûjours trouvé les marques du mâle dans celles qui font des œufs.

C'est par l'anus que les Araignées tirent leur fil ou leur soye, qui sort par plusieurs mamelons, comme par autant de filieres. Elles traversent par son moyen les rues, les chemins & les rivieres. La méchanique, dont elles se servent alors est fort singuliere. Elles se suspendent à un de ces fils qui est attaché en quelqu'endroit; tournant ensuite la tête du côté du vent, elles en lancent plusieurs autres de leurs anus; si le vent, qui les allonge, les colle contre quelque corps solide, ce qu'elles sentent par la résistance qu'elles trouvent en les tirant de tems en tems avec leurs pattes; elles se servent de cette espece de pont pour aller à l'endroit où ces fils se trouvent attachés. Mais si ces fils ne rencontrent rien à quoi ils puissent se prendre, elles continuent toûjours à les lâcher, jusqu'à ce que leur longueur & la force avec laquelle le vent les pousse & les agite, surmontant l'équilibre de leurs coups, elles se sentent fortement tirer. Alors en rompant le prémier fil qui les tenoit suspendues, elles se laissent emporter au gré du vent, & voltigent sur le dos, les pattes étendues.

Ces fils ou soyes sont de deux sortes dans l'Araignée femelle. Le premier fil que l'Araignée devide est foible, & il ne sert qu'à faire cette espece de toile dans laquelle les mouches vont s'embarrasser. Le deuxiéme est beaucoup plus fort que le prémier; il sert à envelopper les œufs, qui par ce moyen sont à couvert du froid, & des insectes qui pourroient les ronger. Ces coques peuvent servir à faire de la soye d'Araignée, comme les cocons des vers à soye servent à faire la soye. On donnera à la fin de cet article, la maniere dont Mr. Bon les a fait préparer pour filer la soye.

La fecondité des Araignées est surprenante; elles multiplient beaucoup plus que les vers à soye, & chaque Araignée pond six ou sept cens œufs, au lieu qu'un ver à soye n'én pond qu'une centaine, dont il y en a bien la moitie qui périt, à cause de sa délicatesse & des maladies ausquelles il est sujet. Au contraire, les œufs de l'Araignée éclosent sans aucun soin dans les mois d'Août & de Septembre, quinze ou seize jours après qu'ils ont été pondus, & celles qui les ont faits, meurent quelque tems après. Pour les petites Araignées qui sortent de ces œufs, elles vivent dix à onze mois sans manger, sans diminuer ni grossir, se tenant toûjours dans leur coque, jusqu'à ce que la grande chaleur les oblige de sortir & de chercher leur nourriture.

On tireroit beaucoup de profit de la soye des Araignées, s'il n'étoit pas si difficile de les nourrir, ou si on pouvoit plus aisément ramasser toutes les coques de celles qui se trouvent aux fenêtres. Monsieur Bon en a fait faire des bas & des mitaines, qui étoient d'une couleur grise & approchante d'un gris de souris. Il ne faut que trois onces de cette soye pour faire un paire de bas au plus grand homme, & les bas ordinaires pesent sept à huit onces.

Maniere de nourrir des Araignées.

On met les Araignées à jambes courtes dans des cornets de papier, & dans des pots; on couvre ces pots d'un papier percé de trous d'épingle, aussi bien que les cornets, afin qu'elles ayent de l'air; on leur fait donner des mouches pour leur nourriture, & on trouve quelque tems après qu'elles ont fait leurs coqoes, que treize onces de soye tendent presque quatre onces de soye nette.

Monsieur de Reaumur, qui est de l'Academie Royale des Sciences de Paris, persuadé de l'impossibilité qu'il y a de nourrir un grand nombre d'Araignées avec des mouches seules, a essayé différentes sortes de nourriture. Après plusieurs essais, il a trouvé que les Araignées s'accommodoient fort des jeunes plumes nouvellement arrachées & encore sanglantes; il s'est servi de plumes de pigeons, jeunes & vieux; il les divisoit en petits morceaux de demi ligne, ou d'une ligne de longueur, il les donnoit aux Araignées; & il a remarqué que les jeunes qui ne faisoient que de sortir de leurs coques, les préféroient à toute autre nourriture.

Ce n'est pas là le seul inconvenient, il y en a un autre, qui est bien plus considerable; c'est que les Araignées se mangent les unes les autres, & sur tout les grosses devorent les petites. Voilà apparemment la cause de ce qu'il y a si peu d'Araignées, par rapport à leur fécondité. Quand donc il seroit possible

de nourrir les Araignées dans des loges separées, ce qui engageroit à beaucoup de soin & à une dépense extraordinaire, on perdroit par là l'avantage de leur fécondité. Puisque ces insectes ne faisant pas tous leurs œufs dans les mêmes mois de l'année, on ne peut pas connoitre le tems où ils quittent leur férocité naturelle pour s'accoupler. D'ailleurs, les coques d'Araignées ne rapportent point autant d'avantage qu'on l'auroit esperé, quand on les a comparées avec celle des vers à soye, tant par rapport à la force de la soye, que par rapport à la quantité qu'elles en fournissent.

Par toutes ces observations, Mr. de Reaumur diminue beaucoup les espérances qu'on avoit conçûes du travail de Mr. Bon; mais le chemin est frayé; il ne reste plus que d'avoir du courage pour faire des expériences, qui conduiront peut-être & à plus de profit & à plus de facilité. Il faut encore convenir d'une chose, qui est que les Araignées des pays chauds donnent beaucoup plus de soye, & qu'apparemment celles de l'Amérique qui sont fort grosses, nous en fourniroient une quantité plus considérable.

Maniere de préparer la soye des Araignées.

Après avoir fait ramasser douze ou treize onces de coques d'Araignées, Mr. Bon les fit battre pendant quelque tems avec la main & avec un petit bâton, pour en faire sortir la poussiére; on les lava ensuite parfaitement dans de l'eau tiéde, jusqu'à ce que l'eau en sortit nette; on les mit tremper dans une peau avec de l'eau de savon, du salpètre, & un peu de gomme arabique; on mit bouillir le tout à petit feu pendant deux ou trois heures; on releva ensuite toutes ces coques d'Araignées avec de l'eau tiéde, pour en ôter tout le savon; on les laissa sécher, on les fit ramolir un peu entre les doigts, pour les faire carder plus facilement par les cardeurs ordinaires de la soye, excepté qu'on fit pour cette soye d'Araignée des cardes beaucoup plus fines; on eut par ce moyen, une soye d'un gris très-particulier. On peut la filer aisément, & le fil qu'on en tire, est plus fin & plus fort que celui de la soye ordinaire.

Vertus des Araignées.

On a de l'horreur pour cet insecte, non-seulement parce qu'il est vilain, mais aussi parce qu'on le croit venimeux; cependant il n'a point de venin. L'huile d'Araignée enduite sur les deux pouls, le jour de l'intermission, est fort recommandée pour guérir les fiévres intermittentes.

L'ARAIGNÉE guérit de la fiévre quarte, il faut l'écraser & l'appliquer au poignet, ou la renfermer toute vivante dans une coquille de noix, & l'attacher au cou au commencement de l'accès. Etmuller dit avoir connu un paysan qui guérissoit toute sorte de fiévres intermittentes avec la poudre d'Araignées pilées, qu'il faisoit avaler.

La toile d'Araignée est vulneraire, astringente & consolidante. Elle arrête le sang étant appliquée sur les playes; on s'en sert pour les coupures, il en faut mettre dans la playe, aussi-tôt qu'elle est faite, afin qu'elle n'enfle point. Elle est bonne encore contre la colique venteuse; si l'on en fricasse de la grosseur d'un œuf avec un peu de vinaigre, & qu'on l'applique chaudement sur le nombril, elle provoque la sortie des vents.

Pour détruire les nichées d'Araignées dans les jardins, il faut y jetter de l'huile de terebentine.

ARAIGNÉES, pour les chasser. *Voyez* MOUCHE.

ARAIGNÉE. Huile d'Araignée. *Voyez* HUILE.

Remede contre les piqûres des Araignées.

Les cendres du bois de figuier, mêlées avec du sel pilé, & appliquées sur la piquure, guérissent le mal sur le champ. On peut le guérir aussi en mouillant la piquûre avec de l'eau de mer, ou avec la décoction de guimauve. Les feuilles de cette plante pilées, peuvent produire le même effet.

ARAIGNÉE. Terme de chasse. Sorte de petit filet, qu'on tend le long des bois, ou des buissons, pour prendre les oiseaux de proye avec le Duc. On s'en sert aussi utilement pour prendre les merles & les grives, pourvû que ce filet soit bien fin, & d'une couleur qui ne soit pas trop voyante.

ARB

ARBALÊTE. Espece de piége dont on se sert pour prendre des loirs. *Voyez le mot* GLAIS, *vous y trouverez le moyen de faire une Arbalête.*

ARBOR JUDÆ. Cet arbre porte sa fleur au commencement du printems; il est de couleur tirant du violet au rouge; sa fleur est comme du saffran d'Inde, il se replante des branches, qui se reprennent facilement; mais pour le plus assuré, il les faut coucher en terre, les inciser & leur faire prendre racine.

ARBRE. C'est le premier & le plus grand de tous les végétaux, qui n'a qu'un seul & principal tronc, qui pousse beaucoup de branches & de feuilles. Il y a de plusieurs sortes d'Arbres, on va donner une idée générale de la culture de ceux qu'on prend soin de faire croitre dans les jardins, afin d'en avoir le fruit.

Du choix des Arbres.

Il faut autant qu'on le peut s'addresser à des gens fidéles, quand on veut acheter des espéces d'Arbres, & leur faire mettre le nom du fruit sur chaque paquet. Vous aurez soin de votre côté, de faire pendre à vos Arbres de petites ardoises où le nom de l'espece sera écrit, ou au moins d'y graver des chiffres, qui seront rapportés dans un registre, qui contiendra le nom des fruits, vis-à-vis duquel vous écrirez le chifre qui sera marqué sur vos Arbres.

Les poiriers qu'on veut planter, seront choisis de la meilleure espece, & il faut toûjours prendre plus de poiriers d'automne qu'd'été, & plus d'hiver que de ceux d'automne. Il en est de même à l'égard des pommiers pour l'espece; les pêchers demandent la même attention.

Il ne faut pas prendre ceux qui ont été greffés sur de vieux amandiers gros de quatre ou cinq pouces, ou qui ont plus d'un an de greffe; car ils ne valent rien, le vieux bois sur lequel ils sont greffés, ne pouvant pas leur fournir assez de séve.

A l'égard des pruniers, il y a encore du choix à faire pour avoir les bonnes espéces. Pour être bons, ils doivent avoir trois ou quatre pouces, & quand meme ils n'auroient que deux pouces & demi, & qu'ils auroient trois ou quatre ans de greffe, ils ne laisseroient pas d'être passables. Consultez chacun de ces mots dans leurs articles.

Les Arbres qui sont greffés sur coignassier, sont les meilleurs pour les Arbres nains; ils rapportent bien plutôt, & de bien plus beaux fruits, que ceux qui sont sur franc, qui les donnent beaucoup plus petits, & bien moins colorés. Il faut se garder de mettre les Arbres entés sur franc dans des terres fortes, ce seroit le moyen de n'avoir que de long-tems des fruits, & toujours beaucoup de bois.

Le bon âge dans lequel on doit planter les jeunes Arbres, est lorsqu'ils ont trois ou quatre ans; s'ils étoient plus jeunes, ils seroient plus long-tems à garnir leur espalier, ou à se former en buisson, & lorsqu'ils sont vieux, ils ne jettent que de chetives productions

productions qui trompent notre esperance.

Il faut rejetter les Arbres moussus, ils ne peuvent rien promettre de bon sortant d'un mauvais fond, de même que ceux qui ont des nœuds, qui paroissent rabougris, qui ont de la gomme, ou des chancres.

Les Arbres doivent être de belle venue, d'une tige bien unie, grosse comme le pouce, ou un pouce & demi, & d'un bois clair & noir. Il faut prendre garde que la greffe ait bien recouvert le sujet, sur lequel elle est posée, & qu'ils soient garnis de branches par le bas, afin que l'espalier s'en forme mieux.

L'ARBRE qu'on choisit, doit avoir des racines bien saines & bien belles ; il faut que leur grosseur soit proportionnée à la tige ; celui qui n'a que du chevelu, est à rejetter. En fait de pêchers & d'abricotiers, ceux qui sont greffés d'un an, sont à préferer à ceux qui ont deux ans ; les pêchers sur amandiers réussissent mieux dans les terres séches & legeres, que dans celles qui sont fortes & humides ; au lieu que ceux qui sont greffés sur prunier, se plaisent mieux dans celles-ci.

Il suffit que les pommiers greffés sur paradis ayent un pouce de grosseur. Pour les Arbres de tige, quand ils auroient quatre à cinq pouces, ils n'en vaudroient que mieux ; pour leur tige, elle doit avoir, pour bien faire, six à sept pieds de haut.

On choisit toujours de beaux jours pour arracher les Arbres dont le transport se doit faire, autant qu'il se peut, sans les endommager.

Si le choix se fait dans les pepinieres, ce qui seroit toûjours à souhaiter, & si on le fait à la mi-Septembre, pour marquer les Arbres qu'on choisit, & qu'on prétend enlever ; mais cela n'est pas toûjours faisable, à cause de l'éloignement des lieux, où sont les bonnes pepinieres : Lors donc qu'on peut aller sur les lieux, il ne faut faire cas, que des Arbres qui ont poussé vigoureusement dans l'année, & qui paroissent sains, tant à la feuille & à l'extrêmité du jet, qu'à leur écorce unie & luisante ; si bien que les Arbres qui n'ont que des jets de l'année fort foibles, ou qui peut-être n'en ont point du tout ; ceux qui avant la saison de la chûte des feuilles, ont les leurs jaunes, & toutes plus petites, qu'elles ne devroient être ; ceux qui ont l'extrêmité du jet noir & amortie, ou l'écorce rude & ridée, & pleine de mousse ; & si ce sont poiriers, pommiers, ou pruniers, qu'on y voye des chancres ; ou si ce sont des fruits à noyau, qu'on y voye de la gomme à la tige, ou aux racines : tout cela sont autant de marques du rebut qu'il en faut faire ; joint à ces autres marques particulieres, que je vous vais expliquer, qui sont encore très-importantes.

Les pêchers qui ont plus d'un an de greffe, ou plus de deux, sans avoir été recépés en bas, ne valent rien ; ils ont grand peine à pousser sur le vieux bois. Il en est de même de ceux qui, par en bas, ont une grosseur de plus de trois pouces, ou qui n'en ont pas une de deux, & de ceux qui sont greffés sur des Arbres vieux, & environ gros de quatre à cinq pouces ; les pruniers, les abricotiers, les azeroliers, les poiriers, sont passables à deux pouces & demi, & sont admirables de trois à quatre ; n'importe que la greffe soit d'un an, de deux ou de trois ; & qu'elle soit recouverte, ou non, il seroit encore mieux qu'elle le fût ; mais je ne les veux ni plus menus, ni plus vieux.

Ces sortes d'Arbres qui ont une bonne grosseur dès la premiere, ou au moins dès la deuxiéme année, sont d'ordinaire admirables, parce qu'ils marquent un fort bon pié.

Les pommiers sur paradis, & les cerisiers précoces sont bons d'un pouce & demi à deux pouces. Car ces sortes d'Arbres, & sur tout le pommier sur paradis, sont extrêmement séveux.

Les Arbres de tige doivent être bien droits, avoir au moins six bons pieds de hauteur, avec cinq à six pouces par bas, & trois à quatre par haut, ayant toûjours l'écorce peu raboteuse ; mais au contraire luisante, pour marque de leur jeunesse, & du bon fond, d'où ils sortent. Il faut prendre les poiriers à haute tige greffés sur le franc ; ils deviennent beaucoup plus forts, & résistent mieux aux grands vents ; au lieu que s'ils étoient greffés sur coignassier, ils ne pourroient s'élever, & s'éclateroient souvent, à moins qu'ils ne fussent plantés dans une terre humide & grasse, & à l'abri de quelque mur.

Pour ce qui est de la même maniere dont les Arbres doivent être bâtis, j'estime que pour toutes sortes de nains, ou d'espaliers, il est mieux qu'ils soient droits d'un seul brin, & d'une seule greffe, que s'ils avoient deux ou trois greffes, ou plusieurs branches. Les jets nouveaux qui viendront à sortir autour de la tige unique de l'Arbre étronçonné, & nouveau planté, seront plus propres à tourner comme on voudra pour faire un bel Arbre, que s'ils avoient deux brins, ou de vieilles branches ; parce qu'on ne peut assûrer de quel endroit de ces vieilles branches de l'Arbre nouveau planté, il sortira de nouveaux jets ; & d'ordinaire ils viennent assez mal à propos, s'entre-lassant & faisant confusion ; ensorte qu'on est obligé de les ôter tout-à-fait, & par conséquent leur faire des playes, & c'est du tems perdu pour la beauté de l'Arbre, & pour la production du fruit Je veux donc que mon Arbre soit sans aucune branche par bas ; mais je veux qu'il y paroisse de bons yeux ; qui promettent par conséquent de bonnes branches, & sur tout en fait de pêchers ; ensorte qu'il ne faut jamais prendre celui où tous les yeux sont éborgnés, c'est-à-dire, les issues bouchées, parce que rarement en sort-il de nouvelles branches ; & il est si vrai, que l'on ne veut qu'un brin, que d'ordinaire, s'il y a deux greffes, on ôte la plus foible, pour ne conserver que la plus forte, & la mieux placée. Si la greffe est bien recouverte, c'est signe que l'Arbre sera fort & vigoureux.

Pour ce qui est des Arbres de tige à planter en plein air, on veut bien qu'ils ayent à leur tête, quelques branches, lesquelles on racourcit en plantant ; nous ne demandons pas une exactitude si reguliere, pour la beauté de ceux-ci, que pour la beauté des petits Arbres, il suffit que ceux-là fassent une tête à peu près ronde, pour être raisonnablement beaux.

Que si les Arbres sont déja arrachés, il faut non seulement avoir tous les égards mentionnés ci-dessus, sans en négliger aucun : mais encore il faut prendre garde, si tels Arbres ne sont point depuis trop long-tems arrachés ; ensorte qu'ils ayent l'écorce ridée, & le bois sec, & peut-être mort ; ou l'écorce beaucoup écorchée, ou l'endroit de la greffe étranglé de filasse, où s'ils sont greffés trop bas, & sur-tout en fait de pêcher ; ensorte que pour bien placer les racines, comme il les faut absolument, on seroit reduit à enterrer la greffe en les plantant ; ou s'ils sont greffés trop haut, ensorte qu'ils ne sauroient commencer un bel espalier ou un buisson, l'un & l'autre devant commencer à six ou sept pouces de terre.

Ce n'est pas tout, il faut particulierement prendre garde aux racines ; car quand toutes les autres conditions s'y trouveroient toutes parfaites, s'il y avoit de grands défauts aux racines, il faudroit compter que l'Arbre ne vaudroit rien.

Or pour pouvoir dire qu'un Arbre est bien conditionné à l'égard de ses racines, il faut en premier lieu, qu'elles soient grosses à proportion de la gros-

ſeur de l'Arbre, c'eſt-à dire, qu'il en ait ao moins quelcune qui ſoit à peu près groſſe comme la tige; car quand elles ſont toutes petites, & en forme de chevelure, c'eſt un ſigne preſque infaillible de la foibleſſe de l'Arbre, & de ſa mort prochaine, ou au moins qu'il ne fera pas un bon effet; la trop grande quantité de chevelu n'eſt pas même un ſort bon ſigne.

Il faut en ſecond lieu, que les principales ne ſoient ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni ſéches, ni dures; car ſi elles ſont pourries, elles marquent une grande infirmité dans le principe de vie de tout l'Arbre; les racines ne pourriſſant jamais, quand l'Arbre ſe porte bien; ſi elles ſont éclatées dans l'endroit d'où elles ſortent, c'eſt une playe, pour ainſi dire, incurable, la pourriture & la gangrene s'y mettront, c'eſt un ouvrier ſans mains & ſans outils. C'eſt pourquoi ceux qui arrachent les Arbres, doivent être fort ſoigneux de le faire adroitement & doucement; & pour cela faire de bons trous, afin de ne rien tirer de force en arrachant, autrement ils ne manqueront point d'éclater, ou de rompre qnelques bonnes racines.

Si pareillement elles ſont fort rongées ou écorchées aux endroits qu'il faudroit conſerver, ce ſont encore des playes très-dangereuſes, particulierement pour les fruits à noyau; la gomme ne manque gueres de s'y former.

Et ſi enfin, les racines ſont ſéches, ſoit pour avoir été gelées, ſoit pour être arrachées depuis trop longtems, & enſuite expoſées à l'air, l'Arbre doit abſolument être rejetté, étant certain qu'il ne reprendra pas.

Et par deſſus tout cela, il eſt à ſouhaiter que l'Arbre qu'on doit eboiſir, ait ſes racines ſi bien diſpoſées, qu'on y en puiſſe trouver un étage de bonnes,& ſur-tout de nouvelles, & que cet étage ſoit en quelque façon parfait; de ſorte qo'ôtant toutes les mauvaiſes, ſoit hautes,ſoit baſſes, il en reſte environ deux, ou trois, ou quatre, qui faſſent à peu près le tour de la tige, ou qui ſoient au moins ſi bien ſituées, qu'en plantant l'Arbre, on les puiſſe heureuſement tourner du côté de la bonne terre; on fait cas particuliement des racines jeunes, c'eſt-à-dire, nouvelles faites; elles viennent communément à la partie la plus approchante de la ſuperficie de la terre, & on ne fait que peu de cas des vieilles, celles-ci ſont d'ordinaire raboteuſes, & en fait de poiriers, pruniers, ſauvageons, &c. elles ſont noirâtres, au lieu que les jeunes ſont rougeâtres & aſſez unies. Dans les amandiers elles ſont blanchâtres, aux mûriers, jaunâtres, & aux ceriſiers, rougeâtres.

Préparation des Arbres qu'on veut planter.

La préparation eſt d'une ſi grande conſéquence, pour la repriſe des Arbres, que ſouvent ils ne reprennent, & ne ſont un bel effet, que parce qu'ils ont été bien préparés avant que d'être plantés, & que ſouvent auſſi ils manqoent de prendre, & de faire une belle tête, pour avoir été mal préparés.

Il y a ici deux choſes à préparer, l'une moins principale, & c'eſt la tête; l'autre principale au dernier point; & c'eſt le pié, c'eſt-à-dire, les racines.

A l'égard de la tête, il y a peu de myſtere, ſoit en Arbres de tige, ſoit en Arbres oains; il n'eſt queſtion pour cela que de ſe ſouvenir de deux choſes.

La premiere, que comme on fait, ce ſemble, un grand préjudice à un Arbre qu'on arrache, en ce que conſtamment l'on affoiblit, ou l'on diminue ſa vigueur & ſon action, tout au moins pour quelque tems; il faut qu'oo lui ôte de la tête, à proportion qu'on lui ôte de cette action & de cette force, comme on lui en ôte ſans doute en le changeant de place, & lui retranchant des racines: c'eſt une maxime qui o'a pas beſoin de preuve.

Il y a des Jardiniers qui different juſqu'au mois de Mars, à décharger l'Arbre de ſa tête, mais d'autres aiment mieux faire cette opération dès l'Automne, & dans le tems même qu'ils plantent l'Arbre, maſtiquant le bout des braoches qui ont été coupees, afin qu'elles ne ſouffrent pas des rigueurs de l'hiver, qu'elles profitent d'un peu de chaleur & de ſéve qu'il y a toûjours dans la terre, & que leur pouſſe ne ſoit pas retardée pour le printems.

La ſeconde choſe dont il faut ſe ſouvenir; eſt qu'il ne faut lui laiſſer de tige, que ſelon l'uſage auquel un Arbre eſt deſtiné: car l'un eſt pour faire ſon effet fort bas; tels ſont les buiſſons & les eſpaliers, & ainſi il les faut couper aſſez courts, ne leur laiſſant que depuis ſix juſqu'à dix pouces de tige au deſſus de la greffe, & obſervant de les tenir plus bas dans les terres ſéches que dans les terres graſſes & humides. L'autre eſt pour faire ſon effet aſſez haut, tels ſont les Arbres de tige, auſquels par conſéquent il faut laiſſer une hauteur conſiderable, donnant aux Arbres à plein vent, dans toutes ſortes de terre, ſix à ſept pieds de tige; on peut auſſi leur conſerver les branches qui ſervent à la bonté, ou à la beauté; on taillera celles qui paroîtront foibles, & qui peuvent produire du fruit plûtôt; & on raccourcira quelquesunes des greffes, afin qu'elles forment une belle touffe. Si l'Arbre a deux tiges, il faut en retrancher une; s'il a des bourons à fruit, on peut les laiſſer, pourvû qu'ils ſoient bien placés, & que d'ailleurs l'Arbre ſoit vigoureux: cependant je crois qu'il vaudroit mieux les retrancher, avec une partie de leurs branches, parce qu'alors toute la vigueur de l'Arbre ſeroit employée à produire de bonnes branches, qui dans quatre ou cinq ans, pourroient dédommager amplement de l'attente. Mais on ne racourcit gueres les Arbres à la hauteur qu'ils doivent demeurer, qoe premierement on n'ait fait toute l'opération qui eſt à faire aux racines; & voici comme on s'y prend: on fait premierement couper tout le chevelu le plus près qu'il ſe peut du lieu d'où il ſort, à moins que ce ne ſoit un Arbre qu'on replante auſſi-tôt qu'il eſt arraché; c'eſt-à-dire, ſur le champ, ſans le quitter un moment, qu'il ne ſoit replanté; autrement pour peu qu'il ſoit à l'air, tout ce qui ſeroit bon à conſerver, c'eſt-à-dire, de certains cheveux blancs, vient à noircir, & par conſéquent à périr; il ſemble qu'il ne puiſſe pas ſouffrir davantage l'air, que de certains poiſſons, qui meurent au moment qu'ils ſont hors de l'eau.

L'occaſion de conſerver ce chevelu blanc, ne peut gueres arriver, que quand d'un endroit du Jardin,on arrache un Arbre, pour le replanter à un autre endroit du même Jardin; on peut donc pour lors conſerver quelque chevelu, qui n'a point été rompu, dont l'extrêmité paroît encore agiſſante, & qui ſort de bon lieu; autrement, ſi toutes ces conditions ne s'y trouvent pas, il n'en faut faire nul cas; & même pour le conſerver plus utilement, il faut, s'il eſt poſſible, conſerver en même tems quelque peu de la vieille terre qui tient auprès, comme une eſpece de motte, & prendre ſoin en plantant l'Arbre, de bien placer & étendre ce chevelu.

Revenons à l'Arbre un peu plus vieux arraché; on fait donc ôter tout ce chevelu, que beaucoup de Jardiniers conſervent avec tant de ſoin, & ſi peu de raiſon; & même quand on a à faire quelque plant aſſez grand, on fait tout d'un coup travailler à retrancher à tous les Arbres, ce qui leur doit être re-

tranché avant que de les planter, & cela; soit de jour en quelque endroit du jardin à l'écart; soit particulierement de nuit à la chandelle, à quelques endroits de la maison, pour ne pas differer de faire quelqu'autre ouvrage qui presse, & qui ne se peut faire que dehors; & cependant on tire l'avantage de la nuit, qui vient si-tôt, & si mal à propos au tems des plants.

Le retranchement du chevelu étant fait, & par ce moyen les grosses racines étant tout à plein découvertes, on a plus de facilité de voir les mauvaises, pour les ôter entierement, & de voir les bonnes pour les conserver, & ensuite regler à chacune la juste longueur que l'on prétend leur laisser. Assez souvent quand les racines de tels Arbres paroissent un peu alterées de secheresse, on prend soin de les faire tremper durant sept ou huit heures, avant que de les replanter.

Quand on parle de bonnes & de méchantes racines, il semble qu'on ne veuille dire que des racines rompues ou écorchées, ou pourries, ou seches: mais cependant on veut dire quelque chose de plus important, & c'est que tout Arbre planté, & particulierement un Arbre de pepiniere, fait quelquefois ou toutes racines bonnes, ou toutes racines mauvaises; ou en même-tems il en fait quelques-unes bonnes, & quelques-unes mauvaises; & voici comment.

Un Arbre planté avec les préparations que l'on recommande, s'il vient à prendre, doit faire de nouvelles racines; autrement il meurt, toutes les racines anciennes lui étant inutiles, s'il n'en fait de nouvelles; or de ces nouvelles les unes sont belles & grosses, les autres sont foibles & menues; ces belles viendront toutes ou de l'extrémité de celles qu'on a laissées, & voilà ce qui est à souhaiter; ou elles viendront d'ailleurs; c'est-à-dire, ou du corps de l'Arbre, & par conséquent au-dessus des vieilles racines, car celles-ci faisoient l'extrémité de l'Arbre, ou elles viendront de la partie des vieilles, qui approche le plus près du corps de l'Arbre, pendant que ces vieilles ou n'auront rien fait dans toute leur étendue, ou n'auront fait que de fort petites racines à leur extrémité, & quelques-unes de grosses un peu loin de cette extrémité.

En ces deux cas les grosses racines venues du corps de l'Arbre, ou venues des vieilles, mais non pas de l'extrémité, font insensiblement périr toutes les autres, soit vieilles, soit nouvelles; & par conséquent il faut compter celles-ci pour mauvaises, comme étant celles qui font jaunir & languir l'Arbre en quelque endroit de sa tête.

Il n'est pas difficile de connoître ces bonnes d'avec ces mauvaises, parce que supposant, comme il est vrai, que le bas de la tige de l'Arbre qu'on plante, auquel bas tiennent les racines qu'on y a conservées; supposant, dis-je, que selon l'ordre de la nature, ce bas soit toûjours plus gros que tout le reste de la tige, il doit aussi toujours se maintenir en cet état; si cependant on s'apperçoit que cet endroit, bien loin d'avoir conservé, depuis que l'Arbre a été planté, cet avantage de grosseur, qu'il avoit en ce tems-là, & que selon le même ordre de la nature, il devoit avoir conservé en grossissant à proportion de tout le reste; si toutefois on remarque, que cet endroit demeure au contraire plus menu, que quelque endroit un peu plus haut, d'où sortent en effet quelques belles racines, pour lors il faut regarder cet endroit comme malheureux, & comme une partie abandonnée par la nature, qui prend, ce semble, plaisir d'en favoriser une autre, & par conséquent il faut retrancher entierement cette partie plus menue avec tout ce qu'elle avoit pû faire auparavant. Bien des Jardiniers l'appellent pivot, & se trompent, comme on fera voir ci-après.

La premiére chose, qui est ici à faire, c'est donc d'ôter entierement tout ce qui paroit ainsi abandonné, & pour ainsi dire disgracié, l'ôter tout le plus près qu'on peut de l'endroit bien nourri, & qui, pour ainsi dire, est en faveur, pour ne conserver uniquement que les racines, qui viennent de cet endroit fortuné, quelles qu'elles soient, & en quelque petit nombre qu'elles soient; car en effet le nombre n'en doit jamais être grand; & sur tout, comme on a déja dit, il faut entierement ôter la plûpart des vieilles, qui bien loin d'avoir un air de vigueur & de jeunesse, & une couleur vive & fraîche, paroissent noires, ridées, raboteuses, usées; & ainsi il ne faut faire état que des nouvelles, qui se trouvent en même tems bien placées.

Et celles-ci, il les faut tenir courtes à proportion de leur longueur, la plus longue en fait d'Arbres nains, quelque grosseur qu'elle ait, qui d'ordinaire n'est pas grande, ne devant jamais avoir plus de huit à neuf pouces, & en Arbres de tige ne devant guere avoir plus d'un pié. On peut laisser un peu plus d'étendue aux racines de murier & d'amandier, parce que les prémieres, comme fort molles, & les secondes comme fort séches & fort dures, courent risque de périr, si on les taille trop courtes.

Après avoir fixé la longueur des plus grosses racines de nos fruitiers, il faut savoir, que les foibles se contenteront de deux, ou de trois, ou de quatre pouces de longueur, & cela chacune à proportion de sa grosseur, c'est-à-dire, les plus petites devant toûjours être les plus courtes; il est en ceci, comme on dit ailleurs, tout à rebours de ce qu'on a dit de la taille des branches.

Un seul étage de racines suffit, & même on fait plus de cas de deux ou trois bonnes racines bien placées, que d'une vingtaine de médiocres. On appelle racines bien placées, quand étant autour du pié, elles font à peu près comme autant de lignes, qui sortant du centre, viennent à la circonférence. On veut, que tous les Arbres, autant que faire se peut, soient préparés, de maniere que sans être plantés, ils se puissent tenir droits, comme autant de quilles, & sur-tout ceux qui sont pour faire des buissons, ou des Arbres de tige en plein air; car pour servir en espalier, comme il faut toujours les tenir un peu couchés, & qu'il est à propos qu'aucune racine ne soit tournée du côté de la muraille, il faut entierement retrancher toutes celles, qui pourroient se trouver tournées de ce côté-là, & qui apparemment étoient les moins bonnes; car ayant besoin de conserver les meilleures, pour les tourner du côté des terres, on ne fait sans doute que retrancher celles, qui étoient les moins bonnes & les plus mal placées. Ces maximes sont, ce me semble, aisées à entendre, & le sont tellement à pratiquer, que quiconque a vû préparer un Arbre, est capable de préparer toutes sortes d'Arbres, & sur tout en fait d'Arbres, qui ne picotent guere, comme sont, par exemple, les coignassiers, cerisiers, pruniers, sauvageons de bois, &c. Mais en fait d'Arbres qui picotent, par exemple, sauvageons venus de pepin, Arbres venus de noyaux, &c. il y a un peu plus de difficulté.

On n'a que faire de craindre, que la gelée gâte rien par l'endroit où l'Arbre a été raccourci, il n'en arrive sûrement jamais d'inconvenient; c'est une expérience très-sûre de laquelle on peut bien s'en rapporter à la bonne-foi.

Cette longueur de tige à regler pour le dehors en toute ſorte d'Arbres, eſt, s'ils ſont petits, & à planter en terre ſeche, qu'il leur faut ſix à ſept pouces, afin qu'en été la tête couvre le pié contre l'ardeur du ſoleil; & en terres humides, cela pourra être de neuf à dix, ou d'onze à douze au plus, afin que la tête n'empêche pas la chaleur de donner au pié, qui en a beſoin; pour ce qui eſt des Arbres de tige, elle eſt toûjours de ſix à ſept pieds en toutes ſortes de terres; de plus grands ſeroient trop ſujets à être ébranlés, ou arrachés par les vents; de plus courts auſſi ſeroient deſagréables à voir, à moins que ce ne fût un plant tout entier d'Arbres à demi tige, comme on en fait aſſez ſouvent pour des pruniers, des ceriſiers, &c.

Il faut bien prendre garde en fait de pêchers, qu'ils ayent deux ou trois bons yeux, dans la longueur qu'on leur laiſſe; autrement ils courroient riſque de ne pouſſer que des ſauvageons.

On a déja dit, que pour toutes ſortes d'Arbres, mais particulierement pour les nains, on n'y vouloit qu'un brin tout droit. A l'égard des Arbres de tige, on ne trouve pas mauvais qu'ils ayent quelques branches; on conſerve volontiers longues celles, qui ſe trouvant foibles, ne peuvent contribuer à la beauté de la figure, mais peuvent donner du fruit plûtôt; pour ce qui eſt des groſſes, on en conſerve deux ou trois, ou même quatre, qui ſe trouvant bien placées, peuvent commencer un beau rond, & on laiſſera courir chacune à ſept ou huit pouces. Cependant je crois qu'il vaut mieux ſuivre l'avis que j'ai donné un peu plus haut à ce ſujet.

Manieres de les planter.

Avant de planter les Arbres, il faut avoir grand ſoin de bien préparer la terre; ce qui ſe pratique: 1°. En faiſant des trous plus, ou moins grands, ſelon qu'elle a plus, ou moins d'amandement. On les fait de ſix pieds en quarré dans les meilleurs fonds. Mais ſi l'on y doit planter des poiriers, on les fait de deux pieds de profondeur ſeulement, & d'un pié ſeulement pour les pommiers. Si les trous étoient plus profonds, les racines de ces Arbres deſcendant toûjours ne trouveroient pas le ſuc qui leur eſt néceſſaire pour groſſir & prendre vigueur; au lieu que n'étant pas ſi enfoncées, elles peuvent ſe gliſſer facilement entre deux terres, & profiter des influences qui tombent ſur la ſuperficie. 2°. Si en faiſant les trous, on tire de la terre qui ne ſoit pas également bonne, il ne faudra remettre que la meilleure; l'autre partie ſeroit inutile, & feroit languir l'Arbre, n'ayant pas dequoi entretenir ſes racines. Si l'on pouvoit laiſſer le trou ouvert pendant quelques mois, alors cette terre pourroit s'améliorer, en s'impreignant des parties nitreuſes de l'air, & en s'échauffant par les rayons du ſoleil. La même choſe arriveroit à celle qui reſte au fond du trou, & cette préparation ſeroit fort utile pour l'accroiſſement de l'Arbre. 3°. Il faut labourer le fond du trou, y remettre de la meilleure terre, à la hauteur d'un pié & mettre par deſſus une couche de fumier bien pourri, ou haché, à l'épaiſſeur d'un demi pié de haut, puis labourer le tour deux ou trois fois pour le bien incorporer; car ſi le fumier reſtoit ſeul, il viendroit à s'échauffer & feroit pourrir les racines. Enſuite on remet un ſecond lit de bonne terre, avec un autre lit de fumier, puis un troiſiéme, & un quatriéme s'il eſt néceſſaire, ayant ſoin de bien labourer & mêler tous ces lits les uns après les autres, comme les deux prémiers. Au reſte, il ne faut les multiplier qu'à proportion du beſoin de la terre; mais il ne faut jamais oublier d'amander le fond du trou, parce qu'il n'y a plus moyen de le faire, quand l'Arbre eſt une fois planté, au lieu qu'on peut toûjours engraiſſer la ſuperficie. 4°. Si l'on plante dans une terre humide & qui n'ait pas grand fond, on n'y fera point de trous; mais après l'avoir engraiſſée & bien labourée; on y placera les arbres ſans les enfoncer, & on recouvrira les racines de terre de gazon bien hachée, & bien déliée, à la hauteur d'un pié & demi, & de quatre, ou cinq autour de la tige. Dans les terres ſéches & ſabloneuſes, il faut enfoncer l'Arbre beaucoup plus avant, afin que ſes racines ne ſoient pas deſſéchées par l'ardeur du ſoleil. 5°. Si l'on plante un eſpalier contre un mur, il faut creuſer les trous de huit pieds de large ſur trois de profondeur, & avoir ſoin de les éloigner d'un bon demi pié de la muraille, & de ne point toucher à la fondation. Enſuite on prépare ces tranchées de la maniere que nous venons de marquer ci-deſſus.

Quand vous aurez ainſi diſpoſé votre terre, vous planterez vos Arbres, avec les précautions marquées dans les obſervations ſuivantes.

La prémiere obſervation, qui eſt ici à faire, eſt, que dans le tems de planter, que tout le monde ſait être depuis la fin d'Octobre juſqu'à la mi-Mars, c'eſt-à-dire depuis que les Arbres quittent leurs feuilles, juſqu'à ce qu'ils ſoient ſur le point de recommencer à en pouſſer de nouvelles: La premiere obſervation, dis-je, eſt de choiſir un tems ſec & aſſez doux, ſans ſe mettre aucunement en peine des égards, qu'on avoit autrefois pour les lunes; les tems pluvieux ſont ici, non-ſeulement incommodes pour le jardinier qui travaille; mais auſſi ils ſont préjudiciables aux Arbres, qu'on plante, attendu que les terres ſe mettant aiſément en mortier, ne ſont pas propres à ſe gliſſer tout autour des racines, pour n'y laiſſer aucun vuide, comme il eſt très-expedient de l'empêcher. Or quoique tous ces mois-là ſoient également propres pour planter, ſi bien même que le plûtôt fait eſt toujours, ce ſemble, le meilleur; cependant comme on affecte volontiers de planter dès la ſaint Martin, dans les terres ſeches & legeres; on affecte auſſi de ne planter qu'à la fin de Fevrier, dans les terres froides & humides; les Arbres n'y ſauroient rien faire pendant l'hiver, & ainſi ils pourroient plûtôt s'y gâter, que s'y conſerver, au lieu que dans les terres legeres, ils peuvent dès l'automne commencer à faire quelques petites racines, & c'eſt toujours une grande avance pour eux, & pour les mettre en train de faire merveilles au printems.

La ſeconde obſervation eſt, de regler juſte toutes les diſtances, qui doivent être entre chaque Arbre, ſoit en eſpaliers, ſoit en buiſſons, ſoit en Arbres de tige, afin de ſavoir au vrai & le nombre en général, qu'on a à planter, & le nombre particulier de chaque eſpece.

La troiſiéme obſervation eſt, de regler exactement les places qu'on deſtine, & à chaque eſpece d'Arbre, & à chaque arbre en particulier. On aime mieux que les fruits d'une même ſaiſon ſoient tous dans un même canton.

La quatriéme obſervation eſt, de faire faire au cordeau des trous de la grandeur de la forme d'un chapeau; car on ſuppoſe, que les tranchées ont été bien faites, ſi bien que pour ſi petit que ſoit le trou, il eſt aſſez grand pour planter l'Arbre, & ce ne ſeroit que du tems, de la peine & de la dépenſe perdue de le faire plus grand.

La cinquiéme obſervation eſt, de faire porter chaque Arbre près de ſon trou, avant que commencer d'en planter aucun, & s'il eſt queſtion de

planter des buissons autour de quelques quarrés, ou de faire un quinconce, on veut qu'on ait soin de mettre particuliérement les plus beaux & les mieux conditionnés aux encoignures des rangées; & pareillement, s'il est question d'un espalier, il est à propos de mettre toujours les plus beaux Arbres, & ceux qui sont les plus beaux fruits aux endroits les plus apparens, & les plus visités, par exemple près des portes, & le long des espaliers, où sont les plus belles allées.

Quoique l'on fasse ici un choix des plus beaux Arbres, il ne s'ensuit pas, qu'il n'en faille jamais planter aucun, qui ne soit beau, & accompagné de très-belles apparences de reprise; mais cependant il est vrai que quelque soin qu'on prenne de n'en choisir que de beaux, il y en a toûjours de plus beaux les uns que les autres.

Les Arbres étant donc ainsi tout portés chacun près de sa place, qui lui est destinée, s'il est question de planter des buissons, on commence par planter ceux des encoignures de chaque quarré, afin qu'ils servent d'alignement pour tous les autres; & si les terres sont fraîchement remuées, & mêlées d'assez grande quantité de fumier long, en sorte qu'elles ne paroissent pas autant affaissées, qu'elles le doivent être, on prend soin de n'enfoncer les Arbres qu'environ d'un demi pié, c'est-à-dire que l'extrémité de la plus basse racine, n'ait pas plus d'un demi pié dans la terre, parce que comme on fait état, que les terres s'affaisseront au moins d'un demi pié, & qu'il y a beaucoup plus d'inconvenient de planter les Arbres un peu haut, que de les planter bas, il se trouvera au bout de quelques mois, que les Arbres seront environ d'un pié dans la terre, qui est la mesure la plus juste, qu'on puisse regler à cet égard. Des Arbres plantés plus bas, ne manqueront gueres de périr en peu d'années.

Ayant donc planté les Arbres des encoignures, on met un homme à celle de la rangée, que l'on veut planter, afin qu'il aligne les arbres, pour qu'ils se trouvent toûjours bien plantés en ligne droite. On prend un autre homme avec une bêche, pour couvrir les racines des Arbres, à mesure qu'on les présente en place, & qu'un aligneur avertit, qu'ils sont bien dans la ligne, & en une matinée, on plantera facilement quatre, ou cinq cens pieds de buissons.

Il est encore plus aisé d'en planter beaucoup en peu de tems en espalier, parce qu'il n'est pas question d'aligner; mais pour un quinconce, on ne peut pas aller si vîte, parce que comme il faut que chaque Arbre réponde juste à deux rangs, il faut deux aligneurs; savoir un pour chaque rang, & il se perd toûjours un peu de tems, avant que l'Arbre soit justement placé pour répondre également aux deux rangs.

Or il ne faut pas seulement être soigneux de planter un peu haut, & fort droit, mais il le faut être particulierement de tourner les principales racines du côté de la bonne terre. C'est ici le point le plus important, ensorte que quoiqu'il soit fort à souhaiter que tous les Arbres destinés pour être en buisson, paroissent droits sur leur pié, après avoir été plantés; si néanmoins la disposition de leurs racines, qui peut-être vont naturellement à pivoter, demande que l'Arbre soit un peu couché pour avoir la bonne assiette, que l'on souhaite à ses racines, c'est-à-dire, afin qu'il pousse plûtôt entre deux terres, que de pousser en fond; non seulement on ne fait nulle difficulté de tenir la tête de l'Arbre un peu couchée, & toûjours sur la ligne du cordeau tiré; mais même on le conseille comme une chose nécessaire. Autrement comme les racines qui sortent, suivent toujours la pente de celles d'où elles sortent; il arrivera bien-tôt que ces racines, ayant enfin pénétré jusqu'aux méchantes terres du fond, ou même étant descendues trop bas, & sur tout hors de la portée de l'eau des pluyes, l'Arbre en deviendra malade, languira, fera une vilaine figure & de vilains fruits, & enfin mourra.

De ce que l'on vient de dire, pour la bonne situation des racines, il s'ensuit que si on a à planter le long de quelques allées, on évitera de tourner les principales racines du coté de cette allée; à plus forte raison fera-t-on la même chose, quand on plantera des espaliers pour ne laisser aucune bonne racine qui puisse pousser du côté des murailles. Ce panchement de tête aux petits Arbres ne doit faire aucun scrupule, ni aucune appréhension pour la beauté de leur figure particuliere, ou de leur plan en général, parce qu'il n'est pas des branches qui ont à sortir, comme des racines; les branches ne suivent nullement la disposition de la tête couchée; au contraire, elles naissent réguliérement toutes droites autour de la tige; & ainsi comme leur origine est fort près de terre, les Arbres sont une figure aussi bien tournée, que s'ils avoient été plantés droits sur leurs centres. C'est aux Arbres de tige en plein air, qu'on est nécessairement obligé de les planter sur leur centre, tout le plus droit qu'il est possible, autrement cette tige demeureroit toûjours courbée, & par conséquent feroit une vilaine figure. Ajoutez encore qu'elle se trouveroit davantage en prise à la violence des vents, & par conséquent l'Arbre courroit risque d'être renversé, & par la même considération des vents, il les faut planter un peu plus avant que d'autres Arbres; c'est-à dire, qu'en les plantant, il les faut mettre un bon pié avant dans la terre; & même quoi qu'on recommande de ne point trepigner sur nos petits Arbres, de peur de les enfoncer trop, & qu'aussi bien ils n'ont rien à craindre du côté des vents, on recommande au contraire de presser la terre contre le pié de ceux-là, afin de les rassûrer & de les mettre en état de résister à l'effort des vents.

Chaque Arbre étant planté, si on a la commodité des fumiers, on met un lit de deux ou trois pouces sur chaque pié, & on le recouvre en même tems, d'un peu de terre pour en ôter la vûe, qui n'est pas agréable. Ce lit de fumier ne sert pas tant pour abonnir la terre, car on suppose qu'elle est bonne, & bien préparée, que pour empêcher que le hâle des mois d'Avril, Mai & Juin, ne pénétre jusqu'aux racines; & par conséquent ne les altére, & ne les empêche d'agir, ce qui ne causeroit rien moins que la mort.

Que si on manque de fumier, on se contente pendant ces prémiers mois dangéreux de couvrir de méchantes herbes, ou de fougere les pieds des Arbres. Cela empêche qu'il n'y vienne rien qui offusque les jeunes jets; & si la sécheresse est fort grande, comme elle l'est assez souvent, on fait pendant les trois, ou quatre mois, & cela tous les quinze jours, donner une cruchée d'eau à chaque pié, après avoir fait un cercle tout autour, afin que l'eau pénétre entiérement, & aussi-tôt qu'elle paroit imbibée, on fait remplir & raccommoder ce cercle, ensorte qu'il n'y paroisse plus rien.

Que si la saison est un peu pluvieuse, les arrosemens ne sont point nécessaires. Avec de tels apprêts, & de telles précautions, on est d'ordinaire assez heureux à faire des plants, si bien qu'il n'y meurt gueres d'Arbres.

Maximes pour préparer un Arbre, avant que de le planter.

Pour préparer un Arbre tant par la tête, que par la racine avant que de le planter; on estime qu'il

faut ôter tout le chevelu, ne conserver que très-peu de grosses racines, & que ce soit sur-tout les plus jeunes, c'est-à-dire, les plus nouvelles.

Celles-ci d'ordinaire sont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vieilles; il les faut tenir courtes à proportion de leur grosseur; la plus longue en Arbres nains, ne doit pas exceder huit à neuf pouces, & en Arbres de tige environ un pié. On leur peut laisser un peu plus d'étendue en fait de mûriers & de cerisiers.

Les plus foibles racines se contenteront d'un, de deux, de trois ou de quatre pouces au plus, selon le plus ou le moins de grosseur qu'elles ont.

C'est assez d'un seul étage de racines, quand il approche d'être parfait, c'est-à-dire, quand il y a quatre ou cinq racines tout autour du pié, & que sur tout elles sont à peu près comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonférence, & même deux toutes seules, ou trois étant bonnes, valent mieux qu'une vingtaine de médiocres. On a souvent planté des Arbres avec une seule racine, qui étoit en effet très-bonne, & ils ont bien réussi.

Planter les Arbres.

Pour les bien planter, il faut choisir un tems sec, afin que la terre étant bien séche, elle se glise aisément autour des racines, sans y laisser aucun vuide; & que particulierement il ne s'y fasse pas une espece de mortier, qui venant ensuite à s'endurcir, empêche la production & la sortie des nouvelles racines.

La saison de planter est bonne depuis le commencement de Novembre, jusqu'à la fin du mois de Mars; mais en terres séches, il est important de planter dès le commencement de Novembre; & en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La disposition des racines, demande que l'extrémité de la plus basse, ne soit pas plus avant d'un bon pié dans la terre, & que celles qui approchent le plus de la superficie, soient couvertes de huit ou neuf pouces de hauteur; on peut même faire comme une maniere de bûte sur ces racines dans les terres séches, pour empêcher que le soleil ne les gâte, & quand l'Arbre est bien repris, on l'abat.

Avant que de planter, après avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'Arbre de la longueur qu'elle doit demeurer, sans attendre à les rogner qu'ils soient plantés.

Aux Arbres nains, on regle cette hauteur à être de cinq à six pouces en terre séche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux Arbres de tige, une hauteur de six à sept pieds, fait une juste mesure en toutes sortes de terres.

Il faut en plantant, tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas une, autant qu'on peut, ne panche tout-à-fait en bas, mais plûtôt regarde l'horizon.

Ceux qui après avoir planté, secouent ou trépignent les petits Arbres, leur font grand tort; il n'en est pas de même pour les grands, il est bon de les trépigner, & même de les buter, pour les assûrer contre l'impétuosité des vents.

Les Arbres en espalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en soit éloignée de trois à quatre pouces, & que la playe n'en paroisse pas.

La distance entr'eux doit être réglée suivant la bonté de la terre, & particulierement suivant la hauteur des murailles; ainsi on peut les mettre plus près les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins près aux plus basses.

En ce fait particulier de la distance ordinaire des espaliers, cela se régle depuis cinq ou six pieds, jusqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur de douze pieds, ou davantage, il faut toûjours monter un Arbre pour garnir le haut, entre deux Arbres qui garniront le bas; & ainsi en tel cas, on peut mettre les Arbres à cinq ou six pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que six à sept pieds, il les faut espacer d'environ neuf pieds. La distance des buissons doit être depuis huit à neuf pieds, jusqu'à douze, ou même un peu plus, si ce sont pruniers, ou fruits à pepin sur franc.

Et en Arbres de tige, depuis quatre toises jusqu'à sept ou huit pour les plus grands plants. Prenant garde que dans les bonnes terres, il faut plus éloigner les Arbres que dans les mauvaises, parce que les têtes y acquierent plus d'étendue.

Il faut aussi observer d'espacer moins les Arbres de tige qu'on veut planter dans un terrein, qui est fort exposé aux vents, afin qu'ils se deffendent les uns les autres; & de donner deux pieds moins dans les terres sablonneuses, que dans les terres fortes. Il faut encore remarquer, que les Arbres qui jettent plus de bois, tels que sont les pêchers, les abricotiers, & même les poiriers, demandent aussi plus d'espace.

Dans les terres où l'on séme sous les Arbres, on donne ordinairement huit à dix toises aux poiriers & aux pommiers qu'on y plante; mais il suffit de les espacer à quatre ou cinq toises, si elles ne sont pas cultivées.

Pour bien ordonner les fruitiers, on sépare les différentes especes des Arbres, & l'on plante chaque espece dans la terre, & dans la situation qui lui est la plus propre. On peut faire la même chose à l'égard de ceux qui sont de la même saison; afin d'avoir plus de facilité pour cueillir les fruits qui sont mûrs en même tems. Cependant si l'on aimoit mieux voir les espaliers, ou les autres plants toûjours garnis de quelques fruits, il faudroit mêler les différentes especes.

Les fruitiers à noyau soit en tige ou en buisson, veulent être plantés à trois toises les uns des autres, particulierement les cerisiers & les bigarrotiers greffés sur les merisiers; mais s'ils étoient greffés sur d'autres cerisiers de racine, il suffiroit de les espacer à douze ou quinze pieds, parce qu'ils ne poussent pas tant de bois.

Les poiriers sur coignassier plantés en buisson par allées de tout sens, veulent être espacés de douze en douze pieds, excepté dans les terres aquatiques, où il faut les espacer de quinze en quinze pieds au moins, afin de leur donner plus d'air & de soleil. Si l'on n'en faisoit qu'une allée, il suffiroit de leur donner seulement neuf ou dix pieds d'espace.

Il faut donner aux poiriers & aux pommiers en buisson entés sur le franc, dix-huit pieds de distance dans les terres légéres & sablonneuses, & vingt-quatre dans les terres grasses & humides. Les pommiers entés sur paradis, veulent ordinairement neuf pieds d'éloignement les uns des autres, si l'on en fait un plant formé de plusieurs allées; mais si l'on n'en fait qu'une seule rangée, on leur donne seulement six pieds d'espace.

Les pêchers, les abricotiers, les pruniers qu'on plante en espaliers, veulent une distance de quinze pieds dans les terres légéres, & de dix-huit dans les terres fortes.

Les poiriers en espalier ne demandent que huit, dix, ou douze pieds de distance, selon la qualité de la terre.

Les espaliers qui sont formés d'Arbres de même

espece sont plus garnis, plus agréables & plus aisés à entretenir.

Il ne faut jamais mettre en contrespaliers ni bergamotte, ni bon chrétien, ni petit muscat, parce qu'ils n'y réussissent pas si bien que contre les murailles.

Si l'on plante des muscats en espalier, on y peut mêler des pêchers de quatre pieds de tige ou environ, qu'il faut espacer de quinze en quinze pieds; on les palisse au dessus du muscat, & l'on en couvre le haut de la muraille. Au reste, il faut observer que les pêchers qu'on entremêlera parmi les muscats, soient entés sur d'autres pêchers, ou sur l'amandier; car les autres nuiroient aux muscats, en consumant tout le suc de la terre; on y peut mêler aussi des poiriers greffés sur coignassier, pourvû qu'ils ayent quatre pieds de tige.

Si l'on veut planter des avenues, des allées, des routes, il faut espacer les Arbres plus ou moins, selon leurs différentes espéces. Les chateigners, les noyers, les pommiers & les poiriers demandent un espace de quatre, cinq, ou six toises, selon la qualité de la terre. On donne deux toises, ou deux toises & demi, & quelquefois trois aux ormes, & aux tilleuls; les chênes & les hêtres ne veulent ordinairement que neuf ou dix pieds. Les pins & les sapins dont les branches s'étendent beaucoup, doivent être espacés à quatre ou cinq toises.

Si les tranchées sont nouvellement faites, la terre s'affaissera de trois ou quatre bons pouces au moins.

Observation necessaire à faire pour tenir les terres plus hautes que la superficie voisine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des Arbres qui soient enfoncés trop avant:

Que la greffe soit dedans ou dehors, il n'importe guere pour le succès des fruits à pepin.

Mais pour les fruits à noyau, il est mieux qu'elle ne soit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la beauté des uns & des autres; il est à souhaiter qu'elle paroisse; mais le principal est que les racines soient bien placées, ensorte que ni le grand chaud, ni le grand froid, ni le fer de la bêche ne les puisse incommoder.

A l'égard de l'intelligence des expositions qui conviennent le mieux aux especes, c'est un détail qu'il est bon d'étudier, particulierement dans le traité qui est fait exprès; mais cependant on doit savoir que generalement parlant, la meilleure de toutes dans nos climats, est celle du Midi, & la plus mauvaise est celle du Nord. L'exposition du Levant n'est guere moins bonne que celle du Midi, & sur tout dans les terres chaudes; & enfin l'exposition du Couchant n'est point mauvaise pour les pêches, les prunes, les poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour les muscats, ni pour les chasselas, ni pour le raisin de grosse espece.

Taille des Arbres.

Pour entendre raisonnablement la taille des Arbres, il faut au moins en savoir le tems & la cause, & sur tour, s'il est possible, en savoir la maniere.

A l'égard du tems, constamment il fait bon tailler dès que les feuilles tombent, jusqu'à ce que les autres commencent de revenir; & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque Arbre que ce puisse être.

Avec cette précaution, qu'il n'est pas mal de tailler plûtôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux.

A l'égard de la cause, on taille pour deux raisons: La premiere, pour disposer les Arbres à donner de plus beaux fruits; & la seconde, pour les rendre en tout tems plus agréables à la vûë, qu'ils ne feroient, s'ils n'étoient pas taillés.

Pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moyen de la figure qu'on donne à chaque Arbre.

Cette figure doit être différente selon la différence des plants; & cette différence ne s'étend qu'à des Arbres en buisson, & à des Arbres en espalier; car pour les Arbres de tige, on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler souvent.

Il n'y a que les grosses branches qui puissent donner cette figure, laquelle il est infiniment necessaire de bien entendre: ensorte qu'on l'ait toûjours présente devant les yeux.

Un buisson pour être de belle figure, doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonférence: & également garni sur les côtés. De ces quatre conditions, la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut est celui de la confusion de trop de bois dans le milieu, il faut l'éviter préférablement à tous les autres.

Un espalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir sa force & ses branches également partagées aux deux côtés opposés, afin qu'il soit également garni par toute son étendue, en quelque endroit que sa tête commence, soit qu'il soit bas de tige, & en ce cas, il doit commencer à un demi-pié de terre; soit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extrémité de sa tige, qui est d'ordinaire de six à sept pieds.

Le secret en ceci dépend de la distinction qu'il y a à faire des branches & du bon usage qu'il y faut pratiquer. Les branches sont ou grosses & fortes, ou menues & foibles; chacune ayant sa raison, soit pour être taillée courte, soit pour demeurer longue; parmi les unes & les autres, il y en a de bonnes & de mauvaises, soit grosses, soit menues.

Les bonnes sont celles qui sont venues dans l'ordre de la nature; & pour lors, elles ont les yeux plats, & fort éloignés: ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut savoir prémierement, que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la derniere taille; & ainsi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, sont branches de faux bois.

En second lieu, il faut savoir, que l'ordre des branches nouvelles est, que, s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité soit plus grosse & plus longue que celle qui est immédiatement au dessous; & celle-ci plus grosse & plus longue que la troisiéme; & ainsi de toutes les autres; & par conséquent si quelcune se trouve grosse à l'endroit où elle devroit être menue, elle est branche de faux bois. Il y a sur cela quelques petites exceptions, qui arrivent très-rarement.

Les bonnes petites en fruit à noyau & à pepin, sont pour le fruit; les bonnes grosses, sont pour le bois; & le contraire est pour les figuiers & pour les vignes.

Pour ce qui est de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'est; dès qu'on en peut savoir les principes, qui sont aisés à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette opération, qui est le chef-d'œuvre du jardinage.

Ses principales maximes sont prémierement, que les jeunes Arbres sont plus aisés à tailler que les vieux, & sur tout ceux qui ont été souvent mal taillés, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir. Les plus habiles Jardiniers sont fort embarrassés à corriger les vieux défauts. Je donne en son lieu des régles particulieres pour de tels inconveniens.

En second lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes, d'ordinaire réduites à la

longueur de cinq, six ou sept pouces ; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues ; mais il sont rares.

En troisiéme lieu, que parmi les autres, il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laisser plus longues, c'est-à-dire, jusqu'à huit, neuf & dix pouces, & même jusqu'à un pié & demi, ou peut-être davantage, & sur tout pour les pêchers, pruniers & cerisiers en espalier. Cela se regle selon la force ou grosseur dont elles sont pour être capables de bien nourrir & porter, sans rompre les fruits dont elles se trouvent chargées.

Dans les Arbres qui sont vigoureux, & qui sont en même-tems d'une belle figure ; il n'y sauroit gueres avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y fassent point de confusion ; mais à l'égard des grosses, que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laisser en toute sorte d'Arbres, qu'une de toutes celles qui sont sorties de chaque taille de l'année précedente.

A moins que les Arbres étant très-vigoureux, les extrêmites des branches nouvelles ne se trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits opposés, & qui soient vuides sur les côtés ; si bien qu'il est necessaire de remplir au plûtôt les côtés, pour achever la perfection de la figure ; & en ce cas, on peut en laisser deux branches, & même trois, à condition qu'elles soient toutes de differentes longueurs, & que jamais elles ne fassent une figure de fourche.

Les branches à fruit périssent après avoir fait leur devoir, avec cette distinction qu'en fruits à noyau, cela se fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus. Et en fruit à pepin, cela n'arrive qu'après avoir servi pendant quatre ou cinq ans.

Et ainsi, la prévoyance est grandement necessaire pour penser à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous savons devoir périr ; ou autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la stérilité.

Ces sortes de branches à fruit sont bonnes en quelque endroit que l'Arbre les pousse, soit dedans, soit dehors. Mais une grosse est toûjours mal, quand elle entre en dedans du buisson, si ce n'est peut-être pour resserrer celui qui s'évase trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurrés.

La beauté des Arbres, l'abondance & la beauté des fruits, dépendent donc principalement de bien tailler & bien conduire certaines branches, qui sont en même tems grosses & bonnes, & de retrancher entierement celles qui sont grosses & mauvaises.

Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche, qui l'année passée, avoit été laissée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & qu'elle devient par conséquent grosse, & en pousse d'autres grosses ; un des principaux soins de la taille consiste non seulement à traiter cette branche comme les autres branches à bois ; mais sur tout, à ne lui en laisser aucune grosse venue à son extrêmité, à moins qu'on n'ait dessein de laisser échaper tout l'Arbre, & le faire de tige ; cette bonne conduite apprend à ravaler d'ordinaire les Arbres, c'est-à-dire, qu'il est mieux à la taille d'ôter tout-à-fait les plus hautes branches, qui sont grosses, & conserver seulement les plus basses, que de faire le contraire.

Pourvû que les plus hautes ne se trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des Arbres, que ne sont pas les plus basses, ce qui n'est pas d'ordinaire ; car en tel cas il faut ôter les plus basses, & conserver les plus hautes. La prémiere intention en ceci a particulierement pour but d'avoir de beaux Arbres, étant assuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de suivre une telle disposition de belle figure, puisqu'on n'ôte aucune des petites branches, qui font ce fruit ; & qu'au contraire, on cherche à les multiplier, & à les délivrer ensuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravalement fait que dans la branche qui se trouve à l'extrêmité de celle qui a été ravalée, il entre tout ce qui seroit allé de séve dans la supérieure, ou dans les supérieures qu'on a ôtées ; & ainsi cette branche conservée, devient beaucoup plus forte, & par conséquent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été sans cela ; & parce que quelquefois, contre l'ordre accoûtumé de la nature, il se forme des branches foibles à l'extrêmité de la grosse, qui avoit été racourcie ; le ravalement sert à conserver ces branches foibles ; & pour lors on fait la taille sur celle des grosses, qui étant au dessous de cette foible, ou de ces foibles, se présente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre opération, qu'on appelle pincer, & d'ordinaire cela est plus utile aux pêchers, abricotiers & figuiers, qu'aux autres Arbres, qui sont gros & vigoureux. L'effet de ce pincement est d'empêcher, que les branches ne deviennent trop grosses, & par conséquent inutiles à porter du fruit, & ne deviennent aussi trop longues, & par conséquent ne fassent échapper un Arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompues par les grands vents.

Son effet est encore de faire, qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs, parmi lesquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit, & quelques grosses pour le bois. Son usage, ou plûtôt le tems de s'en servir, est au mois de Mai & de Juin. Si l'on différoit plus tard, les branches pincées ne donneroient au-dessous d'elles que des branches stériles pour l'année suivante, parce que la séve est alors occupée à nourrir & fortifier les branches à bois, les branches à fruit venues de la premiere taille & le fruit même. La maniere est de rompre pour lors avec l'ongle la branche, qui étant de la longueur d'un demi pié, ou un peu plus, commence à paroître grosse.

Pour pincer à propos, il faut réduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux, & si la branche pincée s'opiniâtre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

Il ne faut pas manquer aussi d'ébourgeonner les poiriers en Avril & May ; & les pêchers & abricotiers en May & Juin. Voici de quelle maniere cela se pratique : on ôte avec la serpette toutes les branches inutiles ; ou celles qui font de la confusion, ou empêchent que l'Arbre ne fasse un bel effet, afin que les branches agréables & fructueuses se conservent & se fortifient. En ébourgeonnant les pêchers, on abat ce qu'il y a de pêches de trop. On fait la même chose aux abricotiers.

On trouvera dans le mot de Jardin, d'autres instructions sur la taille des Arbres, & sur toute la conduite des Arbres fruitiers.

Taille de la vigne. *Voyez* le mot VIGNE.

Taille des figuiers. *Voyez* FIGUIER.

Observations générales.

Aux vieux Arbres, on doit ôter les vieilles écorces jusqu'au vif, avec la serpe, ou une bêche bien tranchante durant l'hiver ; & les décharger du trop de bois vers la pleine lune de Février.

On peut couper la tête aux vieux Arbres à un pié au dessus des fourches de bas pour les rajeunir ; cela se doit aussi faire à vos espaliers, contre-espaliers & buissons

buissons sur coignassier ou sur franc ; quand ils sont trop vieux & que les feuilles jaunissent extraordinairement (ce qui fait voir qu'ils sont malades ou sur declin) & sur les playes, il faut mettre un cataplâme fait de forte terre & de crotins de cheval, ou de bouze de vache bien liés & mélés ensemble. Cela fait que les Arbres ne s'éventent pas, & qu'ils se recouvrent avec le tems sans péril de pourrir.

Il faut toûjours couper toutes sortes de branches les plus près du corps de l'arbre ; pour les couper nettement, il faut avoir un cizeau de menuisier, qu'on appelle fermoir, & un maillet de bois pour frapper dessus ; cela est nécessaire à ceux qui veulent faire les choses proprement & bien. Cette composition de terre forte, dont on vient de parler, est propre pour greffer en fente, & mettre toutes les tailles qu'on fait au corps des arbres ; particulierement celle avec la bouze de vache que l'on met aussi aux chancres qui y viennent, lesquels il faut decerner jusques à la vive écorce.

Ceux qui desirent plus de propreté & faire un peu davantage de dépense, pour mettre sur leur greffes en fente & sur les playes des jeunes Arbres, prendront un tiers de cire, un tiers de poix resine, un tiers de suif de chandelle, & le tout étant fondu & alié bien ensemble, ils feront une composition qu'ils appliqueront sur lesdites greffes & playes, ainsi qu'ils voudront. Mais il faut qu'ils ayent un peu d'huile pour en frotter auparavant leurs doigts, afin que cette composition étant refroidie & maniée n'adhere & ne s'attache point à leurs mains, comme elle feroit sans cette précaution.

Aux grands Arbres greffés sur franc, quand on reconnoit qu'il est necessaire de les fumer, il faut au mois de Novembre les déchausser d'un demi-pié de profondeur, quatre ou cinq pieds autour de la tige, & selon sa grosseur ; ensuite répandre dessus du fumier bien gras, & à demi pourri, de demi-pié de hauteur, à un pié seulement proche de la tige, l'on rejette le mois d'après la terre dessus le fumier, en mettant les gazons dessous.

Ce déchaussement & amandement fréquent, fait avoir la quantité & la qualité des fruits en grosseur ; c'est pourquoi il le faut faire souvent, comme de deux en deux ans.

Quand on ne veut point fumer les Arbres, on se contente de les déchausser en, Novembre comme il est dit ; & on attend aussi en Mars à les rechausser, & jetter la terre comme j'ai dit ci-dessus ; & ainsi, toutes les humidités de l'hiver engraissent le fond de leur terre, & pénétrent jusques au dessous de leurs racines.

Cela peut, & doit aussi se faire aux Arbres greffés sur coignassier ; mais quand vous les voulez rajeunir, vous taillez encore, si bon vous semble, leurs racines à trois pieds, ou plus de leurs troncs & tiges en pié de chevre par dessous, après les avoir découverts, le plus adroitement que vous pourrez.

Cela fait, vous les amanderez & recouvrirez comme dessus ; par ce moyen vous conserverez vos arbres tant qu'il vous plaira.

Cette sorte d'ouvrage est bon à le faire au renouveau, quand on doit tailler les arbres.

Il faut nettoyer la mousse, qui vient aux Arbres avec un couteau de bois, quand il a plû ; cette mousse est la gâle des Arbres qui leur nuit extrêmement, de même qu'à leurs fruits.

Arbres en palissades.

C'est d'ordinaire à la mi-Mai, que les espaliers commencent d'avoir besoin d'être palissés.

On palisse encore au mois de Juillet ; ce qui se fait pour exposer davantage les fruits au soleil, & pour rendre l'espalier plus agréable. Avant que de commencer à palisser un Arbre, il faut lui laisser pousser tous ses jets la prémiere année sans les tailler, ni ébourgeonner en aucune maniere, & attendre le mois de Fevrier ou de Mars de la seconde année. Alors après avoir retranché tout le bois inutile, & les branches qui ne peuvent se coucher contre le mur, ou le treillage, on commence à placer toute droite la maîtresse branche, qui doit faire le corps de l'Arbre, observant qu'elle ne panche ni d'un côté ni d'autre, & on l'arrête par le haut ; on arrange ensuite des deux côtés les autres branches, en les conduisant comme les bâtons d'un évantail étendu, & baissant les dernieres jusqu'à demi pié proche de terre, s'il se peut, pour couvrir le pié de la muraille. Il faut bien prendre garde de ne les pas trop contraindre, ni de les courber en dos de chat, parce qu'elles feroient un coude, qui arrêtant la séve, lui feroit pousser en cet endroit un faux jet qui ôteroit à la branche toute sa nourriture. C'est pourquoi il faut toûjours faire en sorte que l'extrêmité d'une branche soit élevée au dessus du lieu d'où elle sort.

La beauté de palisser consiste à ranger avec ordre à droit & à gauche, les branches qui peuvent venir à chaque côté ; ensorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croisé.

Mais comme le défaut du vuide est plus grand que les autres, il ne faut faire aucun scrupule de croiser, quand on ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut soigneusement recommencer à palisser autant de fois qu'il paroit de branches assez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient risque d'être rompues, si elles restoient sans être liées. Il est expedient de conserver sur toutes choses toutes les belles branches que les pêchers poussent l'été, à moins qu'il n'en soit sorti une si grande abondance, qu'elles se fassent de la confusion les unes aux autres, ce qui est assez rare dans un Arbre bien conduit.

Mais en tout cas, si la necessité y oblige, il faut avec grande sagesse, arracher, ou couper tout près quelques-unes des plus furieuses ; ce qui se fait pour empêcher que celles qui sont cachées ne s'alongent trop, & ne deviennent mauvaises. Comme aussi, il n'est pas mal d'ôter aux poiriers d'espalier les branches de faux bois qui quelquefois viennent sur le devant, & aux buissons, celles qui viennent dans le milieu. Voilà ce qui s'appelle ébourgeonner.

Arbres à haute tige.

Les Arbres à haute tige doivent être plantés à l'abri des vents du midi, s'il se peut, par ce que ces sortes de vents au mois de Septembre jettent bas les trois quarts & demi de leurs fruits ; c'est pourquoi les espaliers, & contr'espaliers ont l'avantage sur les hauts Arbres, à cause de leur bassesse & de leur fermeté.

Metode à observer quand on veut faire un plant d'Arbres de haute tige.

La fin des pepinieres n'étant pas d'être laissées au lieu auquel vous les aurez plantées ; mais d'être plantées ailleurs dans un bon & fecond terroir, pour en tirer le profit & le contentement que l'on s'est proposé d'avoir en les plantant prémierement, & replantant après, pour demeurer toûjours dans ce bon fonds ; il est donc à propos de vous instruire quel il doit être, comme vous le devez améliorer & rendre propre à recevoir vos bons Arbres, & leur donner la substance pour les alimenter, & pour leur

faire produire & donner abondamment leur fruit, en leur tems & saison.

Il me semble que nous avons bien avancé cette matiere par tout ce que nous avons dit jusqu'à présent, & que vous pourriez de vous-même supléer à ce que nous avons à dire ; cependant afin que nous n'ayons rien à nous reprocher, nous allons ramasser tout ce qui pourra faciliter la pratique.

Cela m'obligera à dire & à répéter quelque chose de ce qu'on dit a dit ci-devant, touchant les préparations & autres choses necessaires pour planter, avec esperance de bien réussir en votre plant.

Pour commencer, nous continuerons à vous dire que la principale chose absolument nécessaire pour avoir un bon plant, c'est de planter en un bon fonds de terre qui ne soit point battu des vents, ni mouillé des eaux croupissantes, ou autres qui y prennent leur source, & qu'il ne soit pas trop aride ou trop sec.

Vous direz que l'on ne peut pas toûjours choisir, & que chacun fait valoir son propre fonds, plus par necessité qu'autrement, & l'on vous répondra que l'on ne réussit pas toûjours à ce que l'on entreprend, faute de bonnes dispositions, & de rencontrer des sujets susceptibles de ce dont vous les voudriez rendre capables. La nature & l'art sont deux choses bien différentes ; la nature porte l'art à imiter les effets qu'elle produit, & qui lui sont propres : mais quelques parfaites que soient les productions de l'art, il ne répond jamais si bien à vos intentions, que la nature.

Mais cette même nature vous aide beaucoup à perfectionner votre art, votre travail, votre industrie, & vous fait trouver votre compte, & votre fin par son aide ; voyons donc comme nous pourrons bien faire réussir un plant par l'art & l'adresse du travail, qui de soi ne seroit que médiocre, & ne pourroit bien réussir sans travail.

Si vous avez un bon fonds, votre intention est accomplie ; s'il est médiocre, il faut l'améliorer, & tout fonds souffre pour si bon qu'il soit, si l'on ne le perfectionne par des améliorations. Pour être certain de la bonté de la terre à planter, il ne faut pas considerer, si elle porte de beaux grains en abondance, & tels que vous les pouvez demander ; mais il faut voir si, avec cette premiere bonne qualité, elle a assez de terrain pour recevoir un Arbre qui a besoin de plus forte & plus puissante nourriture, qu'un tuyau de blé ou d'avoine.

De plus, un champ se trouve bon en une de ses parties, qui ne se trouvera pas bon en toutes les autres, & neanmoins c'est en ce champ que vous voulez planter ; il faut donc un autre travail pour une partie, que pour le total.

On suppose que vous voulez planter en une terre, soit quarrée, soit plus longue que large, soit plus large que longue, soit en cercle, soit en ovale, ou en toute autre façon & figure qu'elle aura. On suppose aussi que votre terre veut amendement ; mais on suppose en même tems que cette terre n'a pas d'eau au pié, ou qui y croupisse ; car ce n'est pas en ces deux fonds, que l'on vous conseille de planter, en la forme dont nous avons à parler ; ces deux fonds se plantent en buttant, & non pas en fouillant & creusant la terre.

Pour savoir comme vous planterez, & la quantité des Arbres que vous mettrez dans votre plant, de quelque figure qu'il puisse être ; il faut ou que vous sachiez comme l'on se sert de l'équerre d'un Mesureur ou Arpenteur, ou bien avoir un habile Arpenteur ; car si vous vous écartez d'une seule ligne au commencement, ou en quelque autre endroit, vous ne trouverez pas votre compte.

Outre cette équerre de Mesureur, il vous faut avoir une perche de bonne longueur, ou plûtôt deux bien commodes, entées ensemble, en sorte qu'elles ne se détachent point, & votre perche sera de la longueur, au juste, que vous voudrez donner de distance à vos Arbres ; les bons planteurs se servent plûtôt de perches pour planter que d'un cordeau, d'autant qu'à force de bander un cordeau, il s'allonge, & s'il vient à être mouillé, il se racourcit, & jamais la mesure n'est si juste que celle de la perche. Avec votre équerre & votre perche, il faut encore avoir autant de fiches que vous voudrez planter d'Arbres dans votre champ.

Toutes ces trois choses étant prêtes, dans un beau jour, car il faut toûjours du beau tems pour travailler à la terre, vous vous transporterez sur la piece de terre que vous voulez planter, & vous choisirez le côté qui sera le plus en vûe & le plus droit, & l'ayant bien consideré, vous prendrez votre équerre de mesureur, pour tirer votre prémiere ligne du plant bien droite.

Cette premiere ligne étant bien prise, vous poserez votre premiere fiche à l'endroit, où étoit posée l'équerre, pour servir de lieu à planter le premier Arbre de cette premiere ligne, laquelle fiche vous ne poserez pas au devant ni au derriere de l'équerre, mais dans son trou. Sur la même ligne, vous prendrez avec votre mesure de bois qui vous sert à donner la distance de vos Arbres, le milieu du bois de votre fiche droite, & non pas le devant ni le côté ; & votre mesure prise à ladite équerre de mesureur, vous poserez votre seconde fiche, pour marquer la place de votre second Arbre, laquelle fiche vous ne poserez pas au bout de votre perche ; mais vous la poserez en sorte que le bout de votre perche soit justement au milieu de votre fiche. La raison est qu'une fiche peut être plus grosse qu'une autre, comme aussi des Arbres sont plus gros les uns que les autres & si vous preniez vos mesures d'Arbre en Arbre, en dedans ou en dehors & non au milieu de la circonférence de votre fiche ou de votre Arbre, vous jugez bien que vos mesures, par la raison de l'inégale grosseur, ne se rapporteroient pas justement comme elles se rapporteront, si vous comprenez bien, & observez encore mieux ce que l'on vous enseigne. Cette seconde fiche ainsi posée sur cette même ligne, vous en poserez encore une troisiéme avec l'équerre & avec la mesure & les observations cy-dessus en la même ligne, & ainsi vous aurez en distance égale & droite, trois fiches sur une même ligne droite.

Ces trois fiches ainsi posée, vous en demeurez-là pour lors en ladite ligne, & vous en recommencerez une seconde, à laquelle seconde ligne vous donnerez la même distance qu'il y aura de votre premiere fiche à votre seconde de ladite ligne, ni plus ni moins, pour ficher cette premiere en votre seconde ligne ; il faut remettre votre équerre dans le trou de votre premiere fiche & de votre premiere ligne, pour tirer en équerre une seconde ligne, à répondre en trois façons à la premiere plantée ; la premiere à son trou, auquel elle est ; la seconde à la distance que vous donnerez à cette seconde fiche, qui sera à la seconde rangée ; & la troisiéme de cette seconde fiche en ligne aussi directe, jusques au bout de votre piece, comme vous avez fait aller votre premiere ligne, faisant le coin à cette seconde, qui sera bien mesurée, & fera le premier Arbre de votre second rang. Cette premiere fiche posée, vous poserez toûjours à l'équerre la seconde & la troisiéme fiche sur ladite seconde ligne droite suivant votre premiere ligne, & ainsi chacune de la premiere &

seconde ligne aura trois fiches, pour designet la place de trois Arbres. Vous en demeurerez encore là sans passer outre, & recommencerez une troisiéme rangée ou ligne droite, pour faire votre troisiéme rang d'Arbres.

Pour faire cette troisiéme ligne, vous mettrez votre équerre à votre seconde fiche, que vous ferez repondre à votre fiche du coin, & à celle que vous planterez sur cette droite ligne, mesurée à votre mesure de bois; & au bout de cette fiche posée, vous rapporterez votre équerre dans son trou, & vous ferez jouer votre dite équerre de trois côtés servant à votre fiche du coin, à la ligne droite où est fichée l'équerre, & la troisiéme vous la prenez au travers de votre piece, en ligne droite, comme vous avez fait la seconde, & y plantez, en entrant dans la piece, encore deux autres fiches bien mises en distance & par la perche & par la mesure, & par l'équerre de droiture, & vous en demeurerez-là.

Par ce moyen vous aurez neuf fiches, en distance entierement égale en droite ligne de tout côté, qui vous font un quillier en telle sorte, que de tout sens que vous regardiez vos neuf fiches, vous y voyez toûjours en droite ligne vos trois fiches, comme vous voyez les trois quilles d'un quillier en sa distance; cette disposition de fiches doit servir de fondement à tout votre plant en son quarré, qu'elles vous représentent; car vous pousserez ces trois rangées ainsi commencées jusqu'au bout de vôtre piece, en la même figure. Cela m'engage à vous repéter & à vous dire de bien prendre garde à vos mesures, lorsque vous posez vos fiches, & d'en être également soigneux, quand vous planterez vos Arbres; car c'est le fin du métier, & si vous ne prenez pas bien, comme nous avons dit; vous ne viendrez jamais à vos mesures. Toute votre piece étant ainsi allignée & plantée de fiches, vous savez combien il vous faut d'Arbres en tout votre plant, & ainsi combien il vous faut faire de trous pour les planter, & pour bien réussir à faire vos trous & ne vous point tromper, il faut très-fortement arrêter vos fiches dans la terre, de sorte que l'on ne vous les vienne point retirer par malice, ou que les vents, les bestiaux, ou les personnes ne les abattent point; c'est pourquoi ordinairement l'on prend des bûches que l'on scie de la longueur d'un pié, & que l'on fend par quartiers, gros comme des échalas, & on les met dans tous les trous des fiches, en ne les laissant sortir de la terre, que d'un bon pouce, pour n'être pas obligé de remesurer si souvent.

L'endroit de vos Arbres & des trous à faire & à vuider, pour les bien planter, étant ainsi pris & allignés, vous prendrez une mesure de six pieds au milieu de laquelle vous ferez une marque, pour servir de mesure à faire vos trous de six pieds de circonference; car un trou à planter un Arbre à plein vent, doit avoir six pieds de large en sa rondeur, & à la même mesure; vous ferez une autre marque pour donner cinq pieds de creux ausdits trous; vous prendrez avec cette mesure que vous poserez à l'endroit de la marque sur votre cheville, qui est, ou doit être le lieu de votre trou, & avec un hoyau, vous marquez la rondeur de votre trou, en faisant faire par ladite mesure, la circonference de la place du trou, en tournant l'échalas en son rond. Le trou ainsi marqué, vous en faites vuider la terre, jusques à trois pieds; si elle se trouve bonne si avant, vous mettez cette bonne terre à part; puis vous faites encore creuser deux autres pieds, pour donner ladite profondeur de cinq pieds ausdits trous, & cette terre desdits derniers deux pieds, se doit mettre separément de la terre des trois pieds, quand même elle seroit aussi bonne.

Votre premier trou ainsi vuidé, enseigne souvent quel est le fonds de votre héritage.

Que si vos trous étant ainsi ouverts, il se trouve après vos trois pieds de prémiere terre, ou bien plûtot que votre fonds change, & qu'au lieu de bonne terre, ce soit terre à cailloux, marne, argille rouge ou brulante, sablon jaune, ou autre telle mauvaise matiere, vous jugerez bien vous-même qu'un Arbre planté, sans avoir fait lesdits trous & connu le défaut de votre terre, eût été un Arbre perdu, & que vous ne pouvez pas remettre cette méchante matiere en vos trous; & notamment quand vous voyez que le hoyau ne peut entrer en un tels fonds, & qu'il faut que ce soit à coups de pics, que vous cassiez ces matieres, pour creuser votre trou, & que quand la racine de vôtre Arbre seroit parvenue à ces matieres, elle eût desseché & fait secher votre Arbre par la tête, car c'est toujours le sommet de l'Arbre qui vous enseigne le mal de sa racine; il faut donc songer où vous ferez porter ces méchantes matieres, & où vous prendrez dequoi remplir lesdits trous de bonne terre, & améliorer ainsi vôtre fonds.

On sait que pour remplir les trous des espaliers, il n'y a rien de plus profitable, & de meilleur que la terre des grosses ornieres que l'on prend sur les grands chemins. Si vous avez la commodité & la force d'en pouvoir faire charrier jusques aux trous que vous destinez à mettre des Arbres, vous ferez vuider un rang de trous de toute leur terre dans le même ordre observé en vuidant la premiere, qui est dessus, & la faisant passer par la claye, si elle en a besoin, comme si elle est pleine de cailloux ou pierres, qui ne peuvent donner aucune substance à vos racines, & cela sur le bord du trou; ensorte que la bonne terre qui étoit sur la superficie, tombe au fond de votre trou, & les cailloux & pierres dehors, & quand votre tombereau apporte de la bonne terre des grands chemins pour achever de remplir le trou, vous rechargerez votre même haquet de la matiere que vous ne devez pas remettre en vos trous, & vous n'embarrasserez point votre champ de la vuidange de tous vos autres trous tout à coup, mais seulement vous faites vuider & remplir continuellement chaque rangée. S'il y a des fonds dans votre champ que vous vouliez égaler, vous faites retirer toute la bonne terre qui y est, pour vous en servir à remplir, & vous remettrez cette méchante à la place; vous unissez ainsi votre champ, & vous ne laissez pas ensuite de faire encore des trous dans cette mauvaise terre, mais vous les remplissez tous de bonne & nouvelle terre, & les Arbres s'y trouvent fort bien; car toutes ces mauvaises terres mêlées avec la marne & autres, seront meilleures en cet état qu'elles n'étoient en leur masse, qui ne pouvoit que faire mourir les racines.

On vous avoue, que l'on a fait planter par deux fois en un lieu dont la terre paroissoit très-bonne; & que faute d'avoir tenu l'ordre que l'on vous prescrit, on a plusieurs fois vû mourir les Arbres, & quand on en a trouvé la maladie que l'on vous découvre, & que l'on y a remedié par le moyen que l'on vous donne, on vous assure qu'ils ont fait merveilles. On a bien fait arracher de gros Arbres fruitiers, & on n'a jamais trouvé que leurs racines allassent cinq pieds avant dans la terre, quoiqu'il soit constant que le poirier est l'Arbre qui jette le plus avant ses racines dans terre, & qui s'y cramponne mieux, même que les hêtres & les chênes. Si vous ne pouvez pas commodément avoir de bonne terre pour faire remplir vos trous, & telle que l'on vous enseigne, ou autre nouvelle terre qui soit reposée depuis long-tems, vous pouvez prendre de celle qui est sur votre champ entre deux fiches, la faire passer par la

claye, l'améliorer de fumier bien pourri & consommé, & en remplir vos trous, & répandre ce qui ne vaut rien dans votre champ. La pluye avec le soleil & la gelée, pourront ameliorer ce qui ne sera point caillou, lequel caillou il faut faire porter ailleurs; mais si vous voulez faire un bon ouvrage, vous suivrez & pratiquerez ce que nous avons dit devoir être fait aux trous des espaliers, d'autant que l'on ne fait qu'une fois la dépense à un Arbre en le plantant; mais l'Arbre durera par ce moyen la vie de plusieurs hommes, & rendra avec notable usure, ce que vous aurez fait pour lui.

Il y en a qui ont le pouvoir de faire bien fumer leurs terres, & les trous; on leur conseille de le faire, ensorte qu'au fond de leurs trous ils mettent un pié de fumier, & sur ledit fumier un pié de terre, sur ladite terre un autre pié & demi de fumier, & qu'ils remplissent le surplus de leurs trous de bonne terre, avec du fumier entierement éteint.

Que si vous pouvez avoir du fumier de pigeons, en faisant nettoyer les colombiers, ce fumier est très-excellent: mais il n'en faut mettre que demi-pié au fond du trou, & un pié de terre par dessus; mais après ce pié de terre, il ne faut pas remettre de ce même fumier de pigeons, mais de celui de vache; car il est trop chaud, & dans le fond il fait des merveilles, & il renvoye sa graisse au dessus, comme un pot fait son écume, & ce fumier n'étant pas si commun, il le faut disperser en plus de trous que l'on pourra.

Quand tous les trous sont faits & remplis, à quoi vous devez bien travailler, depuis le mois de Mars, jusques au mois de Novembre, si vous voulez planter vos Arbres la même année, & que vous puissiez avoir des ouvriers aussi commodément qu'on les a durant le mois de Novembre, jusques au mois de Fevrier, soit que vous y fassiez travailler en hyver, ou en été; il faut que vous plantiez toujours & sans variation, dans le mois de Novembre, ni plûtôt, ni plus tard, si vous voulez parfaitement bien réussir en votre plant.

Quand vos trous sont remplis, ils doivent exceder la terre d'un bon pié de bonne terre, d'autant qu'ils s'affaisseront beaucoup; & pour y réussir, il seroit bon de les laisser un an faits, sans y planter vos Arbres, afin que la terre étant bien affaissée, vos Arbres ne se trouvent point plantés trop avant dans la terre, comme cela arrive, quand on se hâte de les planter aussi-tôt que les trous sont faits. Vous vous donnerez bien de garde, sur toutes choses, de ne pas mettre les racines de vos Arbres sur du fumier, qui seroit dans vos trous; car si les racines touchent au fumier par dessus, ou bien si vous mettez du fumier tout pur sur le dessus de vos racines, en plantant, ou quand ils seront plantés, il fera infailliblement mourir vôtre Arbre. On a vû des personnes faire déchausser leurs Arbres en Novembre; ensorte que l'on leur voyoit toute la racine, & en Mars faire mettre de bon fumier de vache sur lesdites racines ainsi découvertes, parce qu'ils avoient oui dire qu'il falloit fumer les Arbres, & on a vû les mêmes Arbres sechés jusques dans la racine par cette seule faute, un mois après, ne la commettez donc pas vous-même, & d'autant qu'en faisant tous vos trous, vous avez ôté tous les fichons qui en marquoient le milieu, & le lieu auquel devoit être planté vôtre Arbre, pour ne point faillir à le planter, où vous l'avez destiné; il vous faut recommencer & retrouver leurs places avec l'équerre, la mesure de bois & les fiches, comme nous avons-ci-devant enseigné; & au lieu des fiches que vous avez mises dans les endroits des trous, il y faut mettre de beaux & de bons Arbres bien preparés, que

vous aurez pris de votre pepiniere, ou que vous aurez achetés, en cas que vous n'ayez point de pepiniere, & auxquels vous n'avez pas manqué de rafraîchir les racines.

Or pour y bien réussir; vous ferez derechef votre quillier, en plantant tous vos Arbres, de trois en trois, comme nous avons enseigné, & que vous avez fait vos fiches, en gardant exactement l'ordre & la mesure que nous vous avons si clairement expliquée.

Si vous n'avez point de pepiniere à vous, dans laquelle vous devez prendre les Arbres que vous avez à planter, vous vous informerez où il y en a proche de chez vous, si vous pouvez, pour éviter les frais. Si la pepiniere est en un bon fond de terre, qu'elle ne soit en un lieu où elle ait de l'eau au pié, ou croupissante, ou autrement, vous choisirez des Arbres de ce bon fond. Vous connoîtrez la bonté du fond qui n'aura point d'eau, à la beauté de l'écorce des Arbres qui sera verte, rouge ou blanchâtre; mais fort pleine, & non pas collée sur le bois, comme il s'en rencontre; & ne plantez jamais ni poiriers ni pommiers dont l'écorce vous semble collée sur le bois, & entierement maigre; car ils ne sont bons qu'à mettre au feu.

Il n'en faut pareillement point prendre de chancreux, ni couverts d'une mousse blanche & longue, ni de tigneux avec leur tigne jaune; car cela montre que le pié de l'Arbre ne vaut rien. Choisissez des plus beaux, & n'y épargnez point l'argent, pour les raisons que nous avons dites; le prix fait de ceux que vous voudrez avoir, rognez-les, étiquettez-les, & mettez-les en écrit sur votre papier, s'ils sont greffés, afin de ne vous point brouiller; sinon il n'y a que leur soleil à marquer, & vous ne manquerez pas, quand vous les ferez replanter, de les faire mettre tous au même soleil qu'ils étoient, au lieu duquel vous les avez tirés. Ce soin est essentiel.

Vos Arbres étant ainsi marqués, vous les ferez arracher & déplanter en la façon que nous le dirons ci-après dans l'observation qui suit.

Quand ils seront ainsi bien déplantés, il est à propos de les étêter sur le champ, avec une bonne serpette, bien forte & bien tranchante, la serpe ne servant pas si bien à couper où vous voulez, comme fait une serpette; une personne tiendra l'Arbre de hauteur, & l'autre coupera chaque branche de la tête, si long & si court qu'il lui plaira, & qu'il saura ou sera conseillé sur le lieu pour le mieux, n'y ayant pas de regles certaines pour cela; mais d'ordinaire, c'est de couper les bras à demi-pié de la tige, & ladite coupe se doit toûjours faire en pié de chevre par le dedans de l'Arbre, afin que la playe ne soit pas frappée du soleil, & que l'eau puisse couler; & quand vous replantez un Arbre de haute tige, il ne faut pas épargner à lui couper la tête à cette longueur, afin qu'il pousse de plus beau bois, sans avoir égard si étant greffé il a bouton ou non à l'endroit où vous le coupez. Quand vous voudrez choisir des Arbres à replanter, n'en choisissez point qui ne soient capables de se soûtenir, & ne soyez jamais si peu curieux que de planter des Arbres qu'il faut soûtenir avec un pieu; qui ne fait que perdre un Arbre; il profitera beaucoup mieux dans la pepiniere qu'en place, sans aucun soûtien; c'est pourquoi ayez toûjours des Arbres forts & capables d'être promptement greffés; ou qui soient tous greffés, pourvû que vous ne soyez point trompé au fruit, notamment au poirier, & vous aurez un entier contentement.

La distance de six toises d'Arbre en Arbre est la plus belle, & il ne faut pas vous assujettir à aucun vieux Arbre planté au lieu où vous voulez faire plan-

ter. Il faut aussi les planter tous en un an, & d'Arbres d'égale grosseur & âge, tant que vous pourrez.

Si vous plantez pour ne faire que du cidre, la pomme est la meilleure; si vous plantez pour avoir du fruit à couteau, la poire est la plûtot prête à vous donner de l'argent comptant; mais il faut en même tems planter toutes vos poires tendres; car si vous estimez que le bon chrétien, le mazuer, la livre, le rateau, le genart, l'amour, le Dagobert, le Fontarahie & autres beaux & bons fruits de garde puissent venir en maturité parfaire sur les Arbres d'un grand plant, c'est à quoi il ne se faut pas attendre; les vents de Septembre qui ne manquent jamais, vous secouent furieusement ces beaux fruits, & vous n'avez jamais un parfait contentement, à moins qu'ils ne soient à un bon abri, ce qui est assez rare; & au contraire, le gros & petit blanquet, le petit muscat, le bourdon, la bellissime, la cuisse-madame, l'épineroze, gros oignon, gros Milan, gros muscat rouge, bigarade, petit & gros rousselet, caillot rozat aux mouches, brutte bonne, de perle, d'amiral, messire-jean, bergamotte, & autres bons fruits tendres, chargent puissamment, sont connus des fruitiers, & sont vendus & mangés avant que les vents les abbattent, à la reserve du messire-jean & de la bergamotte; mais il ne faut pas laisser d'y en mettre; car ils y resistent assez. On en parlera bien plus pour les poiriers que pour les pommiers, autant pour cette raison, que parce que les pommes sont bien plus communes, mais aussi plus tardives que les poires; il est vrai que les frians Paysans font davantage la guerre à ces fruits qu'aux pommes: mais c'est que l'on n'en plante que peu, & qu'on les a bien-tôt dépouillés; mais s'ils étoient aussi communs que les pommes, l'on n'y feroit pas plus la guerre.

Vous retiendrez cette verité, qu'il faut bien chercher pour planter; c'est-à-dire, qu'il faut voir plusieurs pepinieres pour choisir vos Arbres à planter; & ne déclarer pas le nombre que vous en voulez avoir sans les avoir vûs & comptés dans la pepiniere, ce qui vous en accommodera. Ne plaignez point votre argent à un bel Arbre, & bien conditionné, & encore moins si vous le trouvez bien greffé du fruit que vous cherchez, pourvû qu'on vous le garentisse.

Si vous êtes obligé de greffer vos Arbres, parce que vous les avez pris en la pepiniere non greffés, ne greffez jamais que du fruit dont vous avez goûté, & que vous connoîtrez, & faites plus d'estime d'un bon fruit, qui a un bon goût, que de ceux qui ont des noms inconnus, car l'on fait toûjours le nom d'un bon fruit, comme des bons vins. Pour avoir un Arbre qui se formera fort bien, il faut le greffer toûjours des greffes que vous prendrez sur le principal & dominant de l'Arbre, & du haut, & non des côtés, & l'on observe que pour être plus de rapport, il faut qu'en l'année que vous prendrez la greffe au poirier, que ce soit son année de rapport, & que l'Arbre soit boutonné. Quand vous ferez venir vos Arbres de loin, il faut avoir grand soin que la tige, ni ce que vous laissez de branches ne soient point écorchées, car cela engendre des chancres, & quand vous le replanterez, vous rafraîchirez toûjours les racines.

Quand vous grefferez vos Arbres, ne mettez jamais qu'une greffe forte & courte; & qui ait un œil bien gros, & ne greffez point de ces longues greffes, qui ont les yeux éloignés, cela ne pousse jamais comme fait une courte greffe, & un bon œil. Retenez bien cette leçon, elle est d'un habile homme; & ne laissez point divertir la force de votre Arbre à deux greffes, quand l'Arbre devroit même manquer de reprendre; & il faut être peu experimenté à greffer quand les poiriers & pommiers manquent à reprendre: mais il faut être bon greffeur pour les Arbres à noyau. La negligence que l'on apporte à faire les poupées des greffes, est bien plûtôt la cause de ce qu'elles ne reprennent point, que le manquement de greffer; c'est pourquoi il faut avoir soin d'avoir une personne qui entende à appliquer la poupée, & que celui qui greffe, ne fasse qu'appliquer les greffes, & que l'autre soit bien servi pour appliquer ses poupées, & vous aurez soin que l'Arbre que vous greffez, soit un peu en pié de biche, afin que l'eau n'entre point dans la fente, comme elle fait quand l'Arbre est tout de son plat.

Vous écritez toûjours le nom des fruits greffés, sur votre livre, & vous ne vous en rapporterez point à votre mémoire, ni aux ardoises. Les réveurs disent que ceux qui ont l'haleine gâtée, ne réussissent point en leurs greffes, & qu'il ne les faut point employer à cela; mais je vous dis, que vous n'y employiez point d'yvrognes ou des personnes qui soient à demi gaillards de vin, on ne dit pas d'humeur, car ceux-là y sont propres; mais les autres ne sont point capables d'un emploi si judicieux, & même ne sont propres à rien.

Quand vos greffes pousseront, ne manquez pas de les bien armer d'un bâton de bonne longueur, & qui ne soit pas trop gros, mais attaché à deux reprises, de crainte que le bâton ne rompe la greffe, si la ligature se défaisoit. Si vous ne les garantissez du vent, & que la greffe vienne à se rompre, surtout au mois d'Aout, vous pourriez bien perdre l'Arbre & la greffe.

Quand vos greffes poussent beaucoup de bois, n'y coupez rien de trois ans; mais ayez soin de bien faire dresser le principal brin, & vous y couperez, après ledit tems, ce que vous trouverez devoir être ôté; mais jusques à ce tems, il faut laisser agir la nature, & laisser un Arbre de donner du bois, pour l'obliger de donner du fruit; il faut en user de même avec les Arbres greffés sur coignassier, qui trouvant un bon fonds, poussent autant que des francs.

Vous ne semerez jamais de sainfoin en votre plant, n'y ayant point d'herbe plus nuisible aux plants que celle-là à cause de ses racines; & quand votre plant est jeune, il ne faut point semer à deux pieds de la tige.

Si vous voulez garantir vos Arbres de la mousse & tigne jaune, ayez soin de faire mettre de la grande litiere sur la circonférence de leurs trous; il n'y a rien de plus utile & de plus profitable à des Arbres que ce petit ménage. Si la mousse ou la tigne veulent s'attacher à vos Arbres, d'abord que vous vous en appercevrez, faites de petits bouchons de paille, & quand il fait des brouillards, on ne dit pas, quand il pleut, ni que le brouillard a imbibé sa rosée sur vos Arbres, frotez-les de ces bouchons, & vous les en purgerez parfaitement bien.

Quand vous verrez un Arbre demeuré à la greffe, & n'avoir rien fait qui vaille; considerez-le bien, & reconnoissez si ce n'est pas de ces Arbres dont on vous a parlé, qui semblent avoir leur peau collée sur un os; s'il est de cette sorte, arrachez-le & le brûlez, & en remettez un bien vif en sa place. Il en faut faire autant à ceux qui ont certaines veines noires mortes, entre le vif, & qui font quitter à l'Arbre la superficie & la délicatesse de sa premiere pellicule séveuse, car cela va au chancre de droit fil. On ne sache point de meilleur remede à un Arbre langoureux & demeuré, que d'en remettre promptement un autre à la place, & vous ga-

gueterez en perdant. Quand en faisant vos trous & en plantant vos Arbres, vous avez reconnu le défaut de votre fonds, que tout votre ouvrage est cessé, & que vous n'avez plus qu'à entretenir votre plant; alors vous penserez à des moyens de garentir vos trous, si vous estimez le devoir faire; notamment si vous avez planté dans la bonne terre, qui ne soit environnée que de méchante,& selon votre puissance & commodité, vous ferez d'année en année, quelque tranchée pour vuider cette méchante matiere, & mettre en son lieu de bonne terre; ce que vous ferez, tant pour donner lieu à vos racines de s'étendre, que pour ameliorer peu à peu tout votre fonds, & le rendre capable de porter des grains ou des legumes.

Que si votre fonds a seulement deux pieds de bonne terre, & que vous ayez fait des trous de six pieds de large, & de cinq de profondeur, comme vous avez absolument dû faire; reposez-vous, si vous voulez; car il n'arrivera jamais faute de vos Arbres; mais s'il y en a moins, travaillez peu à peu à donner aprés vos six pieds, trois pieds de terre à votre fonds, à cause des racines coulantes, & non à cause des cramponnantes. Vous garderez pour les fumer ce que nous vous avons dit en traitant des espaliers, comme aussi quand il mourra un Arbre en votre plant, & que vous en replanterez un autre.

Et pour derniere instruction, concernant vos Arbres de haute tige, on vous dira qu'entre tous les soins que vous devez avoir desdits Arbres, c'est de les préserver & garantir des chenilles par dessus toute sorte de vermine; car il n'y a rien qui leur fasse plus grand tort, & qui vous fasse perdre plus du fruit qu'ils vous donneront pour reconnoissance de votre travail, que ce malheureux venin; c'est pourquoi aussi-tôt que vous en verrez former par les brouillards ou mauvais vents, ne manquez pas diligemment de les faire retirer, afin que les fourreaux ne s'augmentent pas par un nouvel accident. Quand les feuilles seront tombées, ne manquez pas, assisté de personnes garnies d'échenilliers & de l'échelle double, de visiter soigneusement tous vos Arbres, sans vous en rapporter à vôtre Jardinier, & faites extrêmement bien couper, ôter, purger & brûler tout ce que vous trouverez, non seulement de fourreaux, mais même de méchantes petites feuilles. Vous reconnoîtrez en les voyant retirer, qu'elles tenoient à la matiere filandreuse, qui est ausdits fourreaux. C'est mettre par ce soin des fruits pour l'année suivante en vos greniers, si vous les purgez bien de cette peste; & vous ne vous contenterez pas d'avoir fait cette revûe & purgation, en automne & en hyver, vous la ferez encore, & bien souvent au commencement du printems, d'autant qu'il y a des chenilles & papillons qui sont en forme d'anneaux autour des petites branches, qui ne s'apperçoivent pas facilement, lesquelles étant écloses, se mettent dans le gros fourchon des Arbres, & non pas dans les fourreaux, qui ravagent promptement un Arbre; & ainsi, quand vous voyez des feuilles & des fleurs piquées & percées, faites faire la recherche, & faites froter de bouchons de paille lesdits fourchons; vous les trouverez, & les ferez mourir alors facilement. Que si vous avez quelque autorité à la justice des lieux, vous ferez faire commandement, à la Requête du Procureur d'Office; que tous ayent à écheniller leurs Arbres, pendant un jour préfix, à peine de soixante sous d'amende, & le jour passé, vous ferez appeller plusieurs des habitans à la Requête du même Procureur, pour être déclarés avoir encouru ladite amende, faute d'avoir satisfait à l'Ordonnance; & on vous assure que la crainte que ces Paysans auront de ces chenilleuses amendes, leur fera promptement nettoyer leurs Arbres. Il est étonnant que cela ne se fasse pas exactement par tout, vû le grand mal que ce venin cause, principalement en une année, en laquelle il y en a abondance.

Observation sur les pepinieres, & la maniere de déplanter des Arbres.

Quand donc vous voudrez faire arracher des Arbres d'une pepiniere, vous saurez que toutes personnes ne sont pas toûjours bien capables de le bien faire; c'est pourquoi, pour éviter votre perte, quand vous voudrez déplanter en une pepiniere, trouvez des personnes qui ayent autrefois travaillé à ce fait principal, & qui l'entendent bien; que si vous n'en trouvez point, vous suivrez ce que l'on vous en dit ici.

Prémierement, vous considererez ce que vous voulez arracher ou déplanter en chaque rangée, vous le marquerez avec une coutile ronde, dont on marque les étalons de bois, ou les futailles, pour les reconnoître, & vous les couperez tous du côté du soleil de midi, pour ne pas manquer à les réplanter au même soleil, & au même aspect que les Arbres seront plantés dans la pepiniere; ensuite vous écrirez le nom du fruit de l'Arbre, s'il est greffé, sur de bon papier, ou sur du parchemin en un bon billet que vous mettrez & tournerez sur une des branches de la houpe, & lierez avec du fil à ladite branche, afin qu'il ne se délie point; & sur l'endroit du papier ou parchemin qui paroîtra dehors, vos mettrez une lettre ou un nombre de chiffre qui est le meilleur, parce qu'il se produit plus long-tems.

Cela étant ainsi écrit, lié & numeroté, vous mettrez sur votre papier, dans lequel sont écrits vos Arbres, & votre numero, à l'endroit auquel seront écrits les Arbres que vous voulez arracher & déplanter, afin que quand vous déplanterez & brouillerez vos Arbres, soit pour les porter ou envoyer ailleurs, vous les puissiez toûjours retrouver; & si c'est que vous les vendiez, vous en ferez faire pareille note à l'acheteur, afin qu'il soit assûré de ce qu'il aura; ensuite vous procederez au déplantement & arrachement de vos Arbres ainsi bien marqués, ce qui se fera de cette sorte: Vous vous servirez pour la levée de la terre de dessus, d'une bonne béche; présupposé que les racines soient assez avant dans la terre pour le permettre & endurer; car il ne faut pas que la béche offense les racines de dessus. Votre prémiere levée de terre ainsi découverte: vous vous servirez de la fourche pour émouvoir la terre qui est entre les racines, & de la pelle ferrée pour la vuider, & faites ensorte que l'on n'écorche pas l'écorce desdites racines.

Votre cerne sera assez ample, & fait de tous les côtés de votre Arbre, autant que ses voisins vous le pourront permettre.

Quand vous verrez bien les racines, lesquelles ordinairement sont mêlées avec & au travers de celles de ses voisins, vous en ferez un juste discernement, pour couper ce qu'il faudra en son tems, qui sera le moins que vous pourrez, pour éviter à couper, & pour tâcher d'avoir le plus de racines que vous pourrez; l'on se met trois personnes sur un Arbre, que l'on ébranle des quatre côtés le plus que l'on peut, puis tous trois tirent par secousses & reprises tous ensemble, & on l'arrache ainsi de force.

Que s'il y a quelques obstinées racines qui ne veuillent pas obéir, & qu'il soit necessaire de couper, on le peut & on doit le faire avec un bon fermoir de menuitier bien tranchant, & le maillet, ou bien avec un bon coup de hoyau aussi bien tranchant, sans fendre les maitresses racines, qu'il faut s'efforcer

d'avoir les plus longues que l'on peut ; & on veut croire, que si votre terre a été bien préparée & rendue bien meuble en plantant, & bien entretenue de ses labeurs, vous n'aurez pas beaucoup de peine à tirer vos Arbres ; car la terre sera encore meuble, & les racines seront belles & en grand nombre, l'Arbre se plaisant à se jouer en la production dans une bonne terre.

Il est vrai que c'est chose pitoyable, comme l'on arrache des arbres faute de patience ; & pour les avoir plantés les uns trop près des autres, comme l'on fait ordinairement ; & cependant c'est la perte d'un Arbre, de ne lui laisser qu'un trognon de racines, au lieu que c'est le sauver en prenant avantageusement les racines, avec un peu plus de tems & de patience.

Si on étoit en état & en âge de recommencer à planter une pepiniere, on observeroit exactement tout ce que l'on vous a dit & enseigné ; & davantage la troisiéme année qu'elle seroit plantée, qui est l'année en laquelle vous éloignez le plant, & faites fermer la tête de vos Arbres, on feroit absolument déplanter le tout, en faisant commencer par le prémier du prémier rang, jusques au dernier du même rang, après néanmoins que l'on auroit marqué leur soleil de midi, & pendant lesdites trois années on leur prépareroit trois fois autant de terre que contiendroit le lieu de la pepiniere, & à mesure que l'on tireroit un Arbre avec toute sa racine, on le feroit replanter en même soleil, en même nombre, & en même ordre qu'ils étoient en les plantant ; mais au lieu qu'ils n'étoient plantés qu'à un pié l'un de l'autre, on les replanteroit à trois pieds, ou à une bonne distance, que leurs racines & forces permettroient.

On estime que vous jugerez bien que l'on ne retarderoit pas de beaucoup ces Arbres, & qu'au contraire, on les avanceroit incomparablement davantage par le renouvellement du sol ; & tels Arbres ne pourroient être assez payés pour réplanter, d'autant qu'au tems de leur levée pour les mettre en place, vous auriez lesdits Arbres avec facilité avec toutes leurs racines, sans en offenser aucune autre, au lieu qu'ordinairement vous en gâtez deux pour en avoir un. On vous prie, si le cœur vous en dit, que vous soyez le prémier qui en fassiez l'essai, si vous ne voulez du total, au moins d'une bonne partie, & vous verrez des merveilles. On vous en assûre autant que l'on peut licitement faire & assûrer en bien raisonnant, pour ne l'avoir pas encore vû pratiquer.

On fait des allées d'Arbres de haute futaye, de chênes, d'ormes, de maronniers, &c. Pour ceux qu'on cultive dans les jardins, on leur donne plusieurs noms, suivant leur situation.

ARBRE *de haut ou de plein vent, Arbre de tige ou en plein air.*

C'est la même chose. On se sert de ces expressions pour marquer des Arbres qui s'élevent naturellement fort haut, & que l'on ne rabaisse pas. Certains fruits sont meilleurs en plein vent qu'en buisson, ou en espalier.

UN ARBRE *nain ou en buisson.*

C'est celui qu'on tient bas, & auquel on ne laisse que demi-pié de tige. On le vuide en dedans, afin que ses branches s'étendant sur les côtés, forment une boule ou un buisson arrondi.

ARBRE *en espalier.*

C'est celui dont les branches sont étendues & attachées contre des murailles, en façon de main ouverte, qu'on appelle taillé à plat. Il y a aussi des Arbres en espalier, en plein air, ils sont taillés à plat ; ils ont l'air des deux cotes, & leurs branches sont soûtenues par des charmets ou échalas mis en forme de raquette.

ARBRES *en contrespaliers, ou hayes d'appui.*

Ce sont des Arbres plantés en ligne parallele près de l'espalier.

ARBRES *coniferes.*

C'est celui dont le fruit est de figure conique, comme le sapin, le pin, le meleze. Arbre fruitier. C'est celui qui porte du fruit.

ARBRES *sur franc.*

Sont ceux qui ont été greffés sur des sauvageons venus de pepin ; ou venus de boutures dans le voisinage d'autres sauvageons ; ainsi on dit, un poirier sur franc, à la différence d'un poirier greffé sur coignassier ; on dit un pommier greffé sur franc, à la différence d'un pommier greffé sur paradis.

Arbres bien aboutis.

Se dit de ceux qui ont beaucoup de boutons à fruit, & qu'on dit aussi bien boutonnés ; & le contraire se dit de ceux qui en ont peu ou point.

Arbres bien ou mal aprêtés. Et Arbres bien ou mal préparés.

Ce sont des termes qui signifient la même chose qu'Arbres bien ou mal aboutis.

Arbres fatigués.

Se dit des Arbres qui paroissent usés, soit de vieillesse, soit faute de culture, soit aussi pour être dans un méchant fonds ; ensorte qu'ils ne font plus ni beaux jets nouveaux, ni beaux boutons à fruit ; & au contraire, se chargent de mousse & de gale, & ne font qu'une infinité de boutons à fruit sur les queues des anciens boutons, & ces nouveaux boutons ont beau fleurir, ou ils ne nouent point, ou ils ne font que de méchans petits fruits.

Quoiqu'on ait dit bien des choses sur les Arbres, cependant il en reste encore beaucoup à dire. Les Arbres, par exemple, viennent de graines, on les plante dans la batardiere, en sortant de la pepiniere ; ils servent à faire des taillis ou des bois de haute futaye ; on les employe dans la menuiserie. Il est bon de consulter tous ces articles, & plusieurs autres qui ont rapport aux Arbres, comme *taille, jardin, plantes, greffe, terre, &c.*

ARBRISSEAU. C'est une plante ligneuse, plus petite que l'Arbre, laquelle outre la principale tige & les branches, produit très-souvent de la même racine plusieurs pieds considérables. Tels sont le troesne, le filaria & les lauriers. Les Arbres & Arbrisseaux poussent en automne des boutons dans les aisselles des feuilles. Ces boutons se developpent au printems, & s'épanouissent en feuilles & en fleurs. Cette différence jointe à la grandeur, fait qu'on distingue aisément les Arbrisseaux des sous-Arbrisseaux.

ARBROT. Terme d'Oiseleur. Espece de petit arbre garni de gluaux. On dit, *prendre les oiseaux à l'Arbrot.*

ARBUSTE ou sous-arbrisseau. C'est le nom qu'on donne aux plantes ligneuses ou petits buissons moindres que les arbrisseaux. Ils ne poussent point en automne des boutons à fleur ou à fruit. Tels sont le thim, le romarin.

ARC

ARCANÇON. *Voyez* COLOPHONE.

ARCENAL. Quelques-uns disent *Arcenac*. Magasin d'armes, & de toute sorte d'appareil de guerre, ou de marine.

ARCHAL. Leton ; il n'est plus en usage que quand il est joint avec le mot fil : fil d'Archal.

ARCHIVES. Lieu où l'on serre, & où l'on garde des titres, des cartes & autres pieces d'importance.

ARCANUM DUPLICATUM. *La maniere de le faire*, dans un usage continué, donné au commencement, guérit toutes les fiévres, & même les scorbutiques. Si vous n'en avez point, vous le ferez facilement de cette maniere :

Prenez du vitriol, faites-le dissoudre dans de l'eau, & filtrez cette dissolution ; puis jettez dessus goute à goute de la liqueur de nitre fixé avec le charbon; vous aurez un coagulum que vous fondrez dans un creuset. La dose est d'un scrupule.

ARC-EN-CIEL. C'est un assemblage de plusieurs couleurs disposées en arc, qui paroît dans une nuée pluvieuse. On apperçoit l'Arc-en-ciel, lorsque la noée commence à se fondre en petites goutes rondes, que le soleil lui est opposé, & qu'il est peu élevé sur l'horison. Le spectateur se trouve toûjours entre le soleil & l'Arc-en-ciel. On y remarque quatre couleurs principales, qui sont le rouge, le jaune, le bleu & le violet. Ces couleurs sont produites par les differentes refractions des rayons du soleil, qui entrent & qui sortent des petites goutes d'eau. Elles sont tellement disposées ; que le rouge paroît sur le bord extérieur, & le violet sur le bord intérieur.

Quand on regarde avec attention l'Arc-en-ciel, on observe qu'il est environné d'un autre, dont les couleurs sont bien plus foibles & dans une situation contraire ; de sorte que dans celui-ci, le rouge est au dedans & le violet au dehors.

L'ARC-EN-CIEL semble avoir ses deux cornes posées sur la terre, lorsqu'il est vû tout entier ; & si on avance, il paroît reculer ; si on recule, il paroît avancer. Cela vient de ce qo'à mesure qu'on change de place, nous perdons des rayons rompus du soleil, qui venoient d'abord frapper notre œil, sous un certain angle, & auxquels il en succede d'autres qui partent des goutes plus ou moins éloignées des prémieres, & qui doivent en sortir toujours sous un même angle, pour nous donner la même sensation. C'est ce qui fait que nous jugeons que l'Arc-en-ciel change de place, quand nous en changeons. D'où l'on voit que deux personnes ne voyent pas le même Arc-en-ciel, quoi qu'ils voyent les mêmes couleurs, à peu près dans le même endroit.

On peut remarquer les couleurs de l'Arc-en-ciel dans les jets d'eau ; pourvû qu'on soit placé de telle maniere, qu'ayant le dos tourné au soleil, on regarde le jet d'eau. On peut même les representer par le moyen d'une pluye artificielle, comme nous l'enseigne Mr. Poliniere dans la 87e. de ses expériences physiques.

ARÇON. Espéce d'arc qui soûtient une selle, & qui lui donne la forme. Il y a l'Arçon de devant, & l'Arçon de derriere ; il y a aussi des Arçons mobiles pour les selles à tous chevaux.

ARDENT. Pierre ardente, oo qoi s'enflâme avec l'eau. Ce mot se dit aussi de certains feux follets qui sautélent autour des eaux & des lieux marécageux.

ARDENT. Terme de Blason, qui se dit d'un charbon allumé.

ARDILLON. C'est une petite pointe, qui est au milieu de la boucle, & qui sert à la tenir ferme.

ARDOISE. Pierre tendre & brune, qui se leve par feuilles, & qui sert à couvrir les belles maisons.

ARDOISÉ. Se dit des oiseaux, & particuliérement des pigeons, dont la couleur tient de celle de l'Ardoise.

ARDOISIERE. Carriere, d'où l'on tire l'ardoise.

ARECIUM. Plante propre contre la rétention d'urine, & le mal de dent.

ARECA. Espece de noisette qui croît aux Indes, sur certains palmiers.

AREOTECTONIQUE. Terme de Fortification. Partie de l'architecture militaire, qui concerne l'attaque & le combat.

AREOTIQUE. Sorte de médicament, qui facilite la transpiration, en ouvrant les pores.

ARER Se dit d'un vaisseau qui chasse sur ses ancres; c'est-à-dire, qui les traîne.

ARG

ARGANEAU. Terme de Marine. Gros anneau de fer, où l'on attache les cordages.

ARGÉMONE. Pavot sauvage, qui sert à guêrir les argemons, ou argemones, c'est-à-dire, certains petits ulceres qui viennent aux yeux.

ARGEMONE, *Voyez* ANEMONE.

ARGENT. Il tient le second rang entre les métaux. Il est blanc, poli & resplendissant ; il s'étend sous le marteau. On l'affine en sortant de la mine avec le mercure ou vif argent. On nous en apporte une grande quantité de l'Amérique, quoiqu'on en trouve en plusieurs endroits de l'Europe. Il est quelquefois mêlé avec de l'or ou du plomb, & toûjours avec du cuivre, d'avec lequel il n'est pas possible de le separer entierement. Il est très-difficile à fondre, ce qui vient apparemment de ce que ses parties intégrantes sont fort petites, fort solides, & exactement combinées ensemble. L'eau regale qui dissout l'or, ne touche point à l'Argent, il faut employer l'eau forte. Quand on veut purifier ce métal, on le fait par la coupelle & par le départ ; comme on le dira bien-tôt.

Ce qu'on appelle carat en l'or, est appellé denier en l'Argent. Le denier est double du carat. Et l'on dit de l'Argent à douze deniers pour faire entendre de l'Argent très-pur, comme on dit de l'or à vingt-quatre carats. Et pour faire entendre les autres dégrés de pureté, on s'expeime de cette sorte : *de l'Argent à onze deniers & demi, à onze deniers*, & ainsi du reste.

Comme il n'y a point d'or à vingt-quatre carats, il n'y a point non plus d'argent à douze deniers, parce qu'il s'y trouve toûjours du mélange, quelque peine qu'on ait prise pour le purifier.

On distingue encore l'Argent de vaisselle d'avec celui de coupelle. L'Argent de vaisselle contient une partie de cuivre sur vingt-quatre parties d'Argent ; & l'Argent de coupelle n'en contient qu'un quart de partie sur vingt-quatre parties d'Argent.

Purification de l'Argent par la coupelle.

Purifier l'Argent, c'est en separer les autres métaux avec lesquels il est mêlé. Cette opération se fait par la coupelle, de la maniere suivante.

Prenez une coupelle faite avec des cendres d'os ou de cornes ; couvrez-la & la faites chauffer peu à peu sur les charbons jusqu'à ce qo'elle soit rouge. Mettez-y quatre ou cinq fois autant de plomb qua vous aurez d'Argent à purifier ; laissez fondre ce plomb, afin qu'il remplisse les pores de la coupelle, ce qui se fait en peu de tems, puis jettez votre argent au milieu, & il se fondra aussi-tot. Mettez du bois autour de la coupelle & soufflez ; afin que la flâme reverbere sur la matiere, les impuretés se mêleront

leront avec le plomb, & l'argent demeurera pur & net au milieu de la coupelle; le plomb étant rempli de ces scories d'Argent, restera aux côtés en forme d'écume, on peut le ramasser avec une cuiller & le laisser refroidir, c'est ce qu'on appelle litarge. Selon le degré de calcination que cette matiere a reçûe, elle prend diverses couleurs, & on la nomme tantot litarge d'or, & tantot litarge d'Argent. Si on la laisse dans la coupelle, elle passe par les pores, car il faut remarquer que la coupelle étant faite exprès avec des cendres privées de sel, elle est fort poreuse, il faut continuer le feu jusqu'à ce qu'il ne s'éleve plus de fumée.

Cette préparation nettoye l'argent de tous les autres métaux, excepté de l'or qui résiste à la coupelle.

Il faut pour separer ces deux métaux avoir recours au départ, car l'eau forte dissout l'Argent; mais ne pouvant pénétrer l'or, elle le laisse au fond en poudre.

Purification de l'Argent par le départ.

Faites fondre ensemble dans un creuset, par un grand feu, trois parties d'argent & une partie d'or; jettez peu-à-peu le mélange fondu dans de l'eau froide, il s'y condense en grenailles. Jettez l'eau, faites sécher ces grenailles, & mettez-les dissoudre dans deux ou trois fois autant d'eau forte, l'Argent se dissout, & l'or se precipite, au fond du vaisseau; car il ne peut être pénétré par ce dissolvant.

Remarquez que dans cette opération, on mêla de l'or avec de l'Argent, afin que si cet Argent contenoit quelque particule d'or, il soit entrainé & précipité avec celui qu'on y a ajoûté. Cet or précipité s'appelle or de départ.

On verse par inclination, la dissolution d'Argent dans une terrine, où l'on a mis auparavant une plaque de cuivre & dix ou douze fois autant d'eau commune. On laisse ce mélange en repos pendant quelques heures, & quand on voit le cuivre couvert de la poudre ou précipité d'Argent, & que l'eau est bleue, on la filtre, c'est ce qu'on appelle *Eau seconde*. Elle est propre pour faire escarre aux chancres, & pour manger les chairs baveuses. On fait sécher la poudre d'Argent, & on la peut mettre en lingot, la faisant fondre dans un creuset avec un peu de salpêtre.

Si vous faites tremper quelques heures une plaque de fer dans l'eau seconde, le cuivre qui la faisoit bleue, se précipitera à mesure que le fer sera dissous. Si vous filtrez cette dissolution, & que vous y fassiez tremper un morceau de pierre calamine, le fer dissous tombera au fond en poudre, & la pierre se dissoudra. Si vous filtrez la liqueur & que vous jettiez dessus la filtration goutte à goutte de la liqueur de nitre fixe, il se fera précipitation de la calamine. Si enfin vous filtrez cette liqueur, & qu'après en avoir mis évaporer une partie, vous la laissiez crystalliser, vous aurez un salpêtre qui brûlera comme le commun.

Calcination de l'Argent.

Prenez deux onces Argent de coupelle limé subtilement; incorporez-le avec autres six onces de mercure sublimé corrosif, mettez-le dans un matras luté au fond, posez-le sur un petit feu de charbon, & laissez ainsi corroder ensemble durant un *Miserere*; puis ôtez le matras du feu, & laissez refroidir; separez le lute, rompez le matras & broyez ce volatil & le fixe ensemble; mettez-le derechef dans un autre matras, posez-le sur un petit feu de charbon durant un *Miserere*, laissez refroidir, réiterez ainsi quatre fois en tout, & à la fin vous trouverez au fond du matras votre argent en forme de cire jaune fusible; cet argent fusible qu'il faudra joindre avec cent cinquante livres de verre fondu, & proceder comme il sera dit dans l'article des pierres précieuses pour faire la Calcedoine; mais comme cet Argent ne se peut broyer, il faudra le couper par petites tranches bien déliées pour s'en servir; il ne faudra pas prendre ce qu'il y aura de sublimé, mais seulement de fixe.

Pour mâter l'Argent.

Prenez du blanc de ceruse, broyez-le à l'eau, puis détrempez-le avec de la colle de poisson, ou de gands fort claire; la prémiere est la plus belle; on l'applique avec le pinceau sur les endroits qu'on veut mâter.

On employe l'Argent en Médecine, lorsqu'il a été réduit en feuilles très-minces & très-deliées. On pourroit encore se servir du précipité d'Argent au lieu de ces feuilles. On en fait prendre à ceux qui ont reçu une trop grande quantité de vif-argent, soit par les frictions, soit par la bouche. Il agit contre le vif-argent en se liant avec lui & en l'appesantissant. La dose est depuis quatre grains jusqu'à un scrupule; on pourroit même en donner une plus grande quantité sans craindre de faire mal. C'est se tromper que de croire qu'il est bon dans les maladies du cerveau.

Les souphres minéraux & végétaux dissous par des alcalis rougissent l'Argent qu'on y trempe pendant qu'ils sont chauds, & lui donnent une couleur d'or superficielle. Etmuller rapporte qu'ayant dissous des cendres dans de l'eau, & jetté du charbon en poudre sur la dissolution, il filtra la liqueur, & y mit une piece d'Argent qui prit une belle couleur jaune.

Dans l'article de l'or vous y trouverez la maniere d'appliquer l'or & l'Argent, & de faire en coquille ces deux métaux.

Les Astrologues & les Alchimistes donnent à l'argent le nom de Lune, parce qu'ils croyent que ce métal est de la même matiere que la Lune, & qu'il en reçoit perpetuellement des influences. Ainsi les magisteres, les teintures, les huiles &c. de *Lune*, ne sont autre chose que des opérations faites sur l'argent.

Pour argenter les jettons de cuivre.

Mettez vos jettons sur un lit de tournûre d'étaim, que vous aurez préparé dans un poêlon, de maniere que les jettons ne se touchent point. Faites un second lit de tournûre d'étaim, & un autre de jettons, puis un troisiéme, faisant toûjours lit sur lit: prenez ensuite parties égales d'alun de roche & de tartre de Montpellier; vous pilerez ensemble ces deux drogues, & après avoir rempli d'eau votre poêlon, vous les jetterez par dessus & ferez bouillir le tout jusqu'à ce que vos jettons sortent blancs. Au reste s'ils étoient gras, il faut, avant de les mettre dans le poêlon, les degraisser avec du sable, ou de l'eau de lessive.

Pour argenter avec étaim de glace.

Broyez sur le marbre votre étaim de glace, & lavez-le jusques à ce que l'eau en sorte claire. Collez-le ensuite avec de la colle de rognures de gands, ou de parchemin; puis couchez-le simplement sur le blanc sans y mettre d'assiette, & le polissez. Il est à propos de brunir le blanc avant de brunir l'étaim; après quoi on met une feuille de papier sur laquelle on brunit encore l'étaim une seconde fois. Pour re-

prefenter l'ivoire, on broye un peu d'ocre jaune qu'on mêle avec le blanc.

Pour argenter des figures de cuivre.

Quand vous aurez bien nettoyé & lavé vos figures avec une forte leſſive, & que vous les aurez eſſuyées avec un linge bien ſec, vous les frotterez avec une compoſition de tartre & de ſel ammoniac malaxée avec un peu de diſſolution d'argent, par l'eau forte avec laquelle vous l'aurez retiree. Mouillez enſuite ces poudres avec un peu de ſalive, frottez-en les figures avec du cuir, juſqu'à ce qu'elles ayent pris une belle couleur.

Autre maniere.

Prenez de l'écume d'Argent, que les laveurs ont ſéparée de l'or; broyez cet argent & le gommez un peu, couchez-le ſur la figure & bruniſſez-le comme il faut. Votre figure paroitra d'Argent maſſif.

Pour blanchir l'argenterie.

Prenez trois plats; rapez dans le prémier quatre onces de ſavon blanc, y ajoûtant chopine d'eau chaude. Mettez dans le ſecond, pour un ſou de lie de vin en pain, avec une autre chopine d'eau chaude, & dans le troiſiéme pour un ſou de cendres gravelées avec même quantité d'eau chaude. Prenez enſuite une broſſe de poil, que vous tremperez prémierement dans la liqueur de lie; enſuite dans la gravelée, & enfin dans le ſavon. Il faut en dernier lieu bien frotter l'argenterie, la laver dans l'eau chaude, & l'eſſuyer avec un linge bien blanc & bien ſec.

Autrement, & ſans feu.

Prenez de la poudre de talc de Mont-martre calcinée au four & paſſée au tamis, & frottez-en l'argenterie avec du drap, ou quelque autre morceau d'étoffe.

Pour peindre & écrire en lettres d'argent, principalement avec le pinceau.

Après avoir pilé de l'étaim de glace dans un mortier de fonte; vous le broyerez bien & le detremperez ſur le porphyre avec l'eau commune; enſuite l'ayant laiſſé repoſer pendant quelque tems, vous vuiderez l'eau qui ſera noire & craſſeuſe; & vous le laverez encore pluſieurs fois juſqu'à ce que l'eau ſorte nette & claire. Alors vous le tremperez avec de l'eau de gomme, & puis vous vous en ſervirez pour peindre, ou pour écrire.

ARGENT pour écrire. *Voyez* ENCRE.

ARGENT. Verni ſur l'Argent. *Voyez* VERNI.

ARGENT. Blanchir le fer en Argent. *Voyez* FER.

ARGENT. Pour blanchir l'étaim & le rendre dur comme l'Argent. *Voyez* ÉTAIM.

ARGENT. en coquille. *Voyez* OR.

ARGENT. Pour remettre les paſſemens d'or & d'Argent. *Voyez* PASSEMENT.

ARGENT-VIF. On dit mieux Vif-Argent. Mercure, minéral toûjours fluide. Pour le fixer, *Voyez* MERCURE.

ARGENT-TRAIT. Terme de Tireur d'or. C'eſt de l'Argent qu'on a fait paſſer par les filieres.

ARGENTERIE. *Pour la nettoyer ſans bouillitoire.* Prenez quatre onces de ſavon blanc rapé dans un plat, avec chopine d'eau chaude, pour un ſou de pain & de lie de vin, dans un autre plat, avec autant d'eau chaude, que dans l'autre; & dans un troiſiéme plat, pour un ſou de cendres gravelées, avec pareille quantité d'eau que dans les autres; puis prendre une broſſe de poil, que vous tremperez prémierement dans votre liqueur de pain de lie; ſecondement dans votre gravelée, puis dans votre ſavon; enſuite lavez-la avec de l'eau chaude, & l'eſſuyez avec un linge propre & ſec.

ARGENTINE. C'eſt une plante qui pouſſe de ſa racine, des feuilles rangées le long d'un nerf par paires, dentelées en leurs bords. Elle jette encore de petites branches de toutes parts, par le moyen deſquelles elle ſe multiplie comme le fraizier. Ses fleurs ſont aſſez grandes & ſemblables à celles de la quintefeuille.

Elle eſt nommée Argentine, non ſeulement, parce que la feuille eſt par-deſſous argentée; mais par ſes vertus, elle en merite encore plus le titre; elle eſt aſtringente & deſſicative; ſon eau embellit non-ſeulement le teint des Dames, elle ſervira auſſi, en mêlant de ſa poudre dans quatre onces de ſon eau, avec un peu de corail, à arrêter leurs flux exceſſifs, tant rouges que blancs, & pareillement le cours de ventre & la diſſenterie; ſa décoction avec un peu de vinaigre affermit les dents, en appaiſe les douleurs, & remet la luette relâchée, en y mêlant un peu d'alun; elle a encore cela de propre, qu'à quelque fiévre que ce ſoit, elle en appaiſe l'extrême chaleur, en la tenant dans la main, & l'appliquant à la plante des pieds.

ARGENTINE *ou Agrimoine ſauvage*. Elle a les feuilles comme l'agrimoine; elles ſont velues, vertes deſſus & blanches deſſous; ſes tiges rampent par terre comme celles de la piloſelle; elle produit des fleurs jaunes qui tiennent à une longue queue, & qui reſſemblent à celles du renoncule des jardins, ſa racine eſt rouge en dehors &, blanche en dedans.

Elle croit dans les lieux humides, & auprès des chemins, & fleurit en Juin & Juillet.

Elle eſt extrêmement aſtringente, auſſi elle eſt bonne contre la diſſenterie, la diarrhée, & pour arrêter les mois; ce qu'elle fait la mettant dans les ſouliers ſous la plante des pieds, ſans rien entre deux.

ARGENTINE. Elle a une vertu excellente ſur toutes les herbes, pour rompre la pierre, guérir les ulceres & playes malignes dans le corps, arrête le flux, la diſſenterie, & diſſout la ſang caillé, priſe en breuvage.

ARGILE. Terre graſſe, qui eſt propre à faire des pots, & à divers autres uſages.

ARGOT. C'eſt l'extrêmité d'une branche qui eſt morte, ſi bien qu'ôtant cette extrêmité morte juſques ſur le vif, cela s'appelle ôter l'Argot: il n'y a rien de plus déſagréable dans un arbre, que d'y voir ces Argots, & un Jardinier intelligent & propre, prend un extrême ſoin de les ôter. Cela eſt particulierement néceſſaire en fait de pepinieres pour les arbres greffés en écuſſon.

ARI

ARISARUM. C'eſt une plante qui jette des feuilles pointues, vertes, ſoutenues par des queues longues. Il s'éleve d'entre elles une tige marquetée de taches rouges, qui porte à ſa ſommité une fleur formée en capuchon, ſes fruits ſont des bayes rouges. Sa racine eſt groſſe comme une olive; mais plus acre de beaucoup & plus forte que celle de l'aron; elle a les feuilles de l'aron, mais plus petites; ſa tige eſt menue, au ſommet de laquelle elle a une petite graine ouverte d'un côté, d'ou ſort une petite langue de couleur pâle. Elle vient dans le Portugal & dans l'Andalouſie, dans les colines, lieux pierreux & le long des hayes & chemins. Elle fleurit en Novembre, Decembre, Janvier & Fevrier. Elle eſt beaucoup plus piquante que l'aron; enduite, elles arrête les ulceres corroſifs; on en fait des collyres excellens pour les fiſtules des yeux; miſe en emplâtre ſur les parties génitales de quelque animal que ce ſoit, elle les corrompt.

ARISTOLOCHE. C'est une plante qui jette plusieurs tiges sarmenteuses, foibles, pliantes, revêtues d'espace en espace ou alternativement de feuilles presque rondes d'un verd pâle, attachées à des queues fort courtes, & en embrassant en partie leur tige. Ses fleurs qui sortent des aisselles des feuilles, sont en tuyaux fermés en bas, ouverts & évasés en haut, coupés en forme de languette, de couleur purpurine si foncée, qu'elle approche du noir. Son fruit est membraneux, ovale, verd, mais il brunit en mûrissant. Cette plante croît dans les prés, dans les vignobles, dans les champs en terre grasse.

Il y a quatre especes d'Aristoloche, chaque espece est encore sousdivisée en ses autres especes. La description qu'on vient de faire, est celle de l'Aristoloche ronde, que l'on a mise la prémiere de la prémiere espece.

L'ARISTOLOCHE est appellée en latin *Aristolochia*, à cause qu'elle est propre à faire sortir l'arriere-faix après l'accouchement, *& malum terra*, parce que son fruit ressemble à une pomme; c'est une plante dont il y a quatre especes générales, la ronde, la longue, la clematite, & la petite ou menue. La prémiere appellée *Aristolochia rotunda*, pousse plusieurs tiges foibles à la hauteur d'un pié, & ses feuilles sont rondes, molles, sans queue, embrassant leur tige; ses fleurs sont de couleur purpurine, obscure, tirant sur le noir; ses semences sont plates, minces, enveloppées dans de petits fruits longuets, divisés en six cellules; sa racine est ronde ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amere, & desagréable au goût; elle croît dans les prés, dans les champs en terre grasse & humide. La seconde est appellée *Aristolochia longa*, jette plusieurs sarmens ou tiges pliantes, longues d'environ un pié & demi, se repandant à terre; ses feuilles sont faites en faulx, pointues, attachées aux tiges par de petites queues; ses fleurs ressemblent à celles de l'Aristoloche ronde, elles sont suivies de fruits figurés en petites poires, & renferment des semences plates, noires; la racine est longue & grosse comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de celle de l'Aristoloche ronde; elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bleds, dans les hayes. La troisiéme appellée *Aristolochia clematitis, seu saracenica*, pousse des sarmens droits, plus forts & plus robustes que ceux des autres especes à la hauteur d'environ deux pieds; ses feuilles ont la figure de celles du lierre, ridées, soûtenues par deux queues longues; ses fleurs sont longuettes, jaunes, pâles; ses fruits sont plus gros que ceux des autres Aristoloches, de figure ovale, divisés en six cellules remplies de semence plate; sa racine est menue, filamenteuse, grise; elle croît dans les champs, dans les vignobles, dans les bois aux pays chauds; il y en a de plusieurs especes. La quatriéme appellée *Aristolochia tenuis, seu pistolochia, seu polyrrhizon*, pousse plusieurs tiges menues, foibles, couchées à terre; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles des autres Aristoloches, mais elles sont beaucoup plus petites & plus pâles; son fruit est fait en petite poire succulente, rempli de semence; ses traines sont fort déliées, filamenteuses, jointes ensemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un gout âcre, amer, d'une odeur forte & agréable; elle croît dans les vignobles, dans les bois, aux lieux chauds, secs & pierreux. Toutes les Aristoloches contiennent beaucoup d'huile & de sel, moderément de phlegme, peu de terre; elles sont vulnéraires, déterfives, hystériques, propres pour résister à la gangrene, pour attenuer la pituite, pour aider à la respiration; on se sert des deux premiéres espéces extérieurement, & on employe les racines des

deux dernieres dans les remedes qu'on fait prendre intérieurement.

On peut substituer la troisiéme espece à l'Aristoloche longue. Ses racines se prennent en poudre, depuis demi dragme, jusqu'à deux dragmes; & en infusion, jusqu'à demi-once. Ce remede est propre contre l'obstruction des visceres, & les retentions d'urine, pour faciliter les crachemens des asthmatiques, & provoquer les regles. La décoction d'une demi-once d'Aristoloche ronde avec les sommités d'absinthe, prise en lavement, tous les matins pendant huit jours, est un excellent remede contre les hémorrhoides internes, qui ayant commencé à suppurer, pourroient produire des fistules.

L'ARISTOLOCHE vient en toutes sortes de terre, sans soin & sans culture, & se multiplie de plant enraciné en Mars.

ARITHMÉTIQUE. C'est la science des nombres. Elle comprend quatre principales regles: savoir l'addition, la soustraction, la multiplication & la division, par le moyen desquelles on peut résoudre toutes sortes de questions.

Il est nécessaire avant toutes choses de savoir la numération, sans laquelle on ne peut exprimer la valeur de plusieurs chiffres joints ensemble, la table suivante en donnera le moyen.

Table de Numération.

Nombre	1
Dixaine	24
Centaine	356
Mille	4,679
Dixaine de mille	53,796
Centaine de mille	775,379
Million	7,943,752
Dixaine de millions	85,943,679
Centaine de millions	964,579,653
Milliars	1,000,000,000
Dixaine de milliars	25,570,067,543
Centaine de milliars	375,247,536,737

Pour l'intelligence de cette table, il faut remarquer, que la premiere colonne du côté droit, exprime les nombres; c'est-à-dire, autant d'unités, que la figure vaut; comme 1 vaut un, 2 vaut deux, 3 vaut trois, & ainsi des autres.

La seconde colonne exprime les dixaines, c'est-à-dire, que la figure vaut autant de fois dix que sa valeur, comme un 1 vaut dix, un 2 vingt, un 3 trente, un 4 quarante, & ainsi des autres.

La troisiéme exprime des centaines, c'est-à-dire, qu'un 1 vaut cent, un 7 sept cens, un 9 neuf cens, &c.

La quatriéme exprime des mille, la cinquiéme des dix mille, la sixiéme des cent mille, la septiéme des millions, la huitiéme des dix millions, la neuviéme des cent millions, la dixiéme des milliars, la onziéme des dix milliars, & la douziéme des cent milliars.

EXEMPLE.

Je veux savoir ce que valent les sept figures de la septiéme ligne de la table de numération, qui sont 7,943,752.

Suivant l'explication ci-dessus, la prémiere figore à main droite qui est 2 vaut deux, la seconde qui est cinq vaut cinquante, la troisiéme sept cens, la quatriéme trois mille, la cinquiéme quarante mille, la sixiéme neuf cens mille, & la septiéme sept millions; ainsi toutes ces figures étant nombrées, feront sept millions neuf cens quarante-trois mille sept cens cinquante-deux.

Il y a encore un autre caractere qu'on nomme zero

& qui eſt figuré par o. Il ne ſignifie rien de lui-même, mais il ſert à faire ſignifier les autres. Ainſi dans cette expreſſion 207. le dernier chiffre 7 marque 7 unités, o qui eſt au rang des dixiémes, ne marque rien, mais il ſert à faire connoître que le 2 eſt placé au troiſiéme rang, & qu'il vaut 2 centiémes.

ADDITION. PREMIERE REGLE.

Additionner eſt ajoûter pluſieurs nombres enſemble pour faire un total.

Exemple.

Un marchand à vendu quatre piéces d'étoffe, ſavoir la prémiere 456. livres 12. ſ. 6. deniers, la ſeconde 325. livres 18. ſ. 4. den. la troiſiéme 564. livres 19. ſous 11. den. & la quatriéme 226. livres 3. ſous 9. den. Il veut ſavoir à quelle ſomme monte le tout.

Pour faire cette regle, il faut prémierement ſavoir que la livre tournois eſt compoſée de 20. ſous, & le ſou de 12. deniers.

Pour la diſpoſition de la regle, il faut obſerver de bien poſer les chiffres, enſorte que les deniers ſoient ſous les deniers, les ſous ſous les ſous, les livres ſous les livres, les dixaines ſous les dixaines, les centaines ſous les centaines, &c.

Diſpoſition.

Premiere piece	456 liv.	12 ſ.	6. den.
Seconde	325	18	4
Troiſiéme	564	19	11
Quatriéme	226	3	9
Total	1573	14	6
Preuve	122	22	0

Pour l'opération de cette regle, il faut ajoûter tous les deniers enſemble qui ſe trouvent monter à trente deniers, qui valent 2 ſous ſix deniers; il faut poſer 6. den. ſous la colonne des deniers, & retenir les deux ſous pour les ajoûter à la colonne des ſous, qui feront enſemble 24 ſous; il faut poſer 4 ſous ſous ladite colonne, & retenir deux dixaines, leſquelles ajoûtées avec les trois dixaines, leſquelles ajoûtées avec les trois dixaines de ſous: feront 5 dixaines de ſous ou deux livres dix ſous; il faut poſer un 1 ſous leſdites dixaines; & retenir 2 liv. leſquelles ajoûtées à la prémiere colonne des liv. feront 23 liv. il faut poſer 3 ſous ladite colonne, & retenir 2 qu'il faut ajoûter à la ſeconde colonne, & vous trouverez 17, il faut poſer 7 & retenir 1 qu'il faut ajoûter à la troiſiéme colonne, & vous trouverez 15. il faut poſer 5 & avancer 1 un peu au dela de la troiſiéme colonne; ainſi on pourra voir que leſdites quatre pieces d'étoffe coûteront 1573 liv. 14 ſous 6. den.

La preuve de cette Regle ſe fait par la Souſtraction. Il faut commencer à compter la prémiere colonne des livres à main gauche, on trouvera 14 qu'il faut ôter de 15 qui ſont les deux prémieres figures du total, reſtera 1 qu'il faut poſer ſous le 5. Il faut auſſi compter la ſeconde colonne, on trouvera 15 qu'il faut ôter de 17, reſte 2. qu'il faut poſer ſous ledit 7; il faut enſuite compter la troiſiéme colonne, on trouvera 21 qu'il faut ôter de 23, reſtera 2 qu'il faut poſer ſous ladite figure; il faut enſuite compter les ſous, on trouvera 52 ſ. qu'il faut ôter de 2. liv. 14 ſ. ou 54 ſ. reſtera 2. ſ. qu'il faut poſer ſous leſdits 14. ſ. & finalement compter la colonne des deniers, on trouvera 30 den. qu'il faut ôter de 2 ſ. 6. den. il ne reſtera rien; qui eſt une marque infaillible que la Regle eſt bien faite.

Cette Regle étant bien entendue, on pourra facilement faire toutes ſortes d'additions, comme de marcs, d'onces, de gros, de deniers & de grains, de toiſes, pieds, pouces & lignes, &c. en obſervant que le marc ſe diviſe en 8 onces, l'once en 8 gros, le gros en trois deniers, & le denier en 24 grains.

La toiſe ſe diviſe en ſix pieds, le pié en douze pouces; le pouce en douze lignes.

Le muid de blé ou de ſel ſe diviſe en 12. ſetiers, le ſetier en 4 minots, le minot en 3 boiſſeaux, & le boiſſeau en 16 litrons.

L'année ſe diviſe en 12 mois, le mois en 30 jours, le jour en 24 heures, l'heure en 60 minutes.

L'aune ſe diviſe en 2 moitiés, 4 quarts, 8 huitiémes, 16 ſeiziémes, 3 tiers, 6 ſixiémes, 12 douziémes, 24 vingt-quatriémes.

L'addition d'aunage ſe fait comme l'addition par livres, ſous & den. en obſervant de prendre les fractions de l'aune ſur le pié des fractions de la livre, comme il ſe voit par le Bordereau ci-après.

Bordereau d'aunage.

Pour	$\frac{1}{2}$	10 ſ.	$\frac{1}{3}$	6 ſ. 8 d.	$\frac{3}{4}$	15 ſ.
	$\frac{1}{4}$	5 ſ.	$\frac{1}{6}$	3 ſ. 4 d.	$\frac{7}{8}$	17 ſ. 6 d.
	$\frac{1}{8}$	2 ſ. 6. d.	$\frac{1}{12}$	1 ſ. 8 d.	$\frac{15}{16}$	18 ſ. 9 d.
	$\frac{1}{16}$	1 ſ. 3. d.	$\frac{1}{24}$	10 d.	$\frac{5}{6}$	16 ſ. 8 d.

Addition d'aunage.

Un Marchand a cinq pieces de marchandiſes qui contiennent

24 aunes	$\frac{1}{2}$	ou	10 ſ.
17	$\frac{1}{4}$	ou	5 ſ.
18	$\frac{1}{3}$	ou	6 ſ. 8 d.
16	$\frac{3}{4}$	ou	15 ſ.
17	$\frac{5}{6}$	ou	16 ſ. 8 d.
Total 94 aunes	$\frac{2}{3}$	ou	2 l. 13 ſ. 4. d.

Ayant fait l'opération, on trouve que les ſous & den. montent à 2 liv. 13 ſ. 4. den. ainſi les 2. liv. ſont deux aunes qu'il faut ajoûter avec les aunes, & comme les 13 ſ. 4 d. ſont les deux tiers de la liv. il faut les poſer pour 2. tiers d'aune, & trouver au total 94 aûnes $\frac{2}{3}$ que contiennent leſdites cinq pieces de marchandiſe.

SOUSTRACTION. SECONDE REGLE.

Souſtraire eſt ôter un moindre nombre d'un plus grand, pour ſavoir le reſtant.

Exemple.

Un particulier doit à un autre 70,436 liv. 12. ſ. 4 den. ſur quoi il lui paye 59,698 l. 18 ſ. 7. den. on demande ce qu'il doit de reſte.

Pour faire cette Regle, il faut prémierement écrire la ſomme qui eſt dûe, & au deſſous celle que l'on paye, comme il ſe voit par la diſpoſition ci-après.

Diſpoſition.

Dette	70,436 livres	12 ſous	4 den.
Payé	59,698	18 ſ.	7 den.
Reſte	10, 737	13	9
Preuve	70,436	12	4

La Regle étant ainſi diſpoſée, il faut commencer par les den. & dire, qui de 4 ôte 7. ne peut; il faut emprunter un ſou ſur la colonne des ſous, lequel vaut 12 den. leſquels joints enſemble avec 4 font 16, & dire qui de 16 ôte 7, reſtera 9 qu'il faut écrire

sous les den. Ensuite il faut passer à la colonne des sous où est écrit 12 qu'il ne faut plus compter que pour 11. à cause de l'emprunt, & dire qui de 11. ote 18 ne peut; il faut emprunter une livre sur la prémiere figure des livres, qui vaut 20 sous & onze font 31, & qui de 31 ôte 18 reste 13, qu'il faut écrire sous ladite colonne des sous. Il faut ensuite passer aux livres, & ne compter la figure 6 que pour 5 attendu l'emprunt, & dire qui de 5 ôte 8 ne peut; il faut emprunter une dixaine sur la figure suivante, & dire : qui de 15 ôte 8 reste 7 qu'il faut écrire dessous; il faut dire ensuire qui de 2 ôte 9 ne peut; il faut emprunter une dixaine, & dire qui de 12 ôte 9 reste 3 qu'il faut écrire dessous. On dit ensuite qui de 3 ote 6. ne peut, il faut emprunter une dixaine sur la figure qui est un o, qui ne peut rien produire; c'est pourquoi il la faut emptunter sur la figure 7, & dire qui de 13 ôte 6 reste 7 qu'il faut écrire dessous. On passe ensuite à ledite figure o, que l'on compte pour 9, & dire qui de 9 ote 9 reste o, qu'il faut écrire dessous, & finalement passer à ladite figure 7 qu'il ne faut compter que pour 6, & dire qui de 6 ôte 5 reste 1 qu'il faut écrire dessous; ainsi il restera encore 10737 liv. 13 f. 9 den. à payer, comme il se voit par l'opération ci-dessus.

Il faut remarquer que lorsqu'il se rencontre plusieurs zeros dans la somme principale d'une soustraction, il faut emprunter sur la figure qui les précede qui sera ensuite comptée pour un moins que sa valeur, & faire valoir tous lesdits zeros pour 9 à la reserve du prémier qui doit être compté pour 10.

Exemple.

Dette	250,000 livres.
Paye	178,546
Reste	71,454
Preuve	250,000

La preuve de la soustraction se fait en ajoûtant ce qui reste à payer, à ce qui a été payé pour avoir le total de la somme principale; on observera le même ordre pour toutes sortes de soustractions.

MULTIPLICATION.

Troisiéme Regle.

Multiplication est multiplier un nombre par lui-même ou par un autre, pour savoir combien ils contiennent d'unités.

Exemple.

Je veux savoir combien 4 étant multiplié par 4 contient d'unités. Il faut dire quatre fois 4 font 16, ainsi 4 étant multiplié par 4 donne 16.

Pour multiplier facilement & promptement, il est necessaire de savoir par cœur la Table suivante.

Table de la Multiplication.

2 fois	2 f.	4	4 fois	4 f.	16	7 fois	7 f.	49
2	3	6	4	5	20	7	8	56
2	4	8	4	6	24	7	9	63
2	5	10	4	7	28			
2	6	12	4	8	32	8 fois	8 f.	64
2	7	14	4	9	36	8	9	72
2	8	16						
2	9	18	5 fois	5 f.	25	9 fois	9 f.	81
			5	6	30	2 fois	12 f.	24
3 fois	3 f.	9	5	7	35	3	12	36
2	4	12	5	8	40	4	12	48
3	5	15	5	9	45	5	12	60
3	6	18	6 fois	6 f.	36	6	12	72
3	7	21	6	7	42	7	12	84
3	8	24	6	8	48	8	12	96
3	9	27	6	9	54	9	12	108

Pour faire toutes sortes de multiplications, il faut écrire le nombre à multiplier, & au dessous le multiplicateur.

Exemple.

Un capitaine de Cavalerie a acheté 245 chevaux à raison de 216 liv. chaque cheval, on demande combien lui couteront lesdits 245 chevaux.

Il faut prémierement poser 245 pour nombre à multiplier, & 216 dessous pour multiplicateur.

	245 à multiplier par
	216 liv. multiplicateur.
	1470
	245
	490
Total	52920

La regle étant ainsi disposée, il faut multiplier le chiffre 6, premiere figure de multiplicateur par le chiffre 5 prémiere figure du nombre à multiplier en disant 6 fois 5 font 30; il faut poser un o, sous ledit chiffre 6 & retenir 3, il faut dire ensuite 6 fois 4 font 24 & trois que j'ai retenu font 27, je pose 7 & retiens 2 & 6 fois 2 font 12, & 2 font 14, je pose 4 & avance 1.

Il faut ensuite que la seconde figure du multiplicateur qui est 1, fasse la même chose que la prémiere, & dire une fois 5 fait 5, je pose 5 en reculant d'un degré; une fois 4 est 4, je pose 4, & une fois 2 est 2, je pose 2.

Il faut ensuite passer à la troisiéme figure dudit multiplicateur, & dire 2 fois 5 font 10; je pose o, en reculant encore d'un degré & retiens 1, 2 fois 4 font 8, & 1 que je retiens font 9, je pose 9; enfin 2 fois 2 font 4, je pose 4.

Cela étant fait, il faut additionner les trois produits & trouver 52920 livres pour la valeur requise, comme il se voit par l'operation ci-dessus.

La preuve de la multiplication qui se fait par la division est immancable, c'est pourquoi je ne me servirai point de la preuve par 9 qui peut errer, & pour la preuve de cette regle voyez la prémiere regle de division.

Observation sur la Multiplication.

Il faut rémarquer, que quand on multiplie quelque nombre que ce soit par des sous, le produit ne donne que des sous, & pour les réduire en livres, il faut trancher la derniere figure à droite, qui ne sera comptée que pour des sous, & prendre la moitié des autres, qui demeureront pour autant de livres.

Exemple.

On demande combien valent 356 écus blancs, ou louis d'argent à 62 sous; multipliez 356 par 62 le produit donnera 22072 sous lesquels étant réduits en livres, comme il est dit ci-dessus, vous trouverez 1103 livres 12 sous pour la valeur requise.

Opération.

356
62

712
2136

22072

1103 l. 12 f.

Si les écus blancs valoient 66 sous, il faudroit

multiplier 356 par 66 sous, & aulieu de trouver 1103 liv. 12 sous, vous trouverez 1174 liv. 16 sous.

Il y a une autre maniere plus courte, pour savoir ce que valent un nombre d'écus blancs, qui est de multiplier par 33 sous, qui est la moitié de 66 sous.

Exemple.

Multiplier 356 écus blancs par 33 sous, le produit donnera 11748 sous, tranchez la derniere figure, qui est 8 & la doublez, vous trouverez 16 sous, & les autres seront des livres.

Opération.

```
                 356
                  33
                ----
                1068
                1068
                ----
Tranché & doublé.   11748
Donne.              1174 liv. 19 sous.
```

On peut voir par ces deux opérations, que quoi qu'elles soient multipliées différemment, elles produisent toutes deux la même chose.

Pour la preuve, voyez la seconde regle de la division.

Pour multiplier par sous & deniers, par livres & sous, & par livres, sous & deniers, il est nécessaire de savoir reduire les deniers en livres.

C'est pourquoi j'ai mis ici ces trois manieres de réductions, que l'on nomme ordinairement parties aliquotes.

Les reductions de deniers en sous, par les parties aliquotes de 12 deniers valeur d'un sou.

Pour 1 denier, il faut prendre le douzieme.
Pour 2 deniers le sixiéme.
Pour 3 deniers le quart.
Pour 4 deniers le tiers.
Pour 5 deniers le quart & le sixiéme.
Pour 6 deniers la moitié.
Pour 7 deniers le tiers & le quart.
Poor 8 deniers deux fois le tiers.
Pour 9 deniers la moitié & le quart.
Pour 10 deniers la moitié & le tiers.
Pour 11 deniers deux fois le tiers & le quart.

Multiplication par sous & deniers.

Un particulier dépense tous les jours 17 sous 4 deniers, on demande combien par an.

Multipliez 365 jours dont l'année est composée, par 17 sous, & pour les 4 deniers, prenez le tiers de 365 jours, & faites addition de tout, le produit donnera 6326 sous 8 deniers, qui étant réduits en livres, donneront 316 livres 6 sous 8 den. pour valeur requise.

Opération.

```
  365 jours,
 17 sous 4 deniers
 -----------------
 2555
 365
  121 sous 8 deniers
 -----------------
 6326 s. 8 d.
 -----------------
 316 liv. 6 sous 8 deniers.
```

Voyez la preuve à la troisiéme Regle de la Division.

Les reductions des sous en livres par les parties aliquotes de 20 sous, valeur de la livre.

Pour 1 sou, on coupe la derniere figure qui demeure pour autant de sous, & on prend la moitié des autres pour avoir des livres.

Pour 2 s. on double la derniere figure qui demeure pour autant de s. & on pose les autres pour avoir des livres.

Pour 3 s. comme pour 2 s. & pour un s.
Pour 4 s. on prend le cinquiéme.
Pour 5 s. le quart.
Pour 6 s. comme pour 4 s. & pour 2 s.
Pour 7 s. comme pour 5 s. & pour 2 s.
Pour 8 s. deux fois le cinquiéme.
Pour 9 s. le quart & le cinquiéme.
Pour 10 s. la moitié.

Quand on prend pour 11 s. pour 12, &c. il faut toûjours prendre pour 10 s. & pour 1, pour 2 ou pour 3 s. comme il est marqué ci-dessus.

Les réductions des den. en liv. par les parties aliquotes de 24 dixaines, dont la livre est composée, d'autant que 240 den. valent une livre, & en coupant la derniere figure à droite, vous trouverez lesdites 24 dixaines.

Il faut rémarquer qu'il ne faut prendre sur le pié de 24, que jusques à la figure tranchée, & ensuite sur le pié de 12.

Pour 1 denier le ving quatriéme, & à la figure tranchés le douziéme.

Pour 2 deniers le douziéme, & à la figure tranchée le sixiéme.

Pour 3 deniers le huitiéme, & à la figure tranchée le quart.

Pour 4 deniers le sixiéme, & à la figure tranchée le tiers.

Pour 5 deniers comme pour 3 deniers & pour 2 deniers.

Pour 6 deniers le quart, & à la figure tranchée la moitié.

Pour 7 deniers comme pour quatre deniers, & pour 3 deniers.

Pour 8 deniers le tiers, & à la figure tranchée les deux tiers.

Pour 9 deniers comme pour 6 deniers & pour 3 deniers.

Pour 10 deniers comme pour 6 deniers & pour 4 deniers.

Pour 11 deniers comme pour 8 deniers & pour 3 deniers.

Sachant bien les Tables ci-dessus, on peut faire telles multiplications que l'on voudra.

Exemple.

Un Marchand vend 964 aunes de drap, à raison de 14 liv. 18 sous 6 deniers l'aune; je demande ce qu'il doit recevoir pour la valeur.

Multipliez 964 aunes par 14 liv. pour le 18 sous, prenez la moitié, & deux fois le cinquiéme des 964; & pour 6 deniers après avoir tranché la derniere figure à main droite, prenez le quart des deux prémiéres, & la moitié de ladite figure tranchée, vous trouverez 14, 387 liv. 14 sous pour valeur requise.

Opération.

```
   964 aunes
    14 liv. 18 s. 6. deniers.
   ---------------------------
    3856
   964
    482  prodoit de 10 sous.
    192  16 { produit de 8 s.
    192  16 {
     24   2    produit de 6 den.
   ---------------------------
  14,387   14 s.
```

Voyez la preuve à la 4 division.

Multiplication par fractions d'aunages.

On demande ce que couteront 27 aunes $\frac{3}{4}$ de satin à 7 liv. 13 f. 4 den. l'aune.

Multipliez 27 aunes par 7 liv. & pour 13 sous 4 deniers, prenez-en deux fois le tiers, & pour les $\frac{3}{4}$ o'aune, prenez la moitié & le quart de 7. liv. 13 l. 4 den. vous trouverez 212 liv. 15 sous pour valeur requise.

Opération.

27 aunes $\frac{3}{4}$
7 liv. 13 f. 4. deniers

189
9 } produit de 13 f. 4 deniers
9 }
3 16 8 { produit des $\frac{3}{4}$
1 18 4 {

212 liv. 15 sols o deniers.

Voyez la preuve à la 5. division.

DIVISION. QUATRIE'ME REGLE.

Diviser est partager un nombre en plusieurs parties égales.

Exemple.

Un Capitaine a acheté 245 chevaux, qui lui reviennent à 52,920 liv. savoir ce que doit couter chaque cheval.

Il y a trois manieres différentes de faire la division; savoir à la Françoise; à l'Espagnole & à l'Italienne. Je me sers ordinairement de cette derniere comme plus facile, plus courte & moins embarrassante, n'étant point obligé à couper les figures, & à poser plusieurs fois le diviseur.

Pour faire l'opération de cette regle, il faut prémierement écrire 52,920 pour nombre à diviser, au bout duquel il faut faire un trait perpendiculaire, ensuite écrire 245 pour diviseur, & faire une petite barre dessous pour separer le quotient. Cela etant disposé, il faut considerer que le diviseur est composé de trois figures; c'est pourquoi il faut faire un petit point sous la figure du nombre à diviser, qui est 9; ensuite il faut commencer par la prémiere figure à main gauche qui est 5, combien de fois a prémiere figure du diviseur ? il y est deux fois, qu'il faut écrire sous la barre du diviseur, & le multiplier par les trois figures d'icelui l'une après l'autre, en commençant par la derniere, qui est 5, & dire 2 fois 5 font 10, ôtez 10 de 9, ne se peut, il faut emprunter 1 qui vaut 10 & 9 font 19, qui de 19 ôte 10 reste 9 qu'il faut poser sous la troisiéme figure & retenir 1; il faut dire ensuite 2. fois 4 font 8 & un que j'ai emprunté, font 9, otez 9 de 2, ne se peut, j'emprunte 1 qui vaut 10. & 2 font 12, & qui de 12 ôte 9 reste 3 que je pose dessous; je dis ensuite 2 fois 2 font 4 & un font 5, ôtez 5 de 5 reste rien. Cela étant fait, il faut abaisser la figure 2 du nombre à diviser vis-à-vis des deux figures 3 & 9. restées, & dire en 3 combien de fois 2 ? une fois, il faut poser 1 ensuite du 2 qui est déja posé au quotient, & dire une fois 5 est 5, ôtez 5. de 2, ne se peut; il faut emprunter une dizaine, & dire de 12 reste 7 qu'il faut poser dessous & retenir 1, & dire, une fois 4, est 4 & 1 que je retiens font 5, ôtez 5 de 9 reste 4 que je pose sous le 9, & une fois 2 est 2 que j'ote de 3 reste 1, que j'écris dessous. Il faut ensuite abaisser la figure o du nombre à diviser vis-à-vis des trois figures 1, 4, 7 restées, & dire en 12 combien de fois 2 ? il y est 6 fois que je pose au quotient, & dire 6 fois 5 font 30 que j'ote de o ne se peut; j'emprunte trois dizaines qui valent 30, & ôtez 30 reste o, que je pose dessous; je dis ensuite 6 fois 4 font 24, & 3 que j'ai empruntés, font 27 que j'ôte de 27 reste o; enfin 6 fois 2 font 12, & 2 que j'ai empruntés font 14: ôtez 14 de 14 reste o.

Opération.

Nombre à diviser 52920 | 245 diviseur.
392 |
1470 | 216 l. quot.
00 |

Ainsi on voit par l'opération que chaque cheval coûtera 216.

Comme la preuve de la division se fait par la multiplication, il faut multiplier le diviseur par le quotient. Voyez la prémiere regle de multiplication.

Division à la Françoise.

2
32
343
2437
52920 | 216
24555
244
2

On peut voir par l'opération de cette regle, qu'elle est beaucoup plus longue que l'Italienne, y ayant neuf chiffres davantage.

Diverses questions sur la division.

Un Particulier dépense tous les ans 316 liv. 6 f. 8 den. on demande combien par jour.

Il faut diviser 316 liv. par 365. jours, mais comme 365 est un nombre plus grand que 316, il faut multiplier 316 liv. par 20 sous, & y ajoûter 6 sous; le produit donnera 6326 sous, qu'il faut diviser par 365; le quotient donnera 17 sous, & restera 121 f. qu'il faut multiplier par 12 den. & y ajoûter 8 den. le produit donnera 1460 den. qu'il faut diviser par le même diviseur; le quotieur donnera 4 den. ainsi on voit que ce particulier aura tous les jours 17 sous 4 den. à dépenser.

Opération.

316 liv. 6 f. 8 d.
20

Nombre à diviser 6326 | 365 jours diviseur.
1676 | 17 f. 4 d. à dépenser par jour.
121 f. restans
12 den.

242
1218

1460
00

Pour la preuve, voyez la troisiéme regle de multiplication.

Autre.

Un Marchand Drapier a 964 aunes de drap, qui lui coûtent 14387 liv. 14 sous, on demande la valeur de l'aune.

Il faut diviser 14387 par 964 aunes, le quotient doit produire 14 liv. & restera 891 qu'il faut multiplier par 20 sous, & y ajoûter 14 f. le produit donnera 1784 sous, qu'il faut diviser par le même diviseur; le quotient doit produire 18 sous; il restera

482 sous, qu'il faut multiplier par 12 den. le produit donnera 5784 den. qu'il faut diviser par le même diviseur, le quotient donnera 6 den. ainsi on voit que chaque aune coûtera 14 liv. 18 s. 6 den.

Opération.

Nombre à diviser 14387 liv. 664 diviseur.

4747 14 liv. 18 s. 6 den.
891 livres restans
20 sous

17834
8194
482 s. restans
12 deniers.

5784
00

Voyez la preuve à la quatriéme regle de multiplication.

Autre.

Une piece de satin contenant 27 aunes $\frac{1}{4}$ a coûté 212 liv. 15 sous, on demande la valeur de l'aune.

Pour faire cette regle, il faut réduire 27 aunes $\frac{1}{4}$ en quarts d'aune, en multipliant 27 par 4, & y ajoûter 3, le produit donnera 111 quarts pour diviseur.

Il faut multiplier 212 liv. 15. sous par 4, le produit donnera 851 qu'il faut diviser par 111, le quotient donnera 7 liv. & restera 73 liv. qu'il faut multiplier par 20 sous; le produit donnera 1480 sous qu'il faut diviser par le même diviseur; le quotient donnera 13 sous, & restera 37 sous qu'il faut multiplier par 12. den. le produit donnera 444 den. qui étant divisé par le même diviseur, le quotient donnera 4 den. ainsi chaque aune coûtera 7 liv. 13. sous 4 deniers.

Opération.

27 aunes $\frac{1}{4}$ à multiplier par
4

111
212 liv. 15 s. à multiplier par
4

851
Nombre à diviser 851 | 111 diviseur.
74 | 7 l. 13 s. 4 den.
20 sous

1480
370
37
12 den.

74
37

444
00

Voyez la preuve à la cinquiéme regle de multiplication.

Pour tirer l'interêt de quelque somme que ce soit, il faut diviser le principal par le denier.

Si l'interêt est au den. 20, il faut diviser par 20, au den. 18 par 18, au den. 24 par 24, &c.

Pour diviser par 100, il faut couper les deux dernieres figures à la main droite, les autres seront le produit.

Exemple.

Je veux partager 45300 livres à 100 soldats, savoir ce qu'ils auront chacun.

Il faut couper les deux dernieres figures, & vous trouverez 453 pour chaque soldat.

453 — 00

Pour preuve, ajoûtez deux 0 à 453, vous trouverez 45300.

Regle de trois droite ou de proportion.

Cette regle est ainsi appellée, d'autant qu'elle est composée de trois termes, dont le prémier & le troisiéme doivent être de même nature; c'est-à-dire, que si ce sont des aunes au prémier, il faut aussi que ce soient des aunes au troisiéme, comme aussi si ce sont des livres au second terme, il faut trouver des livres au quatriéme que l'on cherche.

Exemple.

On demande, si 57 aunes de drap ont coûté 249 l. combien 19 aunes de pareil drap?

Pour l'opération de cette regle, il faut multiplier le troisiéme terme par le second, & le produit de la multiplication le diviser par le prémier; le quotient donnera un quatriéme terme que l'on cherche & qui sera la valeur de 19 aunes, comme il se voit par l'opération ci-après.

Opération.

Si 57 aunes à 249 liv. combien 19.
19

2241
249

Produit 4731 | à diviser par 57 aunes
171 | 57 diviseur
00 | 83 l. quatriéme terme.

On voit par l'opération ci-dessus que j'ai multiplié 249, second terme par 19, troisiéme terme, dont le produit est 4731 que j'ai divisé par 57, prémier terme dont le quotient a donné 83. liv. pour quatriéme terme & la valeur de 19 aunes.

Pour la preuve, elle se fait par son contraire, en disant si 19 aunes coûtent 83 liv. combien 57 aunes, faisant l'opération suivant l'ordre ci-dessus, vous trouverez 249. liv. pour nombre requis.

Opération.

Si 19 aunes coûtent 83 livres, combien 57 aunes
57

581
415

4731 | 19 diviseur
93 |
171 | 249 livres
00 |

Regle de trois double droite.

Un Entrepreneur a 25 ouvriers qui font 75 toises d'ouvrage en 15 jours, on demande combien 15 ouvriers feront de toises de pareil ouvrage en 5 jours.

On voit que cette regle est composée de cinq termes qu'il faut néanmoins réduire à trois en multipliant 25 ouvriers par 15 jours dont le produit sera 375 pour prémier terme, & il faut aussi multiplier 15 ouvriers par 5 jours, dont le produit sera 75 pour troisiéme terme, & ensuite faire la regle comme il se voit par l'opération ci-après.

Si

Si 25 — 15 jours, 75 toises combien 15 — 5 de jours.

15	75	5
125	375	75
25	525	
375	5625	à diviser par 375
	1875	
	00	15 toises.

On voit par l'opération que 15 ouvriers en 5 jours feront 15 toises d'ouvrage.

Pour la preuve, il faut dire par son contraire, si 15 ouvriers en 5 jours font 15 toises, combien en doivent faire 25 ouvriers en 15 jours.

Faites l'opération selon l'ordre ci-devant expliqué, & vous trouverez 75 toises pour le nombre requis.

Regle de trois droite par fraction.

Si 48 aunes $\frac{3}{4}$ coûtent 536 liv. combien 18 aunes $\frac{2}{3}$. Pour faire cette Regle il faut prémierement réduire 48 aunes $\frac{3}{4}$ & 18 aunes $\frac{2}{3}$ en même dénomination, comme il se voit ci-après.

48 aunes $\frac{3}{4}$	18 aunes $\frac{2}{3}$
3	3
195	56
3	4
585	224
12	12

On voit que pour réduire ces deux nombres en même dénomination, j'ai multiplié 48 aunes par 4 dénominateur de $\frac{3}{4}$ & que j'y ai ajoûté 3 numerateur; le produit a donné $\frac{195}{4}$ lesquels j'ai multiplié par 3 dénominateur de $\frac{2}{3}$ le produit a donné $\frac{585}{12}$.

Après avoir multiplié les deux dénominateurs 3 & 4 l'un par l'autre pour avoir 12 dénominateur commun :

J'ai aussi multiplié 18 aunes par 3 dénominateur de $\frac{2}{3}$ & j'y ai ajoûté 2 numerateur, le produit a donné $\frac{56}{3}$ lesquels j'ai multipliés par 4 dénominateur de $\frac{3}{4}$ le produit a donné $\frac{224}{12}$

Cette opération étant faite, on voit que 48 aunes $\frac{3}{4}$ sont reduites à $\frac{585}{12}$

Il faut ensuite dire par la regle de trois, si $\frac{585}{12}$ coutent 536 liv. combien $\frac{224}{12}$.

Ou bien si 585 coûtent 536 liv. combien 224. & après l'opération, il faudra diviser encore le nombre trouvé par 12 dénominateur commun.

Diverses questions sur la regle de trois.

Un particulier vend à un autre pour 3000 liv. de marchandise prix courant, à condition qu'il lui donnera 5 pour cent de benefice; on demande quelle somme il doit recevoir au lieu de 3000. Dites par regle de trois :

Si 100 liv. donnent 105 liv. combien 3000, la regle étant faite, vous trouverez 3150. pour valeur requise.

Autre.

Un particulier vend pour 6000 liv. de marchandise prix courant en perdant 5 pour cent.

Dites par regle de trois, si 105 liv. sont réduites à 100 liv. combien 6000.

Faites la regle, & vous trouverez 5714 l. 5 s. 8 d. pour valeur requise.

Regle de Compagnie.

Trois Marchands se sont associés ensemble pour faire trafic & bourse commune, dont le prémier a mis 1200 liv. le second 900 liv. & le troisiéme 400. liv. ils ont gagné pendant leur societé 900 l. on demande ce que chacun doit avoir pour sa part selon l'argent qu'il a mis.

Pour faire cette regle, il faut ajoûter les trois mises ensemble qui montent à 2500 liv.

Cela étant fait, il faut former trois regles de trois l'une après l'autre, & dire par la prémiere : si 2500 liv. ont gagné 900 liv. combien gagneront 1200 liv. qui est la mise du prémier, la regle étant faite, vous trouverez 432 liv. pour la part du prémier.

Pour trouver la part du second, il faut former une seconde regle de trois, & dire si 2500 liv. ont gagné 900 liv. combien gagneront 900 liv. la regle étant faite, vous trouverez 324 livres.

Et pour trouver la part du troisiéme, il faut aussi dire si 2500 ont gagné 900, combien 400 ? la regle étant faite, vous trouverez 144 l. Voyez l'opération ci-après.

Operation.

Mise du premier	1200
Mise du second	900
Mise du troisiéme	400
Total	2500

Si 2500 liv. ont gagne 900 combien 1200

1200	
1, 080000	2500 diviseur
8000	
5000	432 l. pour la
0000	part du premier.

Si 2500 l. ont gagné 900 l. combien 900 l.

900	
81000	2500 diviseur
6000	324 l. pour la
10000	part du second.
00000	

Si 2500 l. gagnent 900 l. combien 400 l.

400	
360000	2500 diviseur
11000	144 liv. pour la
1000	part du troisié-
000	me.

Pour la preuve, il faut ajoûter les trois parts du gain ensemble pour avoir 900 liv.

Part du prémier	432
Part du second	324
Part du troisiéme	144
Total	900 l.

Regle de Discussion entre gens d'affaires, utile & curieuse.

Six particuliers ont fait un Traité avec le Roi, & ont établi leur societé sur le pié de 20 sous, ou de 240 deniers, dont le prémier est entré pour 6 sous 8 den. ou 80 den. le second pour 5 sous ou 60 den. le troisiéme pour 3 sous 4 den. ou 40 den. le quatriéme pour 2 sous 6 den. ou 30 den. le cinquiéme 1 sou 8 den. ou 20. den. & le sixiéme pour 10 den. le tout faisant 20 sous ou 240 deniers.

Il arrive que l'un d'entre eux qui étoit entré au Traité 3 s. 4 d. ou 40 d. fait faillite & emporte 100000 liv. à la Compagnie. Mais comme les cinq autres ne veulent point abandonner le Traité, aimant mieux payer chacun leur part desdites 100000 livres; on demande ce que chacun des cinq autres doit porter de ladite perte, au prorata de ce qu'il est interessé audit Traité.

Pour faire cette Regle, il faut premiérement souf-

traite du total desd. 240 den. les 40 den. de celui qui a fait faillite, il restera 200 den. & pour savoir ce que chacun doit porter desd. 40 den. il faut former une regle de trois, & dire si 200 den. portent 40 den. de perte, combien doivent porter 80 den. dont le premier est interessé; la regle étant faite à l'ordinaire, on trouvera au quotient 16 den. ainsi il sera interessé au Traité pour 96 den. au lieu qu'il n'étoit auparavant que pour 80.

Il faut faire la même opération pour le second, & dire, si 200 den. portent 40 den. combien porteront 60 den. le quotient donnera 12 den. qui joints à 60 den. dont il étoit interessé auparavant, feront 72 den. au lieu de 60 den. faites la même opération pour le troisiéme qui est interessé pour 30 den. vous trouverez 6 den. qui joints avec les 30 den. feront 36 den.

Le quatriéme qui est pour 20 den. portera 4 den. & par conséquent interessé pour 24 d. au lieu de 20

Enfin le cinquiéme qui est pour 10 den. le sera pour 12 den. additionnez tous les deniers ensemble, vous trouverez 240 den.

Il ne reste plus qu'à savoir ce que chacun des Associés doit porter pour sa part desd. 100000 liv. sur le pié qu'il y est interessé, & pour y parvenir il faut faire cinq regles de trois en commençant par le premier, & dire si 240 den. qui est le pié sur lequel lad. société est établie, perdent 100000 liv. combien perdront 96 den. la regle étant faite vous trouverez 40000 liv. pour la part de celui qui étoit interessé pour 6 sous 9 den. & continuant le même ordre pour les autres, vous trouverez 30000 liv. pour celui qui étoit interessé pour 5 sous, 25000 pour celui qui étoit interessé pour un sou 8 den. & enfin 5000 pour celui qui étoit interessé pour 10 den.

Et pour faire voir que cette regle est très-juste; il ne faut qu'additionner ces cinq sommes ensemble, vous trouverez 100000, & c'est la preuve.

On pourra observer le même ordre pour toutes sortes de regles de cette nature, ce qui arrive souvent entre les gens d'affaires & négocians.

A R M.

ARMAND. Terme de manége. Espece de remede propre pour donner de l'appétit & des forces à un cheval malade.

Maniere de le préparer.

Faites cuire dans un pot, à petit feu pendant on quart d'heure, une espece de bouillie composée de pain blanc émié, & imbibé de verjus; au défaut de verjus, on peut se servir de trois ou quatre pincées de sel, ou d'une quantité suffisante de vinaigre, de miel rosat, ou de miel commun. Quand vous aurez retiré vôtre pâte du feu, vous y ajoûterez la rapûre d'une noix de muscade, une douzaine & demi de cloux de girofle en poudre, deux gros de canelle aussi en poudre, & demi livre de cassonnade. Vous remettrez le tout sur le feu pendant un quart d'heure, ayant soin de remuer toûjours avec la spatule, & prenant garde que cette pâte ne devienne trop épaisse, & qu'elle puisse couler facilement dans le gosier du cheval.

Ensuite vous ferez amollir dans l'eau pendant quatre, ou cinq heures, le gros bout d'un nerf de bœuf, vous le donnerez à ronger au cheval avec les dens machelieres pour l'applatir, ou vous l'applatirez vous-même avec un maillet, ou avec un marteau; vous mettrez gros comme une noix de vôtre Armand sur ce bout aplati, & ayant ouvert la bouche du cheval, vous lui tiendrez la langue longue hors de la bouche, & vous y introduirez le nerf préparé le plus avant qu'il vous sera possible; après quoi vous lui lâcherez la langue, & lui laisserez mâcher le nerf de bœuf & l'Armand tout ensemble pendant quelque tems; vous ferez la même chose cinq ou six fois, & vous continuerez de la sorte de trois heures en trois heures.

ARMATEUR. C'est quelque particulier qui par la permission d'une République, ou d'un Souverain, arme un ou plusieurs vaisseaux, pour aller en course.

ARMER. Terme de Physique. Armer l'aiman; c'est mettre une plaque de fer à ses deux poles, pour augmenter sa force.

ARMER. Terme de Fauconnerie. Armer les cures de l'oiseau. *Voyez* CURE. On dit aussi; *armer l'oiseau*; c'est lui attacher des sonnettes aux pieds.

ARME, ou Armes. C'est tout ce qui sert pour attaquer, ou pour se défendre, ou pour se mettre à couvert.

Pour conserver l'éclat des Armes telles que sont l'epée & le fusil:

Frottez-les de moële de cerf, ou de poudre d'alun détrempée dans le vinaigre le plus fort que vous pourrez trouver.

ARMES. Terme de Blason. Armoiries, marques de distinction, ou de Noblesse exprimées par les couleurs, les métaux, & les fourures.

ARMILLAIRE. Ce mot se dit d'une sphere composée de plusieurs cercles, pour représenter la disposition du ciel, & le mouvement des astres.

ARMOIRE. C'est un grand meuble de bois, dont le premier usage a été pour serrer des armes, & qui sert maintenant à mettre toutes sortes de hardes.

ARMOIRIES. *Voyez* ARMES. Terme de Blason.

ARMOISE, ou *herbe de saint Jean*. L'Armoise a les feuilles larges, fort découpées, comme l'aluine, mais plus petites, particulierement celles qui sont auprès de la tige, d'un vert obscur par dessus, & grisâtre par dessous, la tige longue & droite, fort branchue, les fleurs sont dans de petits boutons ronds, croissant le long des branches comme l'aluine; la racine est ligneuse & fibreuse. L'Armoise croit dans les lieux maritimes, & eaux croupissantes. Elle fleurit en Juillet & Août. L'Armoise échauffe & desseche médiocrement; étant bouillie elle est bonne pour étuver les femmes, faire venir les mois & faire sortir l'arriere-faix & l'enfant; elle est singuliere contre l'opilation & l'inflammation de la matrice. Elle rompt la pierre & guérir la suppréssion d'urine.

On la nomme herbe de saint Jean, parce que les paysans en font des ceintures le jour de la S. Jean.

L'Armoise est celle qui est une des plus amies de la matrice; elle n'y sauroit souffrir aucune impureté; c'est pourquoi en étuvant de sa décoction, les parties secrettes, elle fait venir les mois, & sortir tout ce qui est de mauvais au dedans, même l'enfant s'il étoit mort, avec l'arriere-faix; elle a aussi quelque peu de parties subtiles, ce qui fait qu'elle est bonne à la gravelle.

Cette plante a aussi une singuliere vertu contre la morsure des serpens, usée tant en dedans qu'en dehors, même contre la peste; ses feuilles pilées avec huile d'amandes ameres appliquées sur l'estomac, appaisent les douleurs; son jus est bon contre l'opion; la poudre de ses feuilles dessechées bûe avec du vin, le poids de trois dragmes, aide beaucoup contre la goute sciatique; l'on dit que le voyageur qui porte de l'Armoise entre-liée aux jambes ou aux cuisses, ne se trouve aucunement las.

Les filles travaillées de la passion histérique, peuvent prendre des feuilles d'Armoise en décoction & en infusion. On en fait bouillir légérement une poignée dans un bouillon de veau, ou dans une chopine d'eau.

Cette plante croît dans les lieux secs & pierreux, sans beaucoup de culture; elle se multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

ARMONIAC. Purification du sel Armoniac. *Voyez* SEL.

ARMONS. La partie du train de devant du carosse, où est attaché le timon.

ARMURE. Tout ce qui couvre un homme d'armes lorsqu'il va au combat. En Physique on appelle armure de l'aimant, deux petites plaques de fer qu'on met à ses poles.

ARO

AROMATS, on dit mieux AROMATES. Gommes, fruits, ou écorces odoriférantes: telles que sont le storax, l'encens, le benjoin, le baume, qu'on appelle communément Aromats-gomme. Les Aromats fruits sont la muscade, le girofle & le poivre; les Aromats écorces sont la canelle & le macis. Les Aromates nous sont apportées de l'Orient. Nous appellons en France herbes Aromatiques, celles qui ont une odeur forte & en même tems agréable, comme la sauge, le thim, la lavende, le basilic, le romarin, la sariette, la citronelle, la marjolaine, le serpolet, &c.

AROMATIQUES. *Voyez* PLANTES.

AROMATIZATION. Mélange des Aromates dans les drogues. L'Aromatization sert à augmenter la force des remedes, & à les rendre plus agréables au goût & à l'odorat.

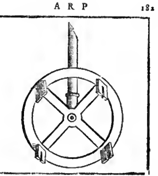
ARONDE. Hirondelle. Ce mot est suranné, & ne se dit plus qu'en cette phrase, *à queue d'Aronde.* C'est lorsque deux pieces de bois sont jointes l'une à l'autre, par le moyen d'une entaillure, qui est faite en queue d'Aronde.

ARP

ARPENT. C'est une mesure de la surface des terres; elle est différente dans les différentes Provinces. L'Arpent de Paris est de cent perches, & la perche est de dix-huit pieds. L'Arpent de Clermont en Beauvaisis à cent verges, & chaque verge 26 pieds. Celui de Poitou est de quatre-vingt pas en quarré. L'Arpent de Montargis à cent cordes, & la corde a vingt pieds. L'Arpent ou le journal en Bretagne a vingt cordes en longueur & quatre en largeur; chaque corde est de vingt pieds. En Bourgogne l'Arpent de bois est de quatre cens quarante perches, & le journal de terre, de vigne, ou de pré, de trois cens soixante.

ARPENTAGE. Ce nom est appliqué au mesurage des terres & à la science de celui qui mesure ou qui arpente. Vous trouverez sur le mot *mesure* toutes les différentes especes des mesures. On va donner les principes généraux pour mesurer toute sorte de terrain.

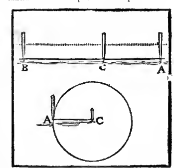
I. L'instrument dont se servent les Arpenteurs, est une équerre O, qui est bien différente des équerres des maçons & autres ouvriers. C'est un cercle parfait coupé en quatre parties égales par deux traverses ou regles immobiles tenant au cercle, qui ont la forme d'une croix, comme on le voit dans la figure suivante. Aux quatre extrêmités de ces traverses, & au centre, il y a des pinules ou visiéres qui servent à se retourner d'équerre & à angles droits. Cet instrument n'est ordinairement que de fer. Il est monté sur une simple douille sans genou, où l'on fourre, un piquet, quand on veut s'en servir sur le terrain.



Outre cet instrument, il faut encore des piquets, ce sont des bâtons bien droits, d'environ deux pieds de long, amenuisés par le bout, pour pouvoir être facilement fichés en terre; & un cordeau divisé en toises & pieds par différentes marques; ou plûtôt une chaîne qui est préférable au cordeau, parce qu'elle n'est pas sujette à s'allonger, ou à se racourcir. On doit encore préférer celle dont chaque chaînon est d'un demi-pié, ou d'un pié de long.

II. Si du point A au point B, on veut tracer sur le terrain une ligne droite A B, il faut faire planter deux piquets ou bâtons en A & B, qui soient bien à plomb, se reculer de quelques pas du piquet A & en bornoiant par les piquets A & B, en faire mettre d'autres, qui se couvrent les uns les autres. S'il falloit avoir quelque point comme C dans cette ligne, on y feroit planter un piquet.

Quand les piquets sont éloignés, on marque leurs extrêmités d'une carte pour les voir de plus loin.

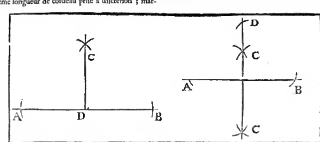


III. Le cordeau sert de compas sur les grandes superficies, & la plûpart des pratiques qui se font sur le papier avec le compas, s'y font avec le cordeau; ainsi pour tracer un cercle sur le terrain, plantez au lieu qui doit servir de centre un piquet ou bâton C; attachez-y un cordeau de la longueur que doit avoir le rayon, & faites mouvoir l'extrêmité A du cordeau autour du point C, jusqu'à ce qu'elle soit revenue au point d'où elle étoit partie. Ce cordeau doit être plié en deux; ensorte qu'il tourne facilement autour du piquet C.

IV. Lorsqu'il s'agit de mesurer quelque distance comme les extrêmités d'un champ, celui qui marche

le prémier doit avoir une certaine quantité de piquets, comme une douzaine, afin d'en laisser un à chaque place, où il pose le bout du cordeau ; celui qui va derriere les ramasse, & quand il en a un certain nombre, ils sont assurés d'avoir mesuré autant de fois la longueur de la chaine. Si elle contient par exemple, trois toises & que les douze piquets ayent été ramassés, ils auront mesuré trente-six toises. C'est là la maniere avec laquelle on mesure les distances, qui sont accessibles.

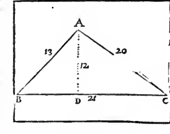
V. Pour tracer une ligne perpendiculaire D C sur une ligne ou sur le côté d'un champ, d'un parterre, &c. A B, d'un point D donné dedans ou dehors ; prenez un cordeau, & suivant ce qu'on a dit dans l'article troisiéme, du point D comme centre, & d'une même longueur de cordeau prise à discretion ; marquez sur le côté donné deux arcs de cercle en A & B : ensuite, de ces deux points A & B, comme centres & d'une même longueur de cordeau encore prise à discretion ; tracez deux autres arcs de cercle, de maniere qu'ils se coupent en C, par ces deux points D & C ; marquez la ligne D C, elle sera la perpendiculaire qu'on souhaite. Si le point D donné hors le côté est trop éloigné, on se servira de l'équerre. On transportera cet instrument sur A B, après avoir fait planter des piquets en quelques endroits, comme en A & B, de maniere qu'on les puisse voir par deux pinnules, & que sans changer l'équerre de situation, on puisse voir aussi le point D. Ensuite par le point D & le pié de l'instrument, on fera tracer la ligne perpendiculaire.



V I. Pour connoître la superficie d'un terrain quarré, c'est-à-dire, dont les cotés sont perpendiculaires ou à plomb l'un à l'autre, il faut mesurer deux de ces cotés qui font un angle, & les multiplier l'un par l'autre ; le produit donnera la superficie du quarré : par exemple, si l'un des côtés étoit de 9. toises, & que l'autre fut de 6, le produit de 9 par 6 qui est 54 montre que la superficie de ce terrain est de 54 toises quarrées.

V I I. Si la figure étoit triangulaire, il faudroit marquer une ligne perpendiculaire de l'un des angles sur le côté opposé (comme on l'a dit dans l'article cinquiéme) multiplier la perpendiculaire par ce côté sur lequel elle est menée, & prendre la moitié du produit. On voit bien que si le triangle est rectangle, il n'y a qu'à multiplier les côtés qui comprennent l'angle droit l'un par l'autre, la moitié du produit sera le contenu requis.

V I I I. Il est quelquefois assez difficile de déterminer des perpendiculaires sur le terrain, il seroit plus aisé de parvenir à la connoissance des perpendiculaires par le moyen des côtés qui sont connus en les mesurant actuellement. Voici une pratique qui est universelle pour toutes sortes de triangles. Soit le triangle A B C, dont la perpendiculaire A D tombe sur le côté BC & au dedans du triangle. Ajoûtez le quarré du côté A B au quarré du côté B C sur lequel on suppose que tombe la perpendiculaire A D. Soustraiez de leur somme le quarré du troisiéme côté A C, prenez la moitié du reste que vous diviserez par le côté BC, & le quotient sera la ligne B D. Si vous ôtez le quarré B D du quarré d'A B, la racine quarrée du reste sera la racine de la perpendiculaire A D.



EXEMPLE.

Le quarré de B C (21) est . . . 441.
avec celui de A B (13) . . . 169.

égal. . . . . 610.
dont soit ôté le quarré d'AC (20) 400.

reste. . . . . 210.

dont la moitié. . . . . 105. | 21

divisé par B C (21.) donne | 5

dont le quarré. 25
soustrait du quarré A B (13.) 169
reste. 144
dont la racine quarrée. 12

est la perpendiculaire A D, laquelle étant multipliée par le côté B C produit 252. dont la moitié 146 est la superficie ou aire du triangle ABC.

Observez que si le triangle avoit un angle obtus, ce seroit du sommet de cet angle qu'il faudroit supposer que la perpendiculaire seroit abaissée.

Observez encore, que lorsque les côtés sont ex-

primés par toises, pieds & pouces, on est obligé de les réduire en la plus basse espece : Par exemple en pouces, multipliant les toises par 6 & les pieds par 12. Cette réduction faite, la superficie se trouvera en pouces quarrés qu'il faut vìsiter par 144. pour avoir des pieds quarrés, & les pieds quarrés par 36 pour avoir des toises quarrees.

IX. Les figures ou poligones reguliers se mesurent en multipliant leur demi-circuit par la perpendiculaire abaissée du centre sur un des cotés.

Le cercle se mesure de la même maniere en multipliant la moitié de sa circonférence par le rayon, ou toute la circonférence par le quart du diametre, qui est la moitié du rayon. S'il falloit trouver la circonférence d'un cercle, dont on connût seulement le diametre ; on se serviroit de cette regle de proportion. Comme 7. est à 22. ainsi le diametre donné à un 4e. terme qui seroit la circonférence requise : ou bien si ayant la circonférence d'un cercle, il n'étoit pas possible d'avoir son diametre, on le trouveroit par une regle inverse de la précédente. Comme 22. est à 7. ainsi la circonférence, au diametre cherché.

X. Pour ce qui est des figures irrégulieres, vous les mesurerez en les divisant en autant de triangles, qu'on le peut faire commodément, & vous aurez la superficie de la figure irréguliere, en ajoutant ensemble les superficies des triangles qui la composent.

XI. Mais lorsque le terrain est occupé, on renfermera la figure proposée dans les 4. lignes droites qui formeront un quarré ABCD, dont on connoitra le contenu dans l'article 8e. il faudra connoître aussi en particulier les superficies des triangles qui sont hors de la figure par l'article 9. & soustraire la somme des superficies de tous les triangles du contenu du rectangle ABCD. Le reste sera l'aire de la figure requise.

XII. Après avoir rapporté ces pratiques générales, on va donner une idée de la maniere dont on doit les executer.

L'Arpenteur doit être muni de dix ou douze piquets ferrés par le bout, longs de deux pieds ou environ. Le second instrument qui lui est fort necessaire pour être bien asûré de ses mesures, c'est une chaîne faite de fil d'archal, parce qu'elle ne s'étend pas. Sa longueur doit être d'une perche, mesure de France, ou pour mieux dire, elle sera faite comme l'Arpenteur le jugera à propos. Elle doit avoir à chacun de ses bouts un anneau assez grand pour que l'Arpenteur puisse y passer sans peine le doigt du milieu. Si elle est divisée en tiers & quarts par quelques mailles différentes, l'Arpenteur en reconnoîtra plus facilement les tiers & les quarts, & par conséquent il se trompera plus rarement. Il lui sera souvent utile d'en avoir une autre de trois ou quatre pieds, pour alonger sa chaîne, s'il est necessaire, ou pour s'en servir, en cas que la sienne vînt à se rompre.

L'Arpenteur doit aussi avoir deux sortes de tablettes, l'une qui soit faite d'ardoise assez épaisse avec une petite touche attachée au bout d'un lacet, qui soit de même ardoise, afin qu'il ne grave pas en faisant son calcul. L'autre tablette sera de bouis, ou d'autre matiere semblable, telles que sont celles qu'on apporte d'Allemagne, ayant une touche de cuivre, qui lui servira pour rediger par écrit les tenans & les aboutissans, & le contenu de la piece de terre, qu'il aura mesurée. Il doit être accompagné de deux hommes, l'un pour aller devant lui, pour porter un bout de la chaîne & planter les piquets, & l'autre sera celui qui fait arpenter sa terre ou quelqu'un pour lui, qui doit montrer à l'Arpenteur les bornes de ladite piece.

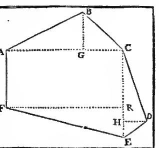
L'Arpenteur muni de ses instrumens & assisté de ces deux personnes, doit, avant que de commencer, s'informer soigneusement de la maniere de mesurer du lieu, de quelle longueur doit être la chaîne, combien de perches contient l'arpent de ce païs-là, & la perche combien de pieds ; car comme on a dit ci-dessus, autant de sortes de mesures. Il doit aussi se mettre à l'un des bouts de la piece de terre ; qu'il veut mesurer, ayant ses piquets à sa ceinture du côté gauche, & son équerre pendue au côté droit. Il fichera là son bâton de Géométrie, & ajustera son équerre au bout dudit bâton, donnera ses piquets à un de ceux qui l'accompagnent, & visera, la tête panchée au travers de son équerre, la longueur & la largeur de la piece qu'il va arpenter. Si la piece est quarrée, ou de petite étendue, il n'aura pas besoin ni de son équerre, ni de son bâton, il se servira seulement de sa chaîne & de ses piquets. Son aide portera ses piquets, l'Arpenteur tiendra un bout de la chaîne à la bouche, & donnera l'autre à son aide, qui ira devant pour ficher ses piquets à chaque bout de la chaîne, agissant tous deux de cette maniere. L'aide ira devant, tiendra de sa main gauche les dix piquets, & laissera l'onziéme à l'Arpenteur, pour le ficher au lieu où il commencera son arpentage, s'il n'aime mieux y mettre son bâton. L'Aide dudit Arpenteur tiendra l'un des bouts de la chaîne par son anneau, avec le doigt du milieu de sa main droite, & fichera en terre un piquet que la main gauche aura donné à la main droite, au bout de la chaîne étendue de son long. L'Arpenteur le suivant, levera le piquet que son aide aura fiché en terre ; ensuite l'aide continuera son chemin, portant toûjours la chaîne, & y fichant un piquet au bout, que l'Arpenteur levera comme le prémier, & ils continueront de même, l'un portant la chaîne & fichant les piquets, & l'autre les levant, jusqu'à ce que l'Arpenteur aura recueilli tous les piquets, ce qui fera dix perches. Il ne sera pas difficile de conclurre de là, que la terre qu'on arpente a dix perches de longueur. Cela fait, ils iront tous deux aux deux autres bouts de cette piece de terre, & en feront comme ci-devant, ou bien l'Arpenteur ayant mesuré la longueur de la piéce, en mesurera la largeur ; il ne mesurera pas l'autre longueur, ni l'autre largeur, ayant reconnu par son équerre que la piece est quarrée, s'il n'aime mieux, pour en être bien sur ; & contenter celui qui le met en œuvre, arpenter à part les deux longueurs & les largeurs. De là il arrivera que si la piece de terre a d'un bout de terre à l'autre de tous les cotés, dix perches, en multipliant un côté par l'autre, à savoir dix par dix ; ils auront la somme totale des perches du quarré, qui est cent perches, & cent perches font l'Arpent ; ainsi l'Arpenteur jugera que ce lieu contient un Arpent : & au cas que la terre fut plus spacieuse & de plus longue étendue que dix perches en quarré, ils continueront d'un bout à l'autre comptant le surplus, & réduisant toûjours ce qu'ils auront mesure avec leur chaîne, à cent toises par arpent. Voilà un moyen facile pour mesurer les terres de petite étendue & quarrée, & pour lors on n'a pas besoin d'équerre. Que si la piece de terre est d'une grande étendue, étant de droit fil de tous côtés, il faut que l'Arpenteur se serve de son équerre, qu'il mettra sur son bâton de Géométrie ; à l'un des bouts de ladite piece, & visera au travers de ses pinules ou visieres l'autre bout de la terre, si la vue & l'étendue de la terre le lui permettant, ou aussi loin que sa vue portera ; & à l'endroit où regardera la ligne de l'équerre, il envoiera son Aide, ou un autre homme ficher un échalas ou autre chose, à une telle distance que l'Arpenteur la puisse voir du bout de ladite piéce dont il fait sa visée, même plusieurs, en plusieurs lieux, vis-à-vis le prémier, si la piece de terre est

d'une si grande étendue qu'un échalas ne suffise pas. Ces échalas ainsi plantés serviront à l'Arpenteur pour réüssir dans son Arpentage : la piece étant divisée en plusieurs portions égales. Si c'est un bois taillis qu'on veuille arpenter, il faudra que l'Arpenteur fasse couper par des bucherons assez de ce bois pour faire une voie de telle largeur que l'Arpenteur & son aide puisse passer aisément. Si c'est un bois de haute futaie de longue étendue, les gros arbres serviront d'échalas ; s'il n'est pas bien étendu, on n'en aura que faire. Les alignemens étant faits, l'Arpenteur donnera à son aide dix piquets, & retiendra l'onziéme pour lui ; à la place de cet onziéme piquet, il peut se servir de son bâton.

Comme toutes les terres n'ont pas la même forme, de même les mesures ne peuvent pas être les mêmes ; c'est pourquoi il faut remarquer que presque tous les lieux étant inégaux, tant en longueur, qu'en largeur ; il y en a de toute sorte de figures, même des plus irrégulieres, quelques-unes sont même enclavées les unes dans les autres. Pour les mesurer juste, il faut suivre la régle de Policlete ; c'est-à-dire, qu'il les faut réduire au quarré. La mesure du quarré est facile à faire ; vous n'avez qu'à multiplier un côté par l'autre ; par exemple : supposez que le côté de vôtre terre est de dix perches en quarré, multipliez ces dix perches par dix, & vous trouverez cent ; cent perches font l'arpent en France.

Si l'Arpenteur trouve, après avoir mesuré, que la terre soit plus longue que large, ayant cependant les deux longueurs & les deux largeurs égales, pour réduire cette terre au quarré, il n'y a qu'à multiplier la longueur par la largeur, c'est-à-dire, les perches de la longueur par celles de la largeur : par exemple, si l'Arpenteur trouve dans la longueur d'une terre vingt-cinq perches, & dans la largeur quatre perches, il multipliera vingt-cinq par quatre ; & dira, quatre fois vingt-cinq font cent ; cette terre contient donc cent perches ; & par conséquent, un arpent a cent perches pour un Arpent, & dix-huit pieds pour une perche.

XIII. On ajoûtera une pratique qui est commode & assez commune. Soit une terre ABCDEF, dont la figure est irréguliere, qu'il faille mesurer.



1°. On trace une ligne AC, comme on a dit dans l'article 2°. & par le 5°. article, on marque une perpendiculaire BG, qui est tracée de l'angle B sur le côté AC. On mesure cette perpendiculaire BG & le côté AC, le produit de BG par la moitié de AC donne la superficie du triangle ABC.

2°. Au point C, on destine CE perpendiculaire sur AC par le moyen de l'équerre, que l'on pose en

C en dirigeant deux de ses pinules suivant AC, & les deux autres suivant CE. Pour bien diriger ces pinules, on fait planter quelques piquets dans la ligne AC comme en G, & la ligne qui est déterminée par les deux autres pinules, est la perpendiculaire CE. On fait à l'égard du triangle CDE la même chose qu'on vient de faire à l'égard du triangle ABC; c'est-à-dire, qu'on trace la perpendiculaire HD de l'angle D sur la ligne CE, par le moyen de laquelle on parvient à la connoissance de la surface du triangle CDE, en multipliant DH par la moitié de CE. On met aussi ce produit à part.

3°. On trace encore la perpendiculaire FR sur CE, & le produit de ER par la moitié de FR donne la superficie du triangle FER, que l'on reserve.

4°. Il se trouvera que la figure ACFR est un quarré, & si on multiplie un des côtés AC ou FR, par l'autre AF ou CR on aura la superficie de ce quarré, qui est encore mis en reserve.

Enfin, ajoutant ensemble toutes ces surfaces reservées, on trouvera une somme, qui donnera la superficie entiere de toute la figure irréguliere.

Quand les côtés d'un champ ne sont pas exactement droits ou perpendiculaires, on les prend cependant dans la pratique comme droits ou perpendiculaires, pourvu qu'on juge que l'erreur qui en provient ne soit pas considerable.

XIV. Si dans la terre que vous voulez mesurer, il y en a quelqu'autre qui soit enclavée, il faut mesurer le tout ensemble ; puis mesurer celle qui est enclavée & l'ôter de la superficie de toute la terre. Ce qui restera donnera la surface que vous cherchez.

Voilà ce que le Laboureur doit savoir de l'Arpentage ; s'il lui survient quelque Arpentage de plus grande conséquence, il doit avoir recours aux maîtres Arpenteurs.

ARR

ARRACHER. Se dit de quelles plantes que ce soit, qu'on tire hors de terre avec un peu de violence : Et l'on dit ; *Arrachez-moi cet Arbre, il ne vaut plus rien* : *Cet Arbre n'est plus propre qu'à arracher*.

ARRACHIS. Terme des Eaux & Forêts. C'est le dépouillement, ou l'enlevement du plant des arbres.

ARRAMBER. Terme de Marine. C'est s'accrocher à un vaisseau avec le grapin, ou main de fer.

ARRAMER. Terme de négoce. C'est mettre une piece de drap sur un rouleau, pour l'étendre & l'allonger.

ARRANG. Se dit d'un compagnon Imprimeur qui fait peu d'ouvrage.

ARRAS. Espece de perroquet fort gros & fort grand ; il y en a de bleus & de rouges.

ARRASEMENT. Terme d'architecture. Derniere assise d'un mur arrivé à hauteur de plinthe.

ARRES, ou ARRHES. Assûrances, gage qu'on donne à quelcun, pour lui marquer qu'on tiendra le marché qu'on fait avec lui.

ARRÊTER des melons, des concombres ; c'est les tailler quand ils ont trop de bras ou de branches, ou qu'ils les ont trop longues ; ainsi on dit : *Voilà des melons qui ont besoin d'être arrêtés*, c'est-à-dire, qui ont besoin d'être taillés, ou comme on dit vulgairement, être châtrés.

ARRÊTE-BŒUF. Bugrande ou Bugrone. Plante ainsi nommée, parce que ses racines arrêtent quelquefois les bœufs en labourant. Elle croît en toute terre, sans soin & sans culture ; on la multiplie de rejettons enracinés, en Septembre. Son écorce infusée, ou prise en poudre, fait pousser le sable

& les urines. L'eau distillée de toute la plante, lorsqu'elle est en fleur, produit le même effet. Deux gros de sa racine infusés dans de bon vin blanc, soulagent beaucoup dans la colique néphrétique, particulierement si le malade a été auparavant préparé par le bain. Un gros de cette racine, pris dans un bouillon, est très-utile contre les carnosités, & sur-tout contre sarcocelle. On fait des gargarismes avec la décoction de ses feuilles, & de ses racines, pour guérir le scorbut, l'enflure des gencives, & les maux de gorge. L'eau distillée de toute la plante en fleur, est très-propre contre la jaunisse, les mois, & contre les hemorroïdes enflâmées.

ARRÊT. Terme de chasse. L'action d'un chien couchant qui s'arrête quand il voit, ou sent le gibier, & qu'il en est tout proche. Le chien est à l'arrêt. On dit d'un excellent chien, qu'*il arrête poil & plume.*

ARRIERE-FAIX. C'est une peau ou membrane qui enveloppe l'enfant, & qui sort de la matrice de la femme après lui, avec ce que les Chirurgiens & Accoucheurs nomment *placenta*, qui est une espece de piece de chair qui se forme au haut de la matrice, & en attire la nourriture qu'il communique à l'enfant par un long boyau, lequel aboutit à son nombril. On l'appelle *placenta*, parce qu'elle a la figure d'un gâteau.

Pour faire sortir l'Arriere-faix.

Prenez feuilles d'ache recentes, pilez & donnez le suc avec du vin blanc. La dose est un bon verre; il fait aussi sortir la mole & l'enfant mort; en hiver on pile la graine, on la fait bouillir dans du bouillon ou du vin, on le coule & on le donne à boire.

Autre moyen.

La poudre de testicule de cheval, dont on donne dans du bouillon environ trois doigts, est merveilleuse.

Autre moyen.

On peut guérir la malade en lui donnant souvent de la semence de plantain pilée & délayée dans du bouillon. *Voyez* ACCOUCHEMENT.

ARRIERE-FIEF. Fief qui relève d'un fief dominant.

ARRIMER. Terme de Mer. Arranger les futailles dans un vaisseau.

ARRISER. Terme de Mer. Amener, abaisser la voile, ou le pavillon.

ARROCHE. C'est une plante que l'on cultive dans les jardins. Elle a les feuilles larges au pié de la tige, & pointues à la cime, en façon de fléches, grasses & remplies d'un suc qui est plûtot jaune que verd. Sa tige qui d'ordinaire est noirâtre, croît de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quantité de petits rameaux, sur lesquels naît la graine semblable à celle du cresson, mais beaucoup plus grosse; on la seme & cultive dans les jardins. Dans quinze jours elle est en état d'être mangée, & fleurit en Juin & Juillet. Elle est ennemie de l'estomac, sa graine est bonne contre l'épanchement de bile, l'opilation de foye, & provoque à vomir, il ne la faut donner qu'aux gens robustes. L'herbe autant cuite que crue, appliquée, guérit, les froncles & toutes les duretés, & elle fait tomber les ongles gâtées. Elle ramollit le ventre; sa graine prise avec eau miellée, guérit la jaunisse provenant de l'opilation de foye.

Sa Culture.

Il y en a deux especes, la jaune & la rouge, la premiere est la meilleure. Elle se cultive comme la poirée, excepté qu'on ne la replante point; il suffit de la sarcler & de l'arroser dans le besoin.

Les feuilles de cette plante mises en décoction, sont très-utiles contre la passion histérique. On peut aussi les faire sécher au four, & les prendre comme le thé; ou en faire une conserve avec le sucre.

ARROSEMENT. C'est l'action d'arroser. On dit dans le Jardinage: *Les arrosemens sont absolument necessaires aux plantes, pour les faire croître; la sécheresse étant l'ennemie mortelle de la végétation.*

Regles générales pour les Arrosemens.

Quand les plantes qui sont en hiver dans la serre, ont besoin d'être humectées, on arrose la terre doucement, deux heures après le soleil levé; il ne faut jamais mouiller la plante. On ne fait pas mal de se contenter de mettre le bas du pot dans l'eau à la hauteur de trois doigts.

En Eté on arrose le soir, & jamais, disent quelques-uns, le matin, de peur que l'excessive chaleur échauffant trop l'eau, ne tourmente les plantes. Les maraichers ou jardiniers de Paris arrosent pourtant leurs legumes durant tout le jour, & ils ne s'en trouvent pas mal.

Monsieur de la Quintinie défend de se servir jamais d'eau échauffée & tiéde pour les arrosemens. Il prétend avoir reconnu par expérience, qu'une telle eau est funeste à toutes sortes de plantes. Cependant quelques curieux s'en servent sans façon.

Si les pluyes étoient grosses & fréquentes, elles pourroient suffire pour certains légumes, tels que sont les pois & les féves, pour les salades, les oignons & autres verdures; mais les artichaux veulent être arrosés abondamment au moins trois fois la semaine. Pour ce qui est des asperges, elles n'en ont pas besoin, parce que l'humidité de l'hiver suffit, pour leur faire pousser leurs tiges, en Avril & en Mai. Si l'on pouvoit faire couler dans les sentiers des planches du jardin, par le moyen de quelques canaux ou rigoles, l'eau qui sortiroit naturellement d'une source, ou qu'on tireroit avec la pompe, ou autrement, cette maniere d'arroser seroit beaucoup plus propre & plus utile; parce que l'eau abbreuvant alors insensiblement la terre, rafraîchiroit les racines, sans dégarnir les plantes; la terre ne seroit point battue & affaissée, comme il arrive, par la chute de l'eau qui tombe de l'arrosoir, & l'humeur préparée pour la production, ne seroit point entrainée plus bas qu'il ne faut. Pour arroser de cette maniere, il faudroit que le jardin eût une pente douce & comme insensible; mais comme la plûpart des jardins n'ont pas cette assiette, & qu'on est obligé de se servir de l'arrosoir, il faut avoir soin que les trous de la pomme, ou goulot soient percés, le plus menu qu'il sera possible. L'arrosoir a cet avantage, qu'on peut par son moyen, laver les branches & les feuilles des arbres, qui sont chargées de poussiere, ou infectées de chenilles & autres insectes.

Au reste, on ne doit pas épargner les arrosemens, sur-tout au commencement du printems, pendant tout l'été, & une partie de l'automne. Il faut dans ces différentes saisons, arroser même les arbres nouvellement plantés, aussi bien que ceux qui sont trop chargés de fruit, ou qui ne paroissent pas assez vigoureux. Quand le soleil est parvenu au solstice d'été, ou lorsque la chaleur est continuelle & excessive, il ne faut pas manquer d'arroser aussi tous les arbres qu'on a plantés dans les terres séches & légéres.

Pour ce qui est des eaux qui servent aux arrosemens, elles ne doivent avoir aucune mauvaise qualité, pour ne pas communiquer à l'arbre un mauvais suc, qui donneroit au fruit une saveur, ou une

odeur désagréable. Si les chaleurs sont excessives, il faut arroser jusqu'aux branches de l'arbre, lorsque cela est possible, afin d'y entretenir l'ouverture des pores & la circulation de la séve, qui est quelquefois interrompue; ce qui dessèche les branches, & fait périr l'arbre. Il faut aussi déchausser, au moins une fois la semaine, le pié des pêchers & des abricotiers, y verser un seau d'eau, & remettre ensuite la terre. Cela contribue infiniment à rendre leur fruit plus fondant & plus délicieux. On doit faire la même chose au printems, lorsqu'il est trop froid & trop sec, & que les arbres ont de la peine à sortir de fleur. Pour arroser à propos, il faut connoître le fonds de la terre, & la qualité des arbres & des plantes qu'on éleve, afin de proportionner à leurs besoins, les rafraîchissemens qu'on leur donne.

ARROSOIR, est un outil de cuivre rouge ou jaune, & ce sont les bons; le rouge vaut mieux. Il y en a de fer blanc & de terre, & ceux-là sont indignes des grands. Cet arrosoir est fait en forme de cruche; & sert pour arroser les plantes; il doit avoir un ventre capable de tenir au moins un seau d'eau, avoir un cou, & ensuite un goulot ou ouverture assez grande, par où l'eau entre dans ce ventre; avoir une pompe, percée en une infinité d'endroits, afin que l'eau sorte en forme de pluye, & que par ce moyen elle puisse humecter doucement la terre, sans la rendre dure & battue; avoir enfin une anse ronde, passablement grosse, autrement une espece de manche par où le Jardinier en prend deux, un de chaque main, pour les porter & les vuider.

ARS

ARS, ou ARTS. Membres. Il ne se dit guéres que des jambes du cheval, & dans ces phrases seulement: *On a saigné ce cheval des deux arts de devant, des quatre Arts.*

ARSENIC. C'est un minéral fort caustique, & un poison fort violent. On en distingue de trois sortes, le blanc, qui est transparent; le jaune, qui est l'orpiment; & le rouge, qui est le reagal ou le sandaraque.

L'Arsenic blanc est tiré d'une pierre nommée *cobaltum.* On l'appelle simplement Arsenic, c'est celui qu'on vend chez les Droguistes. On parlera des deux autres especes en leur lieu.

Effets violens de l'Arsenic.

Le plus dangereux des trois sortes d'Arsenic est le blanc; il ne commence ordinairement à faire son effet que demi-heure après qu'il a été pris, parce qu'il lui faut quelque tems pour débarrasser son sel qui est enveloppé dans le souphre. Alors il cause de grandes douleurs, des déchiremens, des inflammations dans les viscéres; des vomissemens violens, des inquiétudes, des convulsions, un abbatement général, & enfin la mort si on n'est secouru.

Remedes contre l'Arsenic.

La graisse fondue, & l'huile bûe en grande quantité, le plûtôt qu'il est possible, sont fort propres pour embarrasser & envelopper les pointes de ce sel brûlant, & pour le faire sortir par le haut & par le bas; ensuite il faut prendre du lait en abondance, pour achever d'adoucir la vigueur de ce poison.

Vertus de l'Arsenic.

On l'employe pour blanchir le cuivre, l'argent, le leton, & autres matieres métalliques. C'est ce minéral qui rend les épingles plus fermes ou moins pliantes en les blanchissant. Il consume & mange les chairs; on l'applique sur les cors des pieds, & son huile caustique sert à consumer les chairs baveuses des playes. On ne doit jamais en donner intérieurement, quelque précaution qu'on ait prise.

ARSIROLE, ou ARSCIROLE. C'est un fruit qui vient de l'aubépine, ou épine blanche, entée sur un coignassier. Ce fruit a la figure d'une pomme pointue; il est fort petit, d'une couleur rouge, d'un goût âpre, ne pouvant être mangé qu'en confiture, ou dans le vinaigre avec du sel; on en fait le même usage que des câpres.

ART

ARTERE. Le sang est porté du cœur dans toutes les parties du corps de l'animal par plusieurs tuyaux ou vaisseaux nommés Arteres. L'Artere pulmonaire porte le sang du ventricule droit du cœur aux poûmons. L'Artere aorte, ou l'aorte simplement, le distribue à plusieurs autres rameaux, pour le porter dans toutes les autres parties tant supérieures qu'inférieures.

L'AORTE en sortant du ventricule droit du cœur, forme un demi-cercle, qu'on nomme la crosse. De la partie supérieure de cette crosse, partent la souclaviere droite, la souclaviere gauche, la carotide gauche, qui sont destinées à fournir le sang à la poitrine, aux bras & à la tête. Chacune de ces Arteres se divise en plusieurs autres rameaux.

L'AORTE descendante sert à porter le sang aux parties inférieures; elle se divise en quelques autres, qui produisent aussi plusieurs rameaux. Les plus considérables sont 1°. La cœliaque, qui produit trois branches, savoir la splénique, qui va à la ratte; la stomachique, qui va à l'estomac, & l'épatique, qui va au foye. 2°. La meseoterique supérieure, qui produit la renale gauche & les deux émulgente. 3°. La mesenterique inférieure, qui produit les lombaires, qui sont distinguées en supérieure & inférieure. 4°. L'Aorte se divise en deux branches, nommées iliaques. L'iliaque interne fournit des rameaux à la vessie & à l'anus, on nomme cette derniere hemorroïdale externe. L'iliaque externe, produit la honteuse externe, elle descend le long de la cuisse, où elle prend le nom de crurale, jusqu'environ sa partie moyenne; enfin elle va fournir par plusieurs rameaux à la jambe & au pié.

Artere piquée.

Lorsque l'Artere a été piquée, on fait l'opération de l'anevrisme; alors il faut appeller un Chirurgien habile. Quand on n'en a pas la commodité, on peut se servir de cette recette, qui semble tenir de l'enchantement. Faites griller une féve, mettez-la sur la piquûre, le sang s'arrêtera infailliblement. La féve grillée peut servir à arrêter le sang en diverses occasions.

ARTICHAUD. C'est une plante qui pousse de sa racine des feuilles longues d'un pié ou d'un pié & demi. Elles sont larges & decoupées profondément, de couleur verte, cendrée ou blanchâtre; elles n'ont ni épines ni pointes. Au milieu de ces feuilles, il sort une grosse tige, qui s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds; elle est canelée, cotoneuse & moëlleuse en dedans; elle jette plusieurs rameaux, qui produisent à leur sommet une tête écailleuse & épineuse. C'est cette tête qu'on nomme communément Artichaud, & qui sert d'aliment. Elle porte une grande fleur, qui a la figure d'un bouquet composé d'un grand nombre de fleurons purpurins, evasés par le haut & découpés en lanieres. Lorsque les fleurs sont passées, il leur succede des graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette. Sa racine est médiocrement longue & grosse.

On

On distingue deux especes d'Artichaud. La prémiere est celle qu'on vient de décrire. La seconde n'en differe qu'en ce que ses feuilles sont garnies d'épines, & que les écailles de ses têtes sont plus dures & plus piquantes. Elles sont toutes deux cultivées dans les jardins. La prémiere est plus commune & plus en usage dans les cuisines.

Vertus de l'Artichaud.

Il est cordial, sudorifique, apéritif, restaurant, nourrissant & propre pour purifier le sang. La racine de l'artichaud cuite dans le vin, bûe, est souveraine pour la difficulté d'urine, pour la puanteur des aisselles, & pour les hidropiques.

Culture des Artichaux.

Les Artichaux se multiplient, par le moyen des œilletons que chaque pié pousse d'ordinaire tous les ans au printems autour de la vieille racine, & qu'il faut ôter dès qu'ils sont assez forts; ensorte qu'on n'en laisse en chaque endroit que les trois meilleurs & les plus éloignés. Pour en planter, on fait communément de petites fosses, creuses d'un demi pié, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau; & on fait deux rangs dressés au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & separée de sa voisine par un sentier d'un grand pié. Ces fosses se font à demi pié du bord de la planche, & en échiquier entr'elles. On met deux œilletons en ligne droite dans chaque espace d'environ neuf à dix pouces; il les faut renouveller tous les trois ans, au moins leur couper les feuilles à l'entrée de l'hiver, & les couvrir de grand fumier sec pendant tout le grand froid, jusqu'à la fin de Mars. Il les faut pour lors découvrir, les œilletonner, si les œilletons sont assez forts; ou attendre qu'ils le soient devenus au bout d'environ trois semaines, ou un mois; les bien labourer & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a servi de couverture. On les arrose raisonnablement une fois ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de Mai, les pommes commencent à sortir; & c'est dès ce tems-là qu'il faut arroser amplement, c'est-à-dire, deux ou trois fois la semaine, & continuer pendant l'Eté à une demi cruchée d'eau dans chaque pié, & sur-tout dans les terres naturellement séches. Ceux qui sont plantés au printems, doivent porter du fruit l'automne ensuite, s'ils sont bien arrosés; & ceux qui n'en font point, donnent les prémieres pommes au printems suivant, s'ils sont assez forts pour resister au froid de l'hiver. Les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid & la grande humidité à craindre, ils ont encore les mulots pour ennemis; ces petits animaux rongent leurs racines pendant l'hiver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les jardins; & il est bon de planter un rang de cardes, ou de laitues, entre deux rangs d'Artichaux, afin que les mulots trouvant les racines de celles-là plus tendres, s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de faire. Il faut donner pendant le cours de l'année deux ou trois petits labours aux œilletons, sur tout après la pluye, ou un peu auparavant. Il y a de trois sortes d'Artichaux, de verts, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs; de violets, qui ont la pomme un peu en piramide; & de rouges, qui l'ont ronde & camusé, comme les blancs; & les deux dernieres sortes sont les plus délicates.

Les gélées étant entierement passées, au mois de Mai, on plantera les œilletons, les ayant separés de leur mere, avec le plus de racines que l'on pourra; à cause de la facilité de la reprise; & s'ils sont forts, ils porteront des pommes dès l'automne suivante.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, selon la bonté de la terre; car si elle est sablonneuse & legere, il les faudra planter plus drû. Si elle est forte, d'autant que les feuilles en viendront plus grandes, & les fruits plus gros, & qu'ils jetteroient plus de regains; aussi faudra-t-il qu'ils soient plantés à plus grande distance.

Ils ne veulent autre culture avant l'hiver, que d'être labourés quelquefois, pour empêcher l'herbe d'y venir.

Pendant l'hiver, vous les couvrirez pour les préserver de la gelée; pour ce faire, l'on s'y gouverne de diverses façons: les uns après avoir coupé toutes les plantes à un pié près de terre, & rassemblé ce qui reste de feuilles, comme on fait la chicorée pour la blanchir, se contentent de les bûter en forme de grosse taupiniere, laissant passer le haut des feuilles de deux doigts seulement, pour ne pas étouffer la plante, & mettent par-dessus du grand fumier, les préservant ainsi de la gelée, & empêchant que l'eau des pluyes n'y entre. Les autres font des rayons entre deux rangées, & jettent la terre en forme de dos d'âne sur les plantes, les couvrant à deux doigts près, comme je viens de dire. Et les autres ne mettent que de grands fumiers autour de chaque plante, & avec cela ne laissent-ils pas de leur faire passer l'hiver sans peril: toutes ces trois façons sont fort bonnes, chacune ayant sa raison.

Vous les bûterez le plus tard que vous pourrez, de crainte qu'ils ne pourrissent; mais aussi, prenez garde que les fortes gelées ne vous surprennent, si vous en avez beaucoup à gouverner. Si vous voulez avoir du fruit dans l'automne, il ne faudra que couper la tige des premiers qui auront porté du fruit au printems, pour empêcher de jetter des regains; & dans l'automne, ces forts pieds ne manqueront pas de jetter de belles pommes, pourvû que vous les entreteniez bien de labour, & les arrosiez en leur necessité, & aussi que vous leur ôtiez les œilletons des cotés, qui tireroient toute la substance de la plante.

L'hyver étant passé, vous découvrirez vos Artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu-à-peu; de crainte que les fraîcheurs ne les gâtent, vû la tendresse qu'ils ont, ayant été étouffés dans la terre. Il faudra s'y mettre à trois reprises de quatre en quatre jours, au bout desquels vous les labourerez & déchausserez bien, les déchargeant de plusieurs petits œilletons, n'en laissant à chaque pié, que trois des plus forts, pour porter du fruit. Vous prenez le reste l'un après l'autre, par le pié, portant le pouce du côté de la mere racine, on le presse contre l'œilleton, qu'on détache & qu'on enléve avec sa racine. Au reste, on ne plante que les plus forts, les moyens peuvent se mettre en pepiniere, pour mettre ensuite à la place de ceux qui n'auront pas repris; les plus petits ne sont bons qu'à jetter. Les bons œilletons sont ceux qui sont blancs à l'endroit où tiennent les racines. Pour tirer les cardes d'Artichaux, vous vous servirez des vieux pieds que vous voulez ruiner; car il est bon de cinq en cinq ans de planter un nouveau quarré d'Artichaux, à cause que la plante a effruité la terre, & ne produit plus que de petites pommes.

Les premiers fruits étant cueillis, vous rognerez les plantes à demi pié près de terre, & couperez la tige le plus bas que vous pourrez; les œilletons pousseront de très-grande force, & étant à trois pieds de haut ou environ, vous les lierez avec du grand foarre, sans les terrer beaucoup; puis vous les entourerez avec du grand fumier, cela les fera blanchir.

Vous pourrez les laisser jusqu'aux grandes gelées,

que vous cueillirez & serrerez dans la cave, ou autres lieux exemts de froid.

La maniere de multiplier les Artichaux par les œilletons, est la seule qu'on employe ordinairement. Si l'on vouloit pourtant se servir de la graine qui se trouve au fond des pommes, il la faudroit semer à plein champ au mois de Mars, sur couche, ou sur planche couverte d'un bon pouce de terreau, ayant soin de la bien recouvrir avec le rateau après qu'on l'a semée. Quand les Artichaux commencent à lever, il faut les sarcler & les arroser souvent, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés.

Les personnes qui n'ont qu'un quarré d'Artichaux, & qui sont bien-aises d'en avoir pendant l'automne, doivent, quand les Artichaux ont leur fruit à peu-près comme un œuf, couper par le pié jusqu'à terre le tiers du quarré, & avoir soin d'arroser; comme la saison n'est pas alors avancée, ils repousseront promptement, & fourniront du fruit pendant l'automne.

Differentes maniere d'apprêter les Artichaux.

Artichaux à la poivrade. Prenez des Artichaux qui soient tendres, & coupez-les par quartiers; ôtez-en le foin & les petites feuilles, pelez aussi le dessus, ne laissez que les grandes feuilles, & à mesure qu'ils sont pelés, il les faut jetter dans l'eau fraiche, pour empêcher qu'ils ne se noircissent, & qu'ils ne deviennent amers. Quand on les veut servir, il les faut mettre dans un plat, ou sur une assiete, en forme de piramide, & les arroser d'eau. On met aussi sur le bord du plat, du poivre & du sel battus ensemble.

Artichaux frits.

Coupez par quartiers de gros cus d'Artichaux, & après les avoir pelés par dessus jusques au blanc, faites les morceaux d'un pouce d'épais ou environ, & ayant ôté le foin, & rogné la pointe des feuilles, mettez en même tems les morceaux dans de l'eau, jusques à ce que vous les vouliez frire. Lors il les faudra retirer de l'eau, poudrez-les de farine, puis faites-les frire dans un saindoux bien chaud, ou dans de bonne huile, ou dans du beurre à demi roux qui soit bien chaud, de sorte qu'en y trempant un des morceaux le vert séche incontinent. Quand ils sont frits suffisamment sans être brûlés, il faut les tirer à sec, les poudrer en même-tems de sel menu, les arroser de vinaigre, puis les couvrir de persil amorti, frit médiocrement dans la poële.

Pour cet effet, il est besoin que le persil soit en brin, bien lavé & bien sec; puis le mettre legerement dans la poële sans le presser, à plaine main, & le retirer incontinent avec l'écumoire hors de la friture; l'ayant laissé égouter, repandez-le sur les Artichaux.

Artichaux fricassés.

Prenez des cus d'Artichaux; après avoir ôté toutes les feuilles & le foin, coupez-les par tranches, ou par quartiers de moyenne grosseur; faites-les blanchir, c'est-à-dire, qu'il leur faut faire prendre quelques bouillons; & les faites cuire presque à demi dans de l'eau avec un peu de sel, un brin de sariette; tirez-les à sec, & mettez-les dans du beurre à demi-roux, y ajoûtant du sel, & quelques champignons, si vous en avez. Faites-les cuire suffisamment, & sur la fin, ajoûtez-y un peu de verjus ou de vinaigre, ou une sauce blanche, avec des œufs & du vinaigre, dressez-les peu de tems après, & rapez-y de la muscade.

Autre maniere d'apprêter les Artichaux.

Prenez des cus d'Artichaux; ôtez le foin, toutes les feuilles, & tout ce qu'il y a de verd; jettez-les en même-tems dans de l'eau, laissez-les tremper un quart d'heure; puis changez-les d'eau une fois ou deux. S'ils sont durs, il est bon de leur faire prendre un bouillon ou deux, dans de l'eau avec un peu de sel, mais ils auront moins de goût. L'on fera cuire les Artichaux dans un plat de terre avec du beurre, du sel, & un ou deux cloux de gerofle, les tenant couverts; & quand ils seront à demi cuits, ajoûtez-y un peu de verjus ou de vinaigre; quelques-uns y mettent du vin & un peu de chaplure de pain; étant cuits rapez-y un peu de muscade.

Autre maniere d'apprêter les Artichaux.

On sait que pour préparer des Artichaux, on les fait premiérement cuire à l'eau; quelques-uns y mettent une croute de pain avec un morceau de peau de lard; après quoi on les laisse égouter le cu en haut; & quand ils sont un peu froids & qu'ils sont maniables sans qu'ils nous brulent, on les ouvre pour en tirer le foin de dedans, puis on les sert avec une sauce composée de beurre, de sel, de vinaigre & de la muscade.

Autre maniere de faire cuire les Artichaux.

Faites-les bouillir, comme il est marqué ci-dessus; & laissez-les bien égouter. Mettez-les ensuite sur le gril, assaisonnez-les bien, arrosez-les de la meilleure huile d'olive, & lorsqu'ils y ont resté quelque-tems, servez.

Artichaux confits.

Pelez des cus d'Artichaux, n'y laissant rien du foin ni des feuilles, & les mettez en même-tems dans de l'eau fraiche. Les en ayant retirés, faites-leur prendre un bouillon, jusques à ce que le foin se puisse ôter facilement; & l'ayant ôté, mettez-les dans un pot de terre. Sur-tout ajoûtez-y de l'eau bien salée, qu'elle surnage de trois doigts; quelques-uns y mettent une partie d'eau, & une partie de vinaigre; ajoûtez-y l'épaisseur de deux doigts de bonne huile, ou de beurre qui ne soit guere chaud; il faut mettre le pot dans la cave sur un ais,& le couvrir d'un linge double: lorsque l'on veut manger de ces cus d'Artichaux, il faut les tirer avec un bâton, & ne pas mettre la main dans la saumure; puis on les fait tremper dans de l'eau depuis le soir jusqu'au matin, pour les dessaler; après cela vous les accommoderez comme des cus d'Artichaux qui ont été salés.

Autre maniere d'accommoder des cus d'Artichaux.

Après les avoir tirés de l'eau, mettez-les entre deux serviettes, afin qu'ils s'égoutent parfaitement; puis on les met dans un pot, en y ajoûtant du vinaigre, ou du verjus, tant qu'il surnage de deux au trois doigts; on y ajoûtera du sel, & le lendemain de l'huile,& on les met dans la cave; mais les Artichaux n'ont presque point de goût, parce qu'ils l'ont perdu dans le vinaigre.

Les Artichaux peuvent se garder quinze jours ou plus,étant cuits dans de l'eau,du sel & du beurre, ensorte qu'il surnage d'un doigt par-dessus, il n'y a qu'à les faire bouillir ensemble cinq ou six bouillons, & les garder dans le beurre.

On peut confire & conserver en toutes les mêmes façons les cardes d'Artichaux blanchies, & les asperges; aussi par exemple: faites cuire à demi les asperges,couchez-les de leur long dans un vaisseau,& ajoûtez-y du beurre, jusques à ce qu'il surnage de deux doigts. On les peut garder aussi toutes crues cinq ou six jours, afin qu'elles se fanent, puis on les couche dans un vaisseau tout de leur long, ensuite couvrez-les de saumure, d'huile ou de beurre par des-

sus, afin de les garder en cet état.

On confit de cette façon les concombres, & le pourpier, deux ou trois jours après qu'ils sont cueillis; on y peut ajoûter une ou deux muscades, quelques cloux de gerofle, & du poivre entier; il n'est pas absolument necessaire de mettre de l'huile par-dessus la saumure.

Cardes d'Artichaux.

Pour tirer les cardes d'Artichaux, on se sert des vieux pieds qu'on veut ruiner. Il est bon de cinq ans en cinq ans d'en renouveller quelque carré, parce que la plante se lasse à la fin de produire, & ne donne que de petites pommes.

Les cardes se blanchissent en les enveloppant de paille, ou de vieux fumier, selon toute leur longueur, excepté la petite extrémité d'en haut, qui doit être à l'air; par ce moyen elles perdent leur amertume, & l'on peut s'en servir comme de véritables cardons d'Espagne. On commence à les lier vers la mi-Septembre, & on peut en faire usage quinze jours ou trois semaines après.

Les premiers fruits étant cueillis, on coupe les tiges le plus près de terre qu'il est possible; cela fait pulluler les pieds & jetter quantité d'œilletons qui sont beaux, lorsqu'ils sont élevés à trois pieds de haut; il faut les lier avec de la grande paille sans les serrer beaucoup, puis les entourer de grand fumier, par ce moyen ils blanchissent. On peut les laisser ainsi jusqu'aux grandes gelées. Alors on les arrache pour les mettre dans un lieu, où le froid ne les endommage point.

Cardes d'Artichaux fricassées.

On accommode des cardes d'Artichaux, en les épluchant bien, & n'y laissant rien que de bon. Cela fait on les coupe par morceaux, & après qu'on les a lavées & blanchies dans l'eau, avec du sel, du poivre & quelques tranches de lard, on les tire pour être servies avec une sauce faite avec du beurre lié, avec de la farine, du sel & du vinaigre; ou bien on prend du jus de mouton, dans lequel on les met dans une casserole avec de fines herbes, de la moëlle de bœuf hâchée, le tout assaisonné de sel & de poivre; étant cuites, on dresse ces cardes dans un plat, après y avoir mis un filet de vinaigre.

Autre maniere de les apprêter.

Prenez des cardes bien blanches, coupez-les par morceaux de la longueur de la main, ou environ, ôtez les filets qui sont dedans & dehors, & après avoir lavé les cardes, liez-les par petites bottes, & faites-les cuire dans un pot avec de l'eau & du sel, y ajoûtant une mie de pain & un morceau de beurre, afin qu'elles soient plus blanches & de meilleur goût; étant bien cuites & égoutées, on les met ordinairement dans une sauce au beurre assaisonnées de sel, de vinaigre & de muscade; on y ajoûte aussi de la chaplure de pain, & quelquefois du frômage de Milan, puis on les fait bouillir.

ARTICLE. Terme d'Anatomie, Jointure, liaison des os, dans le corps de l'animal, & principalement des os des mains & des pieds de l'homme.

ARTICULAIRE. Terme de Médecine. Se dit d'une certaine maladie qui afflige & altére particulierement la substance des articles.

ARTICULATION. Terme d'Anatomie. *Voyez* ARTICLE.

ARTIFICE. Feux composés avec art, ou pour le divertissement, ou pour la guerre.

ARTIFICIER. Se dit de celui qui compose les feux d'Artifice.

ARTILLERIE. Equipage de guerre qui comprend les canons, les mortiers, les boulets, les bombes, &c. On dit que l'Artillerie a été inventée par un Allemand, en 1354.

ARTIMON. Terme de Marine. C'est le Mât qui est le plus près de la poupe.

ARTIQUE. Qui est du côté du Septentrion. Le pole Artique est diamétralement opposé au pole Antartique.

ARTISON, ou ARTUSON. Petit ver qui s'engendre dans le bois, & qui le perce avec son bec, comme avec un foret.

ARTISONNÉ. Se dit du bois, où il y a plusieurs petits trous d'Artison.

ARTISTE. Se dit d'un ouvrier qui travaille avec esprit & avec art.

ARTRIQUE. Sorte de plante, propre à guerir les maux articulaires.

ARTRODIE. Terme d'Anatomie. Sorte d'articulation d'os, dans laquelle une cavité superficielle reçoit une tête plate.

ARTRON. Terme d'Anatomie. Jonction naturelle des os, dans laquelle les bouts des deux os s'entretouchent.

ARUM. Espece de serpentine, dont la tige est haute d'une paume, & qui a la graine jaune comme du safran.

ARZEL. Terme de Manége. Se dit des chevaux qui ont une marque de poil blanc au pié de derriere, depuis le boulet jusqu'au sabot.

ASA

ASARINE. Sorte de plante apéritive.

ASARUM. Plante qui est propre pour résoudre les duretés du foye & de la rate.

ASB

ASBESTE. Espece de lin fort délié.

ASC

ASCARIDES. Espece de vermine qui s'attache au fondement; & des morsures de laquelle on se guérit par l'application du blanc rasis.

ASCLEPIAS. Espece de plante qui croît sur les montagnes, & dont les feuilles sont semblables à celles du lierre.

ASN

ASNE, ou mieux ANE. C'est un animal trop connu pour en donner ici la description. On sait qu'il porte des fardeaux très-considerables, qu'il aime les chardons, qu'il paît l'herbe, qu'il se nourrit d'avoine & de son, qu'enfin sa vie est d'environ trente années.

Vertus & qualités.

La chair d'ânon est bonne à manger. Le lait d'ânesse est pectoral, humectant, restaurant & rafraichissant. Il est plus clair, plus leger & plus facile à digerer que les autres laits: c'est apparemment parce qu'il a moins de parties butireuses & caseuses. Il adoucit les humeurs âcres & salées qui tombent sur la poitrine, & sur les autres parties du corps. Les gouteux se trouvent soulagés par son usage. Il est bon aussi contre les maladies des yeux qui viennent d'âcretés. Il appaise les ardeurs d'urine; enfin il engraisse & donne la liberté au ventre.

Le sang de l'âne pris en poudre est sudorifique, il agit par son sel volatil, la dose est d'une dragme. Sa graisse est résolutive. Son urine est bonne contre la gale, la goute, la paralisie & les maladies des reins; on l'applique extérieurement. Sa fiente est propre pour arrêter le sang.

L'ongle du pié de l'âne contient beaucoup de sel volatil, qui la rend bonne contre les maladies du cerveau, comme l'épilepsie. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragn e

ASP

ASPALATHE. Sorte de bois qui provient d'un petit arbre épineux, & qui approche du bois d'aloës. On s'en sert pour donner du corps aux parfums. Il y en a de quatre sortes : de rouge, de brun, de verd & de pourpre.

ASPERGE. Cest une plante potagere, qui vient au printems, & est connue de tout le monde ; elle commence à durcir aussi-tot que la tête commence à s'épanoüir ; l'industrie du jardinier en peut faire venir l'hiver, par le moyen de l'échauffement de fumier de cheval nouveau fait.

LES ASPERGES cultivées jettent une tige, qui a la cime grosse faite en appointissant, laquelle venant à s'ouvrir, jette quantité de rameaux dont les feuilles sont déliées, comme celles du fenouil, mais plus courtes : il en sort une petite fleur, d'où naissent quelques perles, qui sont vertes d'abord, & qui deviennent ensuite rouges, dans lesquelles est la semence. Sa racine est spongieuse ; d'où sortent quantité de capillatures, comme à l'ellébore : les asperges de montagne & de marais sont en tour semblables aux cultivées. Elles croissent dans tous les jardins.

Culture des Asperges.

Les Asperges ne se multiplient que de graine. Elles se sement à l'entrée du printems, comme les autres grains, c'est-à-dire, qu'on les seme dans quelque planche bien préparée & mêlée de beaucoup de terreaux ; il les faut semer assez claires, & pour les couvrir de terre ; on les herse avec la fourche de fer ; cela se fait un an après ; si elles sont assez fortes, ce qui sera dans un an, si la terre est bonne, & bien préparée, ou au moins deux ans après, on les doit replanter, ce qui se fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril. Pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & separées d'autant les unes des autres. Si c'est dans les terres ordinaires, on creuse les planches d'un bon fer de bêche, mettant sur les sentiers ce qu'on enleve de la planche ; & à l'égard des terres fortes & humides, il est bon qu'on ne les creuse point du tout, & au contraire qu'on les tienne un peu plus élevées que les sentiers ; la grande humidité leur est fort contraire. Les Asperges ainsi sémées font des touffes de racines autour de l'œil, c'est-à-dire autour de l'endroit d'où doivent sortir les montans ; ces racines s'étendent entre deux terres ; pour les réplanter, soit en planche creuse, ou en plante élevée, on donne un bon & grand labour au fond de la tranchée & si la terre n'est guere bonne, on y met un peu de fumier ; ensuite on y met encore deux ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement, sur la superficie de la planche dressée ; sans avoir besoin de leur rogner les extrémités des racines, ou au moins que très-peu. Si on a le dessein de rechauffer ces Asperges, quand elles seront assez fortes, on les espace à un pié, les unes des autres ; si elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les espace à un bon pié & demi ; & dans l'un & l'autre cas, on les place en échiquier. Quand elles sont ainsi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre ; si quelques-unes manquent do pousser, on peut un mois ou deux après les regarnir, ce qui se fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant soin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroser quelquefois pendant les grosses chaleurs, & de les tenir toutes

en tout tems bien sarclées & bien bequillées ; ou bien on marque avec de petits bâtons, les endroits degarnis, & on attend au printems suivant à les garnir. Il faut choisir un bon plant ; celui de deux ans est le meilleur ; celui qui est plus jeune, ou plus vieux n'est pas sûr. Les touffes dont les filamens sont longs & menus, sont préférables aux autres. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre qu'on prend dans le sentier, parce que bien loin de s'enfoncer, elles s'élevent peu à peu ; on les fume raisonnablement de deux en deux ans ; on les laisse pousser les trois ou quatre prémieres années, sans en recueillir, jusques à ce qu'on voye qu'elles viennent grosses ; & pour lors on en peut rechauffer autant qu'on en voudra ; sinon on commencera d'en recueillir, pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, sans qu'il soit nécessaire de les renouveller ; car tous les ans, à la saint Matrin, on coupe tous les montans, chaque pié en fait plusieurs ; un prend de la graine des plus beaux, pour en semer, si on veut dans le tems ci-devant marqué. Il ne faut pas les couper avant que la graine soit rouge ; parce qu'on courroit risque de les faire avorter. Pour les arracher de la planche de pepiniere, on se sert d'una fouche de fer ; la bêche est trop dangereuse pour cette sorte d'ouvrage, parce qu'elle blesseroit & couperoit les petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'est-à-dire, un peu avant que les Asperges poussent naturellement ; il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche ; de sorte que la bêche n'aille pas jusqu'à blesser ces plantes. Ce petit labour sert tant à faire mourir les méchantes herbes, qu'à rendre la superficie de la terre meuble ; & à faciliter par ce monyen, non seulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril & des rosées de Mai, qui nourrissent le pié, mais aussi à faciliter la sortie des Asperges. Dans les pays chauds, on peut donner ce labour, sur la fin de Février, ou au commencement de Mars ; au reste, il faut considerer si le tems le permet. Il ne faut pas manquer non plus de mettre sur les planches, tous les deux ans, l'épaisseur de quatre doigts de fumier menu.

Pour avoir des Asperges de primeur, il faut creuser profondément les sentiers qui sont entre les planches, remplir l'espace de grand fumier chaud, & en mettre l'épaisseur de deux bons pieds sur les planches mêmes. Quand les Asperges commencent à paroître, vous mettrez sur chaque pié, des cloches que vous couvrirez aussi de fumier ou de paillassons ; pour entretenir la chaleur de vôtre fumier, vous le remuerez de tems en tems : mais si vous remarquez qu'il soit trop alteré, vous l'ôterez, & en remettrez d'autre à la place. Cette maniere de réchauffer les Asperges, leur est fort dommageable, & elles ne peuvent gueres subsister après cela, que trois ou quatre ans.

L'ennemi particulier & redoutable des Asperges, ce sont des petits pucerons, qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter ; c'est particulierement dans les années seches & fort chaudes, car dans les autres années, il n'en paroît pas ; on n'a point encore trouvé de remede à ce mal.

Qualités & vertus des Asperges.

Elles sont abstersives, & ensuite fort bonnes contre l'opilation du foye & pour les reins ; elles lâchent la ventre, purgent la poitrine, provoquent l'urine, augmentent la semence, & sur-tout quand elles sont mangées chaudes dans du beurre ; elles donnent une bonne senteur au corps ; mais rendent l'urine puante ; si on en mange avec excès, elles causent la stérilité.

Quiconque mange des Asperges, en reconnoît aussi-tot la qualité, qui est qu'elles font uriner ; cependant si on en mangeoit avec excès & trop souvent, la vessie s'en pourroit ulcerer. Elles guérissent toutefois la jaunisse, & appaisent les douleurs de la sciatique ; sa racine fait la même chose, mais en la portant sur soi, ou beuvant de sa décoction, elle empêchera de concevoir & d'engendrer ; sa graine provoque aussi l'urine, & arrête la dissenterie ; si les chiens viennent à boire de leur décoction, ils en méurent.

L'ASPERGE est un fruit délicat & sain à chacun, & sur-tout quand elle est grosse & tendre, douce & non trop cuite ; elle rend l'appetit à un malade, s'il en use avant le repas, fait uriner, ôte les obstructions des reins & du foye ; sa racine appliquée sur les dents, en appaise la douleur ; seche & fichée entre les dents, les déracine ; mise en décoction & bûe souvent, dissout la pierre & le calcul, fait avoir bonne couleur au visage, & bonne odeur à tout le corps, excepté qu'elle rend l'urine puante.

La racine d'Asperges s'employe, comme celle d'ache, dans les bouillons, dans les tisannes apéritives & dans le sirop des cinq racines. Celle de l'Asperge sauvage est un apéritif plus moderé que celle de la cultivée.

Asperges en ragoût.

Pour en manger, on les met cuire à l'eau dont on les tire pour les laisser égoûter, puis on a soin de les poudrer de sel menu. Cela fait, on les arrange dans un plat, on les sert avec une sauce au beurre, vinaigre, sel & muscade, le tout bien lié.

Asperges en guise de petits pois.

Ayez des Asperges, coupez-les à petits morceaux, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, passez-les à la casserole avec du beurre ; après cela mettez-y du lait & de la crême, assaisonnez le tout de sel, d'un peu de poivre & de fines herbes, & si-tôt que vous jugerez que vôtre ragoût sera cuit, délayez-y deux jaunes d'œufs, avec de la crême de lait, jettez-les dans vos asperges, & lorsque la liaison de la sauce sera faite, vous pourrez les servir. On ne prend ordinairement pour cela que les plus petites.

Asperges au jus.

Après avoir rompu vos Asperges par morceaux, passez-les à la casserole avec du lard fondo, persil & cerfeuil, hâchez bien menu, ajoûtez-y une ciboulette que vous aurez soin de retirer ; assaisonnez de sel & de muscade, & laissez cuire à petit feu ; ensoite dégraissex, & mettez-y du jus de mouton, & suffisamment du jus de citron.

Asperges confites.

Prenez les plus petites, coupez-les en plusieurs tranches, saupoudrez-les avec beaucoup de sel & des cloux de girofle grossierement concassés, & couchez-les dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une couche d'Asperges jusques au haut du pot. Il faut que le premier lit & le dernier soit de sel. Ensuite vous le remplirez de bon vinaigre, & vous le tiendrez bien fermé. Lorsque vous en tirerez, il faut que ce soit avec une cueiller d'argent ou de bois, & non pas de fer. Prenez garde aussi que la main ne touche le vinaigre.

Autre maniere de confire les Asperges.

Otez le dur de vos Asperges, & après leur avoir fait prendre un bouillon, avec eau, sel & beurre, remettez-les dans l'eau fraiche. Ensuite retirez-les, laissez-les égouter, & mettez-les dans un pot avec cloux de girofle entiers, sel, citron verd, & moitié eau, & moitié vinaigre ; couvrez-les d'un linge en double, & par-dessus deux ou trois doigts de beurre fondu. Serrez-les dans un lieu temperé, vous pourrez vous en servir à la maniere ordinaire.

Il y en a qui avant que de les confire, & après en avoir ôté le dur, les laissent ainsi dans un pot, & les assaisonnent, comme il vient d'être dit.

ASPHALTUM, ou ASPHALTE. Sorte de bitume qu'on tire du lac Asphaltide, ou mer morte. Il est d'un noir luisant, semblable à la poix noire de Stokholm, mais beaucoup plus dur, & d'une odeur beaucoup plus agréable. Les Juifs s'en servoient autrefois pour embaumer leurs morts ; & il est encore d'un assez grand usage en France, soit dans la Médecine, pour composer la thériaque, soit pour les beaux vernis noirs, qui imitent si bien ceux de la Chine. Le Pisaphaltum, est un Asphaltum sophistiqué par le mélange de la poix ; on en découvre la tromperie, par la puanteur & le vilain noir de cette drogue.

ASPHODEL. Sorte de plante dont il y a deux especes ; l'une rameuse, & l'autre à simple tige. L'Asphodel rameux pousse de sa racine des feuilles semblables à celles du porreau ; mais plus longues & plus étroites, du milieu desquelles s'éleve une tige à la hauteur de trois pieds, ronde, onie, forte, rameuse, garnie de beaucoup de fleurs à une seule feuille découpée en six quartiers, blanche, mêlée de rouge. Son fruit est rond & charnu, & porte une sémence brune & triangulaire.

L'autre espece d'Asphodel n'a que la simple tige. L'une & l'autre croissent aux lieux pierreux & dans les jardins. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel. Leurs racines sont détersives, incisives, propres pour exciter l'urine, pour provoquer les regles, pour nettoyer les vieux ulceres, pour resoudre les duretés, & pour résister au venin. Dans un tems de famine, on peut tirer la pulpe de cette racine, par le moyen d'un crible, en faisant tremper & bouillir dans l'eau les navets qu'on y trouve suspendus pour en ôter l'acreté ; on mêle cette pulpe avec de la farine, & on en fait de petits pains. Le pain d'Asphodel est bon & nourrissant.

L'Asphodel veut une bonne terre, & une belle exposition ; il se moltiplie de plant enraciné en Mars, ou sur la fin de l'aotomne.

ASPIC *ou Nard d'Italie*. L'aspic a quantité de branches dures comme du bois, & comme celles du romarin ; ses feuilles sont longuettes, étroites, épaisses & copieuses, plus fortes, plus larges & plus blanches que celles de la lavande. A la cime des branches, naissent les fleurs en épis de couleur rouge, avec un long pié quarré & mince, &c. Il nait de lui-même sur des collines pierreuses, séches, & exposées au soleil, particulierement en Languedoc ; on le séme aussi ; on le transporte dans les jardins. Il fleurit au mois de Juin & de Juillet ; il est apéritif, digestif, composé de parties subtiles. Il est bon dans les maladies froides du cerveau, comme dans l'apoplexie, l'épilepsie, la paralisie, la léthargie & les convulsions. Ses fleurs fortifient l'estomac, désopilent la rate, & échauffent la matrice ; leur décoction dans du vin provoque l'urine, les mois & l'arriere-faix.

ASPIC *d'outre-mer*. Ce n'est pas un épi qui naisse à la cime du nard ; mais c'est la racine qui a la figure d'un épi, parce qu'elle tire sa nourriture de certains petits fibres, qui sont attachés à la racine, comme nous voyons dans l'ail & dans les racines du lis. Cet épi est de couleur de fer, d'un goût amer, & a une odeur qui n'est pas désagréable. Il naît dans

les montagnes de l'Inde. Il est astringent, absterſif, apéritif & fortifiant. Il eſt bon pour digérer les humeurs froides, il provoque l'urine, étant bû; il arrête le flux de ventre, pris avec de l'eau, il ôte le dégoût, les douleurs d'eſtomac, & les ventuoſités; il guérit la jauniſſe ou épanchement de bile, & les incommodités des reins, par phlegmes arrêtés; on le met parmi les contrepoiſons; il empêche le poil des paupieres de tomber, le fait revenir plus épais; on le donne avec de la rhubarbe, pour l'empêcher de reiter, & quand on veut guérir les opilations.

Aspic, *remede ſouverain pour les brebis malades de la peſte*. L'huile d'Aſpic eſt ſouverain contre les maladies des brebis, lorſqu'elles ont des obſtructions qui les font mourir; on prend une plume de poule ou autre animal, qu'on trempe dans l'huile d'Aſpic; on met avec cette plume, de cette huile dans les narines; cette plume ne doit point ſervir pour une autre brebis, ſi la brebis n'avoit point de mal; car elle ſeroit capable de le lui communiquer; ainſi à chaque brebis, il faut une plume particuliere pour frotter le dedans des narines avec cette huile.

Aspic. *Voyez* Lavande.

Aspic. Eſpece de ſerpent de couleur cendrée, ou rouſsâtre, fort long à proportion de ſa groſſeur, ayant vingt-quatre dents, les yeux fort étincelans, la peau rude, ſiflant d'une maniere horrible, & très-vénimeux. Les yeux de celui qui en eſt mordu ſe troublent, la pâleur ſe répand ſur ſon viſage, & il tombe en ſyncope.

Le meilleur remede contre ſa morſure, eſt de couper l'endroit ſur le champ, ou d'y appliquer le feu. Si l'on peut prendre l'Aſpic, il faut écraſer ſa tête ſur la morſure, délayer ſon cœur & ſon foye dans du vin blanc, & l'avaler. La ſeconde écorce du frêne pilée & bûe dans du vin blanc, eſt auſſi un excellent remede contre ce mal. Les Chirurgiens ont coûtume d'uſer de ſcarifications & de thériaque; & l'on réuſſit ordinairement par ce moyen.

ASS

ASSA-FÆTIDA. Suc gommeux tiré par expreſſion de deux ſortes de plantes qui croiſſent dans la Perſe aſſez près de la mer. La premiére reſſemble au ſaule, & l'autre au titimale; on exprime de celle-ci le ſuc de la racine qui eſt formée en gros navets; & de la premiére, le ſuc des feuilles & des jeunes branches, lequel on laiſſe épaiſſir & durcir au ſoleil. L'Aſſa-fœtida eſt ainſi nommé, parce que le ſuc de ces navets dont nous venons de parler, eſt d'une puanteur inſupportable, qui participe beaucoup de celle de l'ail. Les Orientaux, & particulierement les Indiens en font un grand uſage dans les ſauſſes, & trouvent délicieuſe une drogue, que les autres nations ne peuvent ſupporter. On s'en ſert pourtant communément en Médecine, contre les violens accès de la paſſion hiſtérique, contre les ſuffocations de la matrice, & contre les fievres malignes, auſſi-bien que dans la petite verole. On la donne en bol, en pilules, ou en opiat, depuis un ſcrupule juſqu'à un demi gros. Si on la fait infuſer dans le vinaigre, avec l'ail, le ſel & le poivre; & ſi on lave avec cette infuſion la langue du gros bétail, laquelle on aura ſoin de ratiſſer auparavant, on les préſervera de la contagion, & on guérira l'eſpéce d'abcès qui ſe forme à la racine de la langue. Ce remède eſt ordinaire auſſi aux Maréchaux, pour guérir les tumeurs & les abcès qui ſurviennent aux chevaux. Il eſt bon, en tems de contagion, de mettre un morceau d'Aſſa-fœtida dans un trou qu'on fera dans l'auge, ou au ratelier des étables & des écuries, ou de frotter les auges avec l'infuſion précédente. On peut tirer la teinture d'Aſſa-fœtida, avec le vin tartariſé; on en donne une cuillerée dans les maladies hiſtériques.

ASSOCIÉS dans le négoce. *Maniere & ordre que doivent tenir deux Aſſociés en leurs affaires.*

La premiére choſe que doivent avoir deux Aſſociés, eſt l'amitié & la déference l'un pour l'autre; car c'eſt d'où dépend tout le bonheur, ou le malheur de leurs affaires communes. La déference procede de l'amitié, reſpective, que des Aſſociés ont l'un pour l'autre ſans laquelle ils n'agiſſent qu'avec deſordre & confuſion; parce que la déference, qui eſt entr'eux, fait qu'il ne s'entreprend rien ſans l'avis & ſans le conſentement mutuel de l'un & de l'autre, & cette bonne intelligence fait qu'ils travaillent & agiſſent chacun en particulier pour le bien commun de la ſocieté. Au contraire, s'il n'y a point d'amitié ni de déférence entre les Aſſociés, ils ne s'accorderont jamais bien enſemble, en toutes les entrepriſes qu'ils font pour leur négociation, & ils n'y réuſſiront jamais. La raiſon en eſt, que ſe contrariant toûjours l'un l'autre, & ne faiſant jamais rien de concert, ils ne ſavent ce qu'ils font; & l'un défait ce que l'autre a fait; ainſi toutes leurs affaires vont en déſordre & en confuſion.

La ſeconde choſe à obſerver, eſt de ſi bien régler les choſes par l'acte de ſocieté, que rien ne puiſſe alterer l'amitié & la bonne intelligence, qui doit être entr'eux. Pour cela j'eſtimerois à propos qu'ils véquiſſent chacun en leur particulier; parce que rarement les femmes s'accordent enſemble, ſur les heures du manger, & ſur la qualité des viandes, dont chacune d'elles voudroit avoir le choix.

La troiſiéme eſt, de prendre une bonne & ferme réſolution, que quelques differens qui ſurviennent pendant le tems de la ſocieté entre leurs femmes, cela ne ſera pas capable de rompre, ni d'alterer l'amitié & la bonne intelligence, qui doit être entre eux; car il eſt vrai de dire, que la plûpart des ſocietés finiſſent avant le tems de leur échéance, par le caprice & la méſintelligence des femmes, dont bien ſouvent les maris veulent, par une ſotte complaiſance, prendre inconſiderément le parti.

Le quatriéme, eſt de partager entre eux les choſes à quoi ils doivent être employés, tant en l'achat, qu'en la vente des marchandiſes, à tenir la caiſſe & le livre de raiſon, & à regarder à quoi l'un & l'autre ſeront plus propres.

Celui qui eſt d'une humeur active, eſt plus propre à l'achat & à la vente, que non pas celui qui l'eſt moins, & qui aime le repos; c'eſt pourquoi le plus actif des deux Aſſociés, doit être employé à l'achat & à la vente des marchandiſes, & l'autre à tenir le grand livre de raiſon & la caiſſe; parce qu'ayant moins de feu, il eſt plus ſage & plus moderé en la conduite des affaires ſédentaires, que s'il avoit plus d'activité.

En effet, c'eſt ſur la conduite & le bon ordre de celui qui tient les livres & la caiſſe, d'où dépend tout le bonheur de la ſocieté; & cet ordre conſiſte à tenir des livres ſans confuſion, de ſavoir en un moment ce qui eſt dû & ce que l'on doit, & à faire bien ſolliciter ſes dettes. Le plus important de tout, eſt le gouvernement de la caiſſe, parce que tout dépend de là. Cet ordre ne conſiſte pas ſeulement à recevoir & payer, cela eſt bien aiſé; mais celui qui la gouverne, doit avoir bien d'autres ſoins, d'où reſulte tout le bonheur, ou le malheur de la ſocieté; c'eſt pourquoi il doit veiller particulierement à deux choſes:

La premiére, qu'il y ait toûjours ſuffiſamment d'argent en caiſſe pour payer les lettres de change, que leurs correſpondans & manufacturiers tirent ſur eux, & les billets qu'ils auront pour les lettres que

l'on a fournies ; ou, s'ils tiennent des manufactures, pour argent prêté, pour acheter les matieres qui y sont propres, pour ne pas faire cesser le travail des ouvriers où l'argent ne doit jamais manquer.

La seconde, de faire solliciter les debiteurs ; parce que si l'argent de la caisse s'est écoulé par les payemens, qui ont été faits pour l'achat des marchandises, il faut qu'il revienne, & qu'elle se remplisse par le moyen de la vente qui s'en fait, l'argent étant un mouvement perpetuel d'écoulement & de retour.

Enfin, celui qui tient la caisse, est comme un bon pilote, qui doit prévoir tous les orages qui peuvent survenir pendant le cours de la societe, particulierement quand on tient des manufactures de marchandises sujettes à la mode, comme des étoffes façonnées qui sont au caprice du monde, dont le debit ne se fait pas toûjours en tout tems : par exemple, ceux qui font commerce de draps d'or, d'argent & de soye façonnés, & de points de France, s'il survient des deuils causés par la mort des Princes & des Rois, la vente cesse, & il ne faut pas laisser de payer ce que l'on doit & d'entretenir les manufactures, qui ne doivent pas cesser pour cela. C'est un tems bien fâcheux pour ces sortes de Négocians ; car les marchandises demeurent sans mouvement dans le magazin. Les debiteurs qui sont marchands en detail, ne peuvent payer ce qu'ils leur doivent, parce que le commerce a aussi cessé ; & leurs creanciers veulent être satisfaits, ainsi la caisse demeure stérile & sans fonds. Quand ces tems-là arrivent, c'est à celui qui tient la caisse d'avoir des ressources pour trouver de l'argent. Il y en a de trois sortes ; la prémiere, ceux qui doivent à la societé ; la seconde, la place ; la troisiéme, les amis particuliers. Il ne faut pas faire beaucoup d'état des debiteurs, parce qu'ils ne peuvent pas payer par la même raison de cessation de leur commerce ; c'est un tems où ils doivent être traités doucement, pour ne les pas réduire à faire faillite. Le credit de la place est incertain, parce qu'il dépend du caprice des hommes, ainsi il ne faut pas tout-à-fait s'y attendre. La plus grande ressource est celle des amis particuliers, puissans en argent, qui n'en refusent pas, quand ils y trouvent leur sureté.

Toutes les considerations ci-dessus représentées, que doit avoir un Caissier pour la manutention du commerce, l'obligent à pourvoir de bonne heure à toutes choses pour n'être pas surpris, & pour cela l'ordre qu'il doit tenir, est d'avoir toûjours devant les yeux un carnet ou bilan des debiteurs & créditeurs de la societé, à l'effet de connoitre l'état des affaires, soit pour solliciter les dettes actives, ou pour renouveller les billets des passives, lorsque le tems du payement est échû ; & en cas que le fonds manque, il faut être diligent dans l'un & dans l'autre, & prendre soigneusement garde si ceux à qui on a prêté les marchandises, sont ponctuels au payement, & s'ils sont sages & prudens dans leur négociation, pour ne pas s'engager imprudemment à leur trop prêter ; car il est important de connoître le sujet sur lequel on agit. Celui des Associés qui a la caisse en gouvernement, doit savoir que, s'il est négligent à la sollicitation des dettes actives, il fait deux notables préjudices à la societé, qui ne se peuvent réparer. Le prémier, qu'un marchand est bon aujourd'hui, & ne l'est peut-être pas demain, & qu'il peut faire faillite, par quelque disgrace imprévûe, qui emporte une partie du profit qui peut avoir été fait par la Compagnie. Le second, que n'ayant point d'argent en caisse, il en faut emprunter, & les gros interêts que la compagnie paye, achevent d'absorber tout le profit, & bien souvent le fonds capital.

La cinquiéme chose que doivent avoir de bons Associés, est la fidelité, qui consiste à ne point tirer d'autres avantages, que ceux qui ont été convenus entr'eux par l'acte de societé, que toute leur industrie & leurs soins, n'ayent pour but que le profit & l'avantage commun de la societé ; c'est à quoi s'obligent ordinairement des Associés par le dernier article de l'acte de societé, ainsi que l'on peut voir dans les formulaires qu'on employe en ces occasions.

La sixieme chose, est de tenir les livres en partie double, s'il se peut ; car comme ils auront à tirer & remettre des lettres de change en plusieurs endroits, il sera plus facile à donner rencontre de toutes les parties, & de tenir des comptes en participation, c'est-à-dire des societés anonymes, ainsi qu'il a été expliqué ci-devant, des marchandises générales ou particulieres, de chaque nature de marchandises, des profits & des pertes, & de caisse, ainsi il n'y aura point de confusion dans leurs affaires.

Ils connoitront par les comptes qu'ils tiendront de chaque nature de marchandises dont ils feront commerce, celle qui leur donnera plus de profit, afin de pouvoir déliberer, s'ils en continueront le négoce ou non.

Par le compte des profits & des pertes, ils auront connoissance en un moment de tous les interêts, changes & autres frais qu'ils payerout depuis un inventaire jusqu'à l'autre ; comme aussi de ceux qu'ils auront reçûs, & des profits qu'ils auront faits sur les marchandises vendues pendant ledit tems : ce compte étant celui qui rend raison des profits & des pertes qui se font dans le commerce.

Les livres doubles ne sont pas si difficiles à tenir que l'on pense, pour peu qu'on s'y applique, on les tiendra fort bien. Quatre livres suffisent :

Le prémier, est le journal sur lequel sont écrits les achats & les ventes qui se font journellement, les parties reçûes & payées, les traites & remises des lettres & billets de change, & autres payables à ordre, ou au porteur ; & généralement tout ce qui se fait dans le commerce.

Le second, est le livre extrait, ou de raison, sur lequel l'on porte en débit & credit toutes les parties, qui sont écrites sur le journal.

Il y a un troisiéme livre, que l'on appelle secret, sur lequel les associés écrivent le fonds capital de la societé ; mais depuis la nouvelle ordonnance, j'estime qu'il est inutile, puisque par l'article prémier du titre trois, il est dit que *Les Négocians tant en gros qu'en détail, auront un livre qui contiendra tout leur négoce.*

Les Négocians, particulierement ceux qui font le commerce en gros, tiennent des livres des copies des lettres, qu'ils écrivent à ceux à qui ils ont affaire, concernant le négoce seulement. Cela est conforme au septiéme article dudit titre trois de l'Ordonnance, qui porte que *Tous Négocians & Marchands, tant en gros qu'en détail, mettront en liasse les lettres missives qu'ils recevront, & en registre la copie de celles qu'ils écriront.*

La disposition de cet article, est pour faire cesser tous différens entre Négocians, parce que leur négociation se fait ordinairement par les lettres, qu'ils s'écrivent respectivement les uns aux autres ; & quand il arrive quelque difficulté entre eux, & que l'un demande la représentation des lettres qu'il lui a écrites, touchant quelque commission d'achat & de vente de marchandises, ou bien de traites de lettres de change, s'il refuse de les représenter, en disant qu'elles sont perdues, parce qu'elles serviroient de conviction & de preuve contre lui, celui qui en demande la représentation, ayant un livre de copie de lettres dans

Pour les femmes, elles sont peu sujettes à l'Asthme; lorsqu elles en sont attaquées, elles en guérissent plutôt que les hommes; & si les ordinaires sont arrêtés, on les seignera du pié. Les autres qui seront à la fleur de leur âge, feront tirer du sang de fois à autre, & on se purgera de tems en tems avec des pilules d'aloës, d'agaric, ou de rhubarbe en se mettant au lit ou à table pour souper, ou le matin; elles prendront six dragmes de diaphenic, dans un verre de décoction de polipode, de jour à autre; elles se feront donner de lavemens composés de cette maniere: Prenez le bouillon d'un vieux coq, demi once d'aloës en poudre, quatre cuillerées d'huile commune, une pincée de sel commun, deux onces de miel, & mêlez le tout ensemble. Sinon faites dissoudre quatre onces de miel commun dans une chopine d'oxicrat. Si le mal est considérable, il est à propos de n'employer dans chaque lavement, qu'un demi setier de décoction émolliente, dans laquelle on delayera une once de lenitif fin, ou de diaphenic, & trois onces de miel mercurial. Si la décoction étoit plus ample, les intestins seroient trop remplis & se gonfleroient de telle sorte, qu'ils empêcheroient le diaphragme de s'applanir, & rendroient la respiration encore plus difficile. Ensuite pour entrainer les humeurs, on pourra se servir de vomitifs, si néanmoins le malade peut les supporter. Vous donnerez l'émétique soluble depuis trois jusqu'à six grains; le vin émétique depuis deux onces jusqu'à trois. La dose des feuilles vertes de tabac, est d'une once seulement. Deux ou trois jours après le vomitif, il faut prendre les pilules purgatives, ou la médécine suivante: faites infuser trois gros de séné, & un gros & demi de sel végétal, pendant douze heures sur les cendres chaudes dans six onces d'eau de tussilage, & quand vous aurez passé l'infusion, faites-y dissoudre deux gros d'électuaire de diacartame, & trois gros de vin émétique. Cette médécine se prend le matin seulement, à moins que le mal ne soit très-violent; car en ce cas-là, on peut la prendre à toute heure. Au reste il en faut regler la dose à proportion des forces & de l'âge du malade. Ceux qui ne pourront pas supporter les vomitifs se serviront de cette médécine, & la réïteront autant de fois qu'il en sera besoin; ou s'ils ont un besoin pressant de se dégager l'estomach, ils se chatouilleront le matin à jeun, le gosier avec la barbe d'une plume trempée dans de l'eau mêlée d'un peu d'esprit de souphre; ce qui les fera vomir sans effort violent.

Ils useront ordinairement d'une tisanne faite avec la racine de guimauve, le chiendent & la reglisse, & ils y pourront mêler quelque sirop convenable.

L'on fera tirer par le nés, les matins en se levant, du jus de poirée, mêlé avec du jus de feuilles de sureau, & avec demi dragme de noix muscade rapée. Quelquefois on leur fera user de thériaque mêlée dans un verre d'eau de scabieuse, ou demi once de thérébentine avalée dans un œuf, & quelquefois le soir un julep, ainsi composé:

Prenez du sel armoniac une dragme, des semences ou grains de cresson alenois, & des poûmons de renard préparés; de chacun une once, & de safran, quatre grains; tout cela réduit en poudre, sera délayé dans six onces d'eau miellée, pour en faire deux prises, soir & matin.

Dans une soif pressante, l'on donnera de l'eau d'orge sucrée, ou un peu de suc de reglisse pour tenir dans la bouche; sinon l'on leur fera user de la boisson suivante:

Prenez environ une poignée de cloportes, vulgairement appellés *Pourceaux de saint Antoine*, que vous envelopperez dans un linge, en maniere de petit sachet. Faites-les tremper dans une pinte de vin blanc; au bout de quatre heures, donnez-en à boire par intervalles un demi verre à la fois.

L'on ne donnera pas au fort de l'accès des remedes violens. Les suivans y seront propres.

Prenez un pourreau bien nourri, & bien blanc, hachez-le bien, & le mêlez avec deux onces de beurre frais, une once & demi de sucre, & un jaune d'œuf; faites-les infuser l'espace d'une heure, & donnez-en de la grosseur d'une muscade à la fois.

Sinon, dans trois onces d'eau d'orge, mêlez demi once de sucre, cinq grains de saffran en poudre, & faites-en avaler de petites gorgées à la fois.

Dans le fort de l'accès, si l'on voyoit un péril évident, l'on appliquera un cautére sur le creux de l'estomac, ou des ventouses aux épaules & aux cuisses; ou l'on fera des frictions & des ligatures aux extrémités, ou un cautére au bras & à la jambe.

Dans les accès ordinaires, on prendra du mastic, de l'encens, du storax, du souphre vif, une dragme de chacun, réduits en poudre & mêlés avec un jaune d'œuf, & une dragme de thérébentine; l'on en fera une pâte, dont on attachera un peu au bout d'un bâton; & après y avoir mis le feu, l'on en recevra la vapeur & la fumée par la bouche.

Sinon l'on composera cette recepte, pour en prendre soir & matin: dans cinq pintes de bon vin, mettez cinq quarterons de miel, une once & demi de tabac en poudre, trois onces de polipode concassé, & autant de racine d'enula campana, de laquelle on ôtera le cœur. Faites tremper le tout ensemble pendant huit jours, ensuite passez-le par une chausse d'hypocras, ou par un linge un peu serré. Enfermez cette liqueur dans une bouteille bien bouchée, & donnez-en six onces à chaque fois. Ou bien prenez un quarteron de feuilles de tabac, faites-les bouillir dans trois chopines d'eau, jusques à moitié, que vous les coulerez, & dans la décoction, ajoûtez une livre de sucre; puis remettez-la sur le feu, & la laissez cuire en syrop. La doze sera d'une once, avec un verre d'eau miellée.

L'on deffendra les masticatoires, mais non pas de fumer de la sauge, ou du tabac. On deffendra aussi de manger des choses grossieres, des viandes indigestes, de boire froid, ou de grands coups à la fois.

L'usage de la décoction de gayac, est souveraine contre cette maladie; l'on en pourra prendre un verre le soir & le matin.

Si l'oppression ne diminue pas, vous donnerez le looch suivant, pour faciliter l'expectoration.

Autres remedes de Chimie contre l'Asthme, la phtisie & les autres maladies du poûmon & de la poitrine.

Souphre tiré du cinabre d'antimoine, la dose est depuis deux jusques à huit grains.

Huile de brique appliquée extérieurement.

Fleur de souphre, la dose est depuis 10. jusques à 30. grains.

Cinabre, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre gouttes jusques à vingt.

Æthiops minerales, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Magistere de souphre, la dose est depuis six jusques à saize grains.

Baume de souphre, la dose est depuis une goutte jusques à six.

Divers autres remédes contre l'Astme.

Commencez la guérison par faire vomir, puis donnez d'un syrop composé de tabac vert & de pas-

d'âne, de chacun également ; cuisez dans de l'eau à la reduction de deux tiers, puis faites un sirop avec du sucre, selon l'art. La dose est de quelques cuillerées par jour.

Item, prenez d'huile de vitriol dulcifié, & d'huile d'anis de chacun égalemenr. La dose est de quelques gouttes.

Item, prenez d'écorce de gaiac grossiérement pilée, faites-la bouillir dans trois pintes d'eau, jusqu'à ce qu'elle devienne de couleur de vin clairet ; on en boit quinze ou vingt jours.

Item, tirez le suc de brione par expression, clarifiez-le, selon l'art; prenez de ce soc une once, & d'esprit de vitriol on gros. La dose est d'un gros dans du vin blanc.

Item, calcinez du vitriol d'Hongrie au grand air, à l'abri de la pluye, pendanr six mois ou un an ; il blanchira, mettez-en une once dans un seau d'eau : laissez-la un jour & une nuit ; filtrez-la, & beuvez-en à votre ordinaire.

Item, prenez tous les joors douze ou quinze gouttes de baume du Perou détrempé dans un jauoe d'œuf cuit mollement ; puis donnez-le dans un bouillon de volaille.

Nota, ce même baume guérit la dissenterie, les fiévres venant d'obstruction, la douleur des reins, la corruption des humeurs, les vapeurs qui viennent de corruption, les indigestions d'estomac, restitue la digestion & l'appétit, guérit les affections de la matrice, conserve la jeunesse ; & en prenant pendant un mois un gros, il guérit de la pierre.

Item, pour la boisson ordinaire. Prenez de gingembre une once, d'eau de fontaine cinq livres, cuisez le rout à diminution d'une livre, puis ajoûtez-y one cuillerée de sucre & autant de miel.

Item. Prenez de la sauge séche, en poudre ; de sucre candi pilé, de chacun deux onces ; faites-les booillir dans un pot de vin blanc pendant une heure à petit feu, passez-les par un linge. La dose est de deux cuillerées le matin, & autant en se couchant.

Item. Prenez de racine de grande consoude, deux onces, une grosse poignée de seigle, de miel de Narbonne, quatre onces ; faites-les bouillir en trois pintes d'eau, que vous réduirez à deux ; puis ajoutez-y le syrop suivant.

Prenez du sucre en poudre, quatre onces ; fondezle seul, ajoûtez-y de fleur de souphre une once, & mêlez-le bien sur le feu ; versez-le promptement dans un bassin de cuivre, & il durcira comme un métail rouge ; pulverisez-le chaudement, & mêlez-y six blancs d'œufs durs ; mettez-le dans un linge suspendu à la cave, il se résoudra en huile jaune. La dose est de demi cuillerée dans deux pintes de tisanne.

Item. Prenez d'ellébore blanc un gros, faites-le cuire dans du vin jusqu'à ce qu'il se ramolisse ; pour lors vous le tirerez, & en jetterez le vio ; mettez infuser cette racine dans du vin, pendant une nuit, il faut qoe le vin soit chaud. Le matin on boit ce vin ; si on le veut fort, on exprime doucement la racine ; on donne de ce vin un gros, & on réitere. Il est bon aussi contre la folie.

On prépare encore l'ellébore d'une autre maniere. Prenez d'ellébore blanc deux gros, infusez dans six onces de bon vin blanc, vingt-quatre heures, la dose est d'une cuillerée ; il fair vomir doucement la pituite ; & lâche le ventre en même tems ; il sert à plusieurs infusions. *Nota*, une demi cuillerée de ce vin ajoutée aux laxatifs, purge sans faire vomir.

Autre reméde contre l'Asthme, & pour fortifier la poitrine.

Prenez de souphre en canon, trois livres ; mettezles entieres dans un pot neuf avec quatre pots d'eau bouillante sur le feu ; faites-les bouillir environ un quart d'heure, jettez de l'eau par inclination, reversez de l'eau bouillante, & faites encore comme je viens de marquer ci-dessus, réiterant jusqu'à dix fois, ou même douze de suite ; à la derniere fois, ayant aussi ôté l'eau par inclination, vous tirerez le souphre du pot, & le mettrez dans un autre bien net & bien sec ; bouchez-le avec du papier, & mettez-le avec le pain au four pendant une heure & demi ou deux heures, le souphre se réduira en huile ; tirez le pot du four, & laissez-le refroidir ; puis ayant cassé le pot, vous en tirerez le souphre, que vous pilerez dans uo mortier, & le passerez dans un tamis très-fin.

Pour l'usage, vous en prendrez deux ou trois cuillerées combles ; mettez-le sur une assiette de fayance, & par dessus une cuillerée & un quart de sucre rosat en poudre ; faites-en une pâte avec quelques goutes d'eau, & prenez-en à jeun la grosseur d'une noix médiocre, & le soir une heure avant que de manger ; le souphre ne doit avoir aucune odeur. Ce remede est excellent contre l'Asthme, & tient le ventre libre, & purge insensiblement la bile.

Item, Prenez feuilles d'hissope, scabieuse, mélisse, lierre de terre, fleur de sauge ou muguet par égales portions. Faires infuser le tout dans du vin blanc, & ajoutez sur un demi setier de cette infusion, deux onces d'eau de vie avec un peu de miel, & donnez-en une cuillerée à la fois au malade, plusieurs fois le jour. Si vous y mêlez une goûte d'esprit de souphre, elle sera plus souveraine.

Autre. Prenez deux ou trois figues de carême, faites-les tremper dans de l'eau de vie, & faites-les manger au malade le matin lorsqu'il est à jeun.

Voyez dans l'article des sirops, la composition d'un sirop qui est bon pour les Asthmatiques.

Regime que doivent garder les Asthmatiques.

Les Asthmatiques doivent se nourrir de viande de bon suc, & de facile digestion, éviter les viandes grossieres, & celles qui peuvent engendrer beaucoup de flegme & de ventosités, ne boire guéres de vin, fuir les brouillards & les lieux marécageux.

ASTHMÉ. C'est un terme de Fauconnerie, qoi se dit d'on oiseau pantois, qui a le poûmon enflé, & qui ne peut avoir son haleine.

ASTRAGALE. Terme d'Architecture. Ornement en forme de baguette. Il est souvent taillé en petites boules, ou en grains de chapelets enfilés. Cet ornement se place aux corniches, aux architraves & aux chambranles ; & c'est ce qu'on appelle ordinairement talon.

ASTRINGENT. C'est un terme de Médecine, qui signifie ce qui a la vertu d'astreindre, de resserrer & de rendre les pores plus petits.

Astringent pour arrêter le sang d'une playe ou du nés.

Prenez l'extrémité des orties les plus tendres, que vous froisserez entre les doigts, ou dans un mortier, & appliquez-les sur la playe ; le sang s'arrêtera aussitôt.

Autre Astringent.

Prenez saponaria, pilez-la & mettez-la infuser en eau commune & oo peu d'alun pendaot douze heures, ajoûtez-y un jus de citron, & bassinez de cela la partie que vous voulez retressir. *Voyez* PLANTES. REMEDES.

ASTROLABE. Instrument astronomique, qui est un plan sur lequel sont décrits plusieurs cercles, servant à observer la hauteur, la grandeur, le mouvement & la distance des Astres.

ASTROLOGIE judiciaire. C'est une science conjecturale, qui enseigne à juger des effets & des influences des astres, & à prédire les évenemens par la situation des planetes & par leurs differents aspects. Cette science est trompeuse, & n'a aucun principe qui soit probable. Les Astrologues ont emprunté des Astronomes, la division du zodiaque en douze signes, & la figure de ces signes. Ils ne s'en tiennent point à ce qui est de certain, ils supposent quelques principes : Que le printems est chaud, humide & sanguin ; que l'été est chaud, sec & colerique ; que l'automne est froid, sec & mélancolique ; que l'hiver est froid, humide & flegmatique.

Ils prétendent que les signes du belier, du lion & du sagittaire sont de la nature du feu, chauds, secs, masculins, diurnes & orientaux.

Les signes du taureau, de la vierge & du capricorne, sont de la nature de la terre, froids, secs, feminins, nocturnes & méridionaux.

Les signes des gemeaux, de la balance & du verseau, sont de la nature de l'air, masculins, diurnes & occidentaux.

Les signes de l'écrevice, du scorpion & des poissons, sont de la nature de l'eau, froids, humides, aquatiques, féminins, nocturnes & septentrionaux.

Pour ce qui est des Planetes, selon eux Saturne est sec, froid & terrestre.

Jupiter est chaud, humide, temperé, aëré, bénin & sanguin.

Mars est chaud, sec & malin.

Le Soleil est chaud, sec, bénin ; il donne la vie & la lumiere à toutes les vertus naturelles.

Vénus est froide, humide, temperée, bénigne & flegmatique.

La Lune est froide, humide & aqueuse.

Mercure est changeant & inconstant ; il prend la nature & la commune disposition des autres planetes, avec lesquelles il est en aspect ou en conjonction, bon avec les bons ; mauvais avec les méchans ou malins ; il ne fait qu'augmenter la force des autres.

C'est sur de pareils principes qu'est fondée toute la science des Astrologues & des faiseurs d'almanac. Il est visible que ces fondemens ne sont qu'un sable mouvant, puisque les qualités qu'on attribue aux signes & aux planettes ne dependent que du nom qui leur a été donné par hazard, & de l'imagination des premiers inventeurs de l'Astrologie.

Voici cependant de quelle maniere les Astrologues s'y prennent pour prédire ce qui leur plaît.

Exemples de prédictions des Astrologues.

Saturne en conjonction avec Jupiter, dans les signes chauds, cause une grande sécheresse, durant plusieurs jours, avant & après la conjonction, & dans les signes humides, de continuelles inondations d'eau & déluges particuliers ; parce qu'ils demeurent longtems ensemble par la lenteur de leur mouvement.

La Lune en conjonction, quadrat ou opposition avec Saturne dans les signes humides, rend le jour nebuleux & froid, selon la nature du signe ; & si la Lune, en quittant Saturne, vient en conjonction, quadrat, ou opposition avec le Soleil, il s'ensuit une grande & notable mutation de l'air, sur-tout si les planettes supérieures sont en opposition, quadrat, ou sextil disposés à cela.

Ces prédictions ne regardent que le bon & le mauvais tems. En cela peut-être les Astrologues pourroient être assez heureux pour ne pas s'éloigner extrémement de la verité ; mais ils osent aller plus loin. Ils prétendent connoître la bonne ou mauvaise fortune des hommes, leurs inclinations, leurs maladies, en

étant instruits de l'heure & du jour de leur naissance. C'est pousser la fourberie bien loin ; cependant il s'est trouvé dans tous les siecles, des hommes assez foibles pour ajoûter foi à l'imposture des Astrologues. Ce qui leur donne du crédit, c'est qu'on oublie aisément leurs bevûes, & qu'on fait beaucoup valoir leurs oracles, quand par hazard ou par une punition de Dieu, ils ont dit vrai. On rapporte que Cardan ayant fixé sa mort à un certain jour, il se laissa mourir de faim pour confirmer sa prédiction, & ne pas décrier le métier d'Astrologue.

ASTRONOMIE. C'est la science qui enseigne à connoitre les astres, & à observer leurs mouvemens & leurs distances. Il y a des astres qui sont lumineux par eux-mêmes & fixes, c'est-à-dire, qu'ils ne s'éloignent pas les uns des autres ; on les nomme étoiles. Il y en a d'autres qui ne sont pas lumineux par eux-mêmes, & qui s'approchent ou s'éloignent ; on leur a donné le nom de planettes. Le soleil est ordinairement mis au nombre des planetes ; peut-être est-il fixe s'il est vrai que c'est la terre qui tourne. Quoi qu'il en soit, on a observé que ces planettes en tournant autour de la terre décrivoient des cercles, qui, s'écartant les uns des autres, ne passoient pas certaines bornes ; la bande qui renferme ces cercles a été appellée Zodiaque. Les Astronomes l'ont divisée en douze parties ou signes, qui comprennent chacun un certain nombre d'étoiles. Voici les noms des signes, & les caracteres avec lesquels ou a coûtume de les désigner.

Sign. du Prin.

♈ Le Bellier, *Aries.*

♉ Le Taureau, *Taurus.*

♊ Les Gemeaux, *Cemini.*

Sign. de l'Eté.

♋ L'Écreviſſe, *Gancer.*

♌ Le Lion, *Leo.*

♍ La Vierge, *Virgo.*

Sign. de l'Aut.

♎ La Balance, *Libra.*

♏ Le Scorpion, *Scorpius.*

♐ Le Sagittaire, *Arcitenens.*

Sign. de l'Hiv.

♑ Le Capricorne, *Caper.*

♒ Le Verseur d'eau, *Amphora.*

♓ Les Poissons, *Pisces,*

On distribue les signes dans les différentes saisons de l'année, parce qu'au commencement du printems, le Soleil entre dans le signe du belier, & parcourt les autres dans l'ordre qu'on vient de marquer.

. Les planettes ont aussi leurs noms, & des caracteres qui les designent.

♄ Saturne est la plus haute. Il fait son tour dans le Zodiaque en 29. ans, 155. jours & huit heures.

♃ Jupiter est au dessous de Saturne. Il acheve son cours en 11. ans, 313. jours & dix-neuf heures.

♂ Mars est entre le Soleil & Jupiter. Il parcourt son cercle dans l'espace d'un an & 321. jours, ce qui fait près de deux ans.

☉ Le Soleil fait son cours annuel dans le Zodiaque en 365. jours, 5. heures, 49. minutes.

♁ Venus acheve son cours autour du Soleil en

fept mois & demi. Quand elle paroît avant le lever du Soleil, on l'appelle *Lucifer* ou l'astre du jour, & quand elle paroît aussi-tôt après le Soleil couché, on l'appelle *Vesper*, ou l'étoile du berger; parce qu'alors les bergers ramenent leurs trouppeaux.

☿ Mercure fait son cours autour du Soleil, en trois mois.

☾ La Lune parcourt son cercle de la terre en 29. jours & demi.

Quelques-unes de ces planettes, comme Saturne & Jupiter, en ont encore d'autres qui tournent autour d'elles: on les nomme Satellites.

Les éclipses les plus remarquables, sont celles du Soleil & de la Lune. L'éclipse du Soleil arrive, lorsque la Lune en faisant son cours, se trouve entre le Soleil & la terre, de sorte qu'elle empêche que la lumiere du Soleil ne vienne jusqu'à nous; & l'éclipse de la Lune arrive, lorsque la Terre se trouvant entre le Soleil & la Lune, elle prive la Lune de la lumiere du Soleil.

Les Astronomes ont formé plusieurs assemblages d'étoiles, ausquelles ils ont donné le nom de constellation. Ils ont réduit toutes les étoiles fixes sous quarante-huit constellations.

ATA

ATANAIRE. Terme de Fauconnerie. Oiseau qui a encore le Pennage d'antan, c'est-à-dire, de l'année passée, en vieux langage.

ATELLE. Petit ais, ou éclisse qu'on lie autour d'un membre rompu, pour le tenir en état, jusqu'à ce qu'il soit gueri.

ATÉLOIRE. Cheville ronde, qui se met dans le timon des afuts des pieces d'artillerie, & dans ceux des chariots & des charettes.

ATERAGE. Terme de Marine. Endroit où l'on vient reconnoître la terre, en revenant du voyage.

ATÉRIR. Terme de Marine. Prendre terre.

ATÉRISSEMENT. Sable, fange, limon que la Mer, ou les rivieres transportent d'un lieu à un autre.

ATH

ATHANOR. C'est un grand fourneau immobile, fait de brique ou de terre, qui a un tour au milieu où l'on met le charbon, qui communique sa chaleur par des canaux ou ouvertures qui sont aux côtés du foyer, à plusieurs vaisseaux voisins, où on fait différentes opérations en même-tems.

ATRE. Le sol, l'aire, le bas d'une cheminée, d'un four, ou d'un fourneau. L'âtre du four des boulangers n'est ordinairement que de bonne terre franche, légérement mouillée & bien battue; il est quelquefois de brique, mais alors il est sujet à brûler le dessous du pain. *Voyez* FOUR.

ATT

ATTELER. C'est mettre des bœufs, ou des chevaux à la charette: ainsi les Laboureurs disent, *Il est tems d'atteler mes chevaux & mes bœufs*.

ATTELES. Attaches à côté du colier des chevaux de charette en forme d'aislerons.

ATTELOIRES. Petite cheville de bois ou de fer, dont on se sert pour arrêter les traits des chevaux & harnois.

ATTENUANT. *Voyez* REMEDES.

ATTOMBISSEUR. Terme de Fauconnerie. Oiseau qui attaque le héron dans son vol. Il est bon de sçavoir qu'on en lâche plusieurs sur lui, & qu'il y en a qui lui donnent la premiére attaque, d'autres la seconde: On dit, *ce faucon est bon attombisseur*.

ATTRACTIF. Les Attractifs sont des médicamens qui étant appliqués attirent les humeurs & les esprits du dedans du corps à la superficie, desquels il y a de trois sortes. Les premiers tirent modérément. Les seconds tirent plus fortement. Les troisiémes attirent excessivement, & tirent tellement les esprits & les humeurs à la superficie qu'ils enflent le cuir, & le rendent rouge comme l'écarlate, & même y excitent des vessies. Aussi on en compose des médicamens, qu'on appelle *Vessicantia*, & en notre langue *Vessicatoires*; tels sont l'aristoloche longue & ronde, l'anemone, le pyretre, la racine de canne, celle d'arum, le renuncule, le lepidium, l'ail, la moutarde, les oignons, le levain, l'ammoniac, le sagapenum, la fiente d'oye, & celle de pigeon, & les mouches cantarides.

ATTRAMPE. Terme de chasse, qui se dit d'un oiseau de proye, qui n'est ni gras ni maigre.

AVA

AVALAISON. Chûte d'eau impetueuse qui vient des grosses pluyes qui tombent quelquefois sur les lieux élevés, & forment d'especes de torrens.

AVALANCHE, ou AVALANGE. Chute d'une grande piece de neige, qui se détache d'une montagne.

AVALER. Faire descendre dans l'estomac, ce qu'on a pris par la bouche.

Remédes contre la difficulté d'avaler.

Comme la paralysie de la langue, des muscles & des autres parties qui servent à la déglutition, est la principale cause qui empêche d'avaler, pour la guerir vous prendrez de la sauge & de la roquette, de chacune une poignée, que vous ferez bouillir dans une pinte de vin, jusqu'à diminution de chopine. Vous retiendrez dans la bouche cette décoction, & vous vous en gargariserez, ayant soin de réiterer souvent. Ou bien vous mâcherez de la noix de muscade, & l'avalerez, ou vous vous mettrez quelques goutes d'anis dans la gorge. Il sera à propos aussi de vous faire des frictions tout autour du cou, avec tout ce que nous venons de marquer ci-dessus. Si la difficulté d'avaler provient de la sécheresse de la gorge; prenez partiesé gales de lait de femme, d'huile d'amandes douces & d'huile de violettes, de l'onguent rosat autant qu'il en faut pour délayer avec les liqueurs ci-dessus marquées. Faites un cataplâme, & appliquez-le sur la gorge.

AVALOIRE. C'est la partie du harnois du cheval de trait, qui pose sur la croupe & sur les cuisses.

AVALURE. *Voyez* CHEVAL.

AVANCER *ou retarder les Plantes*. Le germe des plantes se peut avancer en fomentant la chaleur de la terre, ou bien en excitant les esprits de la graine, ou de la plante. On y peut travailler en trois diverses sortes.

La premiére est, par l'apposition du fumier, dont le sel éveille la vertu générative de la terre, & l'oblige à faire pousser les herbes en beaucoup moins de tems qu'à l'ordinaire.

La seconde est, en remuant la terre, ou bien en changeant la plante de place, d'autant que par ce moyen la nourriture se porte plus facilement dans les racines; outre que le mouvement excite les esprits de la terre, mais ces deux sortes se pratiquent assez communément.

La troisiéme, & qui est la moins en usage, bien qu'elle soit plus assurée que toutes les autres, est d'arroser les graines, avec des essences chaudes. On a souvent éprouvé que des laituës, ou d'autres herbes

étant arrosées d'eau de vie, ou de l'essence de canelle, croissent plus en un jour, qu'elles ne font en huit par les voyes ordinaires.

On trouve plusieurs moyens dont on peut se servir pour retarder l'accroissement des plantes; comme si vous coupez aux arbres les sommités des branches, lesquelles commencent à pousser la seve, il est certain que cette incision empêchera qu'ils ne s'augmentent.

Une transplantation trop fréquente empêche aussi l'avancement des plantes, d'autant que par ce changement elles n'ont pas loisir de prendre nourriture, & de s'attacher à la terre.

L'ombrage est de même fort nuisible aux herbes, & retarde leur germe par la privation des rayons du soleil; car il est bien certain que la chaleur temperée de cet Astre fait enfanter la terre, & donne la naissance à tous les végétaox. C'est par cette même raisou que les fruits des arbres, qui ne voyent point le soleil, mûrissent beaucoup plus tard que les autres.

Si vous entez la greffe d'un arbre qui jette ses fruits de bonne-heure, dessus un autre qui les produit plus tard, vous en aurez en un tems extraordinaire, & le cours du premier arbre se reglera sur le derniet. Je me souviens d'avoir lû en divers Auteurs, que les Anciens étoient fort curieux d'avoir des fleurs en l'arriere saison, & s'efforçoient par diverses inventions d'en retarder le germe, afin de possedet les plaîsirs du printems au cœur de l'biver. Les Romains principalement faisoient fort grand erat des roses tardives, comme plusieurs de leurs Poëtes nous le témoignent.

AVANT-BEC. Angle ou éperon qui est aux piles des ponts de pierre.

AVANT-COEUR. *Voyez* CHEVAL.

AVANT-CORPS. Terme d'Architecture. Parties d'un bâtiment qui ont de la saillie sur la face.

AVANT-COUR. Premiere cour d'une maison.

AVANT-PECHE. Pêche précoce. Pêche qui est mûre avant les autres.

AVANTURINE. Sorte de pierre précieuse, pleine de petits points d'or, qui la rendent fort brillante.

AUB

AUBÉPINE. Epine blanche, que le vulgaire nomme à Paris noble épioe. Cet arbrisseau est assez connu, & il n'est pas necessaire d'en faire ici la description. Sa fleur qui parfume l'air par son odeur agréable; fait corrompre le poisson. Son bois & son fruit sont astringens, & propres pour arrêter le flux de ventre & les pertes de sang.

Les meilleurs hayes vives se font d'Aubépine; on en plante des rejettons avec beaucoup de chevelu aux racines, en les mettant dans une rigole à quatre doigts l'un de l'autre, ne leur laissant au dessus que trois ou quatre doigts de terre. On les laboure trois ou quatre fois l'an; & on les tond au mois de Mars de la troisiéme année, avec des eiseaux de jardinier, ou avec un croissant, à deux doigts près du vieux bois; & quand la haye est à la hauteur qu'on souhaite, on a soin de l'y entretenir, en la tondant tous les ans.

AUBESSIN. C'est un arbrisseau qui sert à faire des hayes vives. On l'appelle encore *épine blanche*. Voyez ce qu'on en dira dans les articles d'EPINE BLANCHE, & de HAYES VIVES.

AUBIER. C'est la partie du bois, qui, étant la plus proche de l'écorce, est la plus tendre & la plus sujette aux vers & à la pourriture, & ainsi est un défaut; c'est pourquoi on dit, *Un échalas, qui a de l'Aubier ne vaut rien.* On dit la même chose d'une poutre, d'une solive, &c. Cet Aubier est d'un blanc jaunâtre, qoi devient aisément vermoulu, c'est à-dire, tout percé de petits trous de vers.

AUBIFOIN *ou Bluet.* Le petit Aubifoio a les fleurs bleues, desquelles les enfans se servent à faire des couronnes; il croit parmi les bleds, & autres grains, il se seme en Mai & Juin.

Le grand a les feuilles plus larges; il se plaît sur les montagnes; ses fleurs sont quelquefois blanches. L'un & l'autre sont froids & secs, souverains pour les inflammations des yeux. L'eau que l'on tireroit de toute sa plante, digerée pendant deux ou trois jours dans une quantité suffisante d'eau de pluye, oo de neige, avant qu'elle soit entierement séche, fortifieroit la vûë, ensorte qu'on se passeroit volontiers de lunette; il faudra pour cela s'en bassiner les yeox, & en faire entrer un peu dedans. Pour rendre cette eau plus active, on y ajoûte le saffran & le camphre. Boire un verre de sa décoction mêlée avec autant de celle de plantain, ou de prêle, ou de grande consoude, arrête le crachement de sang.

Le grand Aubifoio a les feuilles plus larges que le petit, plus velues & toutes entieres, semblables a celles de la *Lychnis coronaria.* Ses tiges sont plus grosses, plus blanches, plus velues & plus longues: ses fleurs sont bleues, beaucoup plus grandes & plus larges; pour le reste, il est comme le petit.

Il naît plus souvent sur les montagnes, que dans les plaines, & fleurit depuis Mai jusques en Août.

Il est réfrigératif. Sa graine pilée & prise au poids d'une demi dragme, purge la bile & l'estomac. Cette plaote est excellente dans les fiévres pistilentielles, & contre les venins. On donne à boire la poudre des feuilles mêlées avec d'eau de plantain à ceux qui crachent le sang; l'eau distillée est bonne contre les inflammations des yeux & des autres parties. Pour guérir les maladies du foie, la jaunisse & la rétention d'urine, il faut faire bouillir une poignée de cette herbe dans une chopine de bierre, en passer la décoction, & la boire le matin à jeun, à plusieurs reprises. Si l'on ajoûte le suc d'écrevisse avec l'eau distillée de cette plante, & qu'on en bassine les gencives des enfans, dans le tems que leurs dents poussent, ils en reçoivent un très-grand soulagement. Les fleurs de l'Aubifoin sont très propres contre le mal caduc, on peut en employer toute la tête, & en donner un gros ou deux pendant quinze jours. On croit aussi que le suc du bluet est vulneraire, & que si l'on en prend une once extérieurement, on arrêtera & on purifiera le sang qui s'étoit extravasé par quelque chute.

Mathiole dit qu'il y en a qui mettent l'Aubifoin, qui croît dans les champs aux mois de Mai & de Juin, au rang des endives & chicorées; que cette fleur est fort belle, & que c'est pour cela, que les filles de village en font des chapeaux; & enfin, pour conclusion, il dit qu'il ne trouve pas qu'on doive croire que ce soit une espece de chicorée, & qu'aucun Aoteur ancien n'a parlé de ses proprietés.

Entre les modernes, Scrodere dit qu'elle est froide & seche, qu'elle est astringente, qu'elle est utile dans les inflammations des yeux, même dans la rougeur, dans la chassie, & dans les douleurs de ces parties, & aussi dans l'hidropisie.

AVE

AVELINE. Espece de noisette, plus grosse & plus ronde que les autres. *Voyez* NOISSTTE.

AVELINIER. *Voyez* COUDRIER.

AVENUE. C'est une grande allée accompagnée pour l'ordinaire de deux contre-allées, ayant chacune la moitié de la largeur de l'allée principale, les unes & les autres bordées de grands arbres, soit ormes, tilleuls, chênes, & quelquefois d'arbres fruitiers.

AVERSE d'eau, se dit d'une grande quantité d'eau de pluye survenue tout d'un coup par un orage.

AVEUER, ou mieux AVÜER. Terme de Fauconnerie. Pointer l'œil, garder à vûe, & observer exactement la perdrix, quand elle part, & qu'elle va s'appuyer dans la remise.

AUG

AUGE. Vaisseau qui sert à donner à manger & à boire aux chevaux & aux autres animaux. Il y en a de pierre & de bois. Celles qui sont de pierre peuvent se fendre & se casser aisément pendant l'hiver, si l'on n'a pas soin de vuider l'eau qu'on met dedans, lorsqu'il gèle.

AUGELOT. Les vignerons disent : *Planter de la vigne à l'Augelot*; c'est-à-dire, creuser des petites fosses en façon d'une petite auge, dans laquelle on pose le chapon ou crossette qu'on recouvre ensuite de terre. Cette maniere de planter la vigne, s'exerce sur-tout aux environs d'Auxerre : *Comment planter cette vigne à l'Augelot, répondra un vigneron, s'il le juge à propos.*

AVI

AVILLONNÉR. Terme de Fauconnerie. Donner des serres de derriere. On dit : *ce faucon Avillonne vigoureusement son gibier.*

AVILLONS. Terme de Fauconnerie. Serres du pouce ou derriere des mains d'un oiseau de proye.

AVIVES. *Voyez* CHEVAL.

AUL

AULIT, au lit, chiens ; c'est un des termes dont on use pour faire quêter les chiens, lorsque l'on veut lancer un lievre.

AULMULSIER. Divers moyens pour conserver leurs biens & les augmenter. *Voyez* BONNETIER.

AULNAYE. *Voyez* AUNAYE.

AULNE. *Voyez* AUNE.

AUM

AUMAILLES. C'est ainsi qu'on nomme assez souvent les bêtes à corne. *Voyez* BESTIAUX.

AUMÉ. C'est un terme dont se servent ceux que font des filets propres à la pêche ou à la chasse ; & cet Aumé n'est autre chose que les grandes mailles des filets, qui sont triples, telles que sont celles qui sont des deux côtés d'un tramail ou d'un hallier.

AUMÔNE. *L'aumône qu'on fait aux Mendians, est entierement préjudiciable à l'Hôpital général de la Charité, & la mendicité ruine les maisons, où la véritable Charité doit être exercée.*

L'Ecriture Sainte & toute la Théologie morale enseignent, qu'on est obligé sue peine de péché, d'obéir aux Supérieurs Ecclesiastiques & Temporels, sur tout lorsqu'ils font des Ordonnances en vûe de la gloire de Dieu, du bien public & du salut des ames. C'est dans cette même vûe que le Concile de Tours ordonne, que les Parroissiens riches & commodes de chaque paroisse, assistent & secourent dans leurs nécessités les pauvres de leur même Paroisse. Obéissez à vos Supérieurs Ecclesiastiques & Temporels. *Obedite præpositis vestris, &c.*

La Théologie morale nous apprend aussi cette obligation, principalement quand on nous ordonne des choses qui regardent la gloire de Dieu, le bien public & le salut de notre prochain. C'est pour cette raison que si le Concile de Tours veut que les Pauvres de chaque Paroisse soient assistés par les Paroissiens commodes, ce même Concile deffend par là la mendicité comme très-préjudiciable au salut de leurs ames : & cette deffence est conforme à toutes les Loix divines & humaines. Dieu ordonna au peuple d'Israël, de pourvoir en telle sorte au besoin des Pauvres, qu'aucun d'eux ne fût obligé de mendier. *Omninò indigens & mendicus non erit inter vos.* Deuteron. c. 15.

Moyen infaillible pour trouver par-tout des Aumônes suffisantes, suivant l'exemple de saint Charles Borromée.

Ce grand Cardinal & saint Archevêque de Milan, S. Charles Borromée, prêchoit fortement aux peuples, & leur faisoit prêcher par ses Curés, Prédicateurs, Missionnaires, & sur-tout par ses Confesseurs, qu'on étoit obligé de faire l'Aumone à peine de damnation, que JESUS-CHRIST en avoit prononcé l'Arrêt dans l'Evangile, *J'ai eu faim, j'ai été nû, j'ai été prisonnier, j'ai été malade, vous ne m'avez pas assisté ; Allez, maudits, &c.* Que saint Paul a ajoûté, que *qui n'a pas soin du Pauvre a perdu la Foi, ne croit pas l'Evangile, & est pire qu'un Payen.*

Que JESUS-CHRIST encore promet le pardon de tous les péchés à qui fera l'Aumône, & le centuple même pour récompense *dès cette vie*; c'est-à-dire, l'augmentation des biens temporels, ou une joye pleine & entiere, dans la pauvreté & les souffrances, qui est au-dessus de tout ce qu'on ressent, que ressentoient les prémiers Chrétiens dépouillés de tous biens, qui souffroient toute sorte de maux & de martyres ; de sorte que Job sur son fumier couvert d'ulceres, ce Prince infortuné aux yeux des hommes, ressentoit plus de joye, qu'il n'avoit fait sur son trône.

Les Confesseurs de nôtre saint Archevêque saint Charles Borromée, faisoient sur-tout concevoir à leurs Pénitens, l'obligation indispensable de l'Aumône, *Puisque l'ouvrier, suivant saint Paul, étoit obligé de travailler pour gagner sa vie, & donner l'aumône.* Ils leur ordonnoient, suivant l'avis de saint Bernard, de visiter tous les mois du moins, quelque pauvre, ou hôpital, parce que, comme disoit ce saint Docteur, le cœur a douleur des miseres qu'il voit, & ouvre la main & la bourse, pour secourir les misérables.

Mais voici qui brisoit les cœurs les plus durs : les Confesseurs de nôtre saint Archevêque, à son exemple & suivant ses ordonnances, refusoient l'absolution à qui ne faisoit pas des Aumônes reglées tous les mois, *suivant ses forces*; & ne leur donnoient l'absolution qu'après les avoir faites ; disant qu'on refusoit l'absolution à qui refuseroit d'entendre la Messe aux jours de Fête ; que le commandement de la Messe, n'étoit qu'un commandement fait par les hommes ; mais que le commandement de l'aumône étoit de JESUS-CHRIST même.

Quant à ce qu'on devoit donner, il vouloit qu'on donnât ce qu'on voudroit avoir donné au jour terrible de la mort ; & si on avoit à mourir dans le moment qu'on nous demande l'Aumône, & que nous la refusons. Que l'on considere outre cela, comme disoit saint Chrysostome, ce que le riche voudroit donner, le marchand, l'ouvrier & le païsan, s'ils étoient aveugles ou paralytiques, pour avoir la santé, & pouvoir jouir de leurs biens, ou travailler pour gagner leur vie.

Les Confesseurs de notre saint Archevêque, représentoient encore à leurs pénitens : Que JESUS-CHRIST

dans l'Evangile avoit dit aux Chrétiens, qu'ils n'auroient point de part en son Royaume, s'ils n'étoient plus charitables que le Pharisien, qui donnoit néanmoins la dîme de tous ses biens; & là-dessus saint Augustin explique ce que le Chrêtien devroit donner, Sermon 205.

Enfin, nôtre saint Archevêque, qui avoit trouvé, arrivant dans son Diocese, tous les Hopitaux ruinés, leurs biens usurpés, les pauvres abandonnés, par sa conduite toute Apostolique, établit dans toutes ses Villes, des Hôpitaux Généraux, des Hopitaux pour les malades, & des Assemblées & Confrairies de la Charité dans toutes les Parroisses de ses Villes & de la campagne, pour assister toute sorte de nécessiteux, sains, malades, honteux, prisonniers où il y en avoit, Hérétiques Nouveau convertis, &c.

Second moyen.

On peut voir dans un petit livre intitulé, *Le secours des Pauvres*, & dans le Recueil de mes Lettres, plusieurs moyens de leur trouver des Aumones, & particulierement dans la partie, qui s'appelle *l'Aumônier industrieux*. En voici quelques-uns tirés de ce traité, & quelques autres, que nous y pouvons ajouter.

,, 1. Messieurs les Curés des Parroisses, ou leurs Vicaires peuvent demander dans un Trone qu'ils tiendront en leur main, ou qui sera attaché dans l'Eglise, quelques Aumônes en faisant des Baptêmes, des Mariages, ou des Enterremens, puisque c'étoit la coûtume autrefois d'en donner à une foule de gueux qui couroient à ces cérémonies.

,, 2. Les Confesseurs en peuvent aussi procurer en exhortant leurs Pénitens, & les Prédicateurs en exhortant leurs auditeurs.

,, 3. Les Officiers de Justice peuvent ordonner quelques Aumônes, quand ils adjugent des Encheres ou des Fermes considerables, & les Juges de Police peuvent condamner à une Aumône, ceux qui contreviennent aux ordres de leur Police, qui boivent aux Cabarets pendant l'Office divin, ou qui font quelques autres désordres punissables.

,, 4. Les Notaires peuvent suggerer aux malades, d'assigner en leurs Testamens quelques Aumones aux Pauvres; & les Executeurs Testamentaires doivent donner aux Directeurs des Hôpitaux, ce qu'ils auroient donné aux mendians.

,, 5. Les Hôtes & les Marchands peuvent avoir en leurs maisons quelques Trones, dont ils laisseront la clé au Receveur de l'Assemblée, & y faire donner quelques Aumônes aux passans qui logent ou mangent chez-eux, ou qui achetent quelques marchandises, & y faire mettre aussi le denier à Dieu.

,, 6. C'est encore un bon moyen de meubler les Pauvres, si l'on suggere aux mourans de leur leguer les linceuls, ou les chemises, ou même les lits dans lesquels ils rendront l'ame, qui sera jugée par un Juge, qui peut être appaisé par les Aumônes.

,, 7. Un Seigneur ou quelque autre homme riche qui a de l'argent inutile dans son coffre, sans rien exposer, ni perdre, peut employer cet argent à acheter au tems de la recolte, du blé à bon marché, le garder en quelques greniers; & puis quand les grains seront encheris, le faire vendre aux seuls Pauvres, au même prix qu'il l'a acheté, & faire par ce moyen une Aumône très-considerable, sans rien perdre du sien.

,, 8. Celui qui a des brebis, peut donner à la Charité un agneau, que les Directeurs feront marquer, & donneront à nourrir à quelqu'autre, qui aura un troupeau; cette nourriture ne lui coûtera presque rien. Cet agneau dans un an, sera une brebis, qui produira un autre agneau. Si dix Habitans d'une Parroisse font le même, dans trois ou quatre ans la Charité aura un fonds de 30. ou 40. brebis, qui ne lui coûteront rien, & produiront un revenu considerable pour les Pauvres. "

9. On peut pratiquer la même charité, si l'on a des ruches à miel, en donnant quelque essain, ou quelque ruche qui en produira d'autres dans les jardins, où l'on voudra les garder avec les ruches du proprietaire. "

10. Il n'y a presque aucune maison des champs qui ne nourrisse des poules; ceux qui mettent des œufs à couver, s'ils en ajoutent un pour la charité, deviendra un poulet, & puis une poule, qui sera nourrie avec les autres, & marquée, si l'on veut la reconnoitre, d'une chaussetre bleue, ou de quelqu'autre marque. Si chaque maison des champs en use de la sorte, il se trouvera en toute la Parroisse un bon nombre de poules; & les Directeurs qui ont soin des pauvres malades, ayant la liste de toutes ces poules, envoyeront demander quelques œufs de ceux qu'elles auront faits, ou même ils destineront quelques-unes de ces poules à ces malades qui en auront besoin. "

11. On peut user de pareille économie au pays où l'on nourrit un grand nombre d'oyes ou de canes. "

12. Il y a des Parroisses qui ont droit d'envoyer paître leurs bestiaux dans les prairies, après que le premier foin est fauché; on peut procurer aux assemblées de la charité, quelques bestiaux utiles aux pauvres, qui se prévaudront de cet avantage public. "

Les Papes quoique charitables ont deffendu sous des grieves peines de donner l'Aumone aux pauvres dans les Eglises.

Le Roy veut qu'on envoye les Mandians valides dans les Galeres, & que les femmes & les filles soient punies du fouet, quand elles seront surprises à mendier: sa Majesté deffendant aux riches de donner l'Aumône aux mendians sous peine de quelques amendes, & feu Monseigneur l'Archevêque de Lyon, comme Gouverneur fit pareilles deffenses, contre ces sortes de faux aumôniers d'une amende de cent sous. Le Roy Charles IX. dans l'Ordonnance de Moulins en l'année 1566. article 73. Henri III. dans son Ordonnance du 22. May, l'an 1586. à Fontaine-Bleau ont fait les mêmes deffenses. L'Ordonnance de Moulins, de l'an 1566. porte que les pauvres de chaque Ville, Bourg & Village, dont ils sont natifs & habitans, seront nourris & entretenus par ceux de la Ville, Bourg & Village, dont ils sont natifs, sans qu'ils puissent vaguer ni demander l'Aumône ailleurs, qu'au lieu de leur naissance.

Toutes ces Ordonnances & deffenses ont été faites pour la gloire de Dieu, pour le bien public & pour le salut de nôtre prochain, nous y devons donc obéir sur peine de peché. Ainsi quand on donne l'Aumône aux mendians, loin que cette Aumône soit agréable à Dieu, & pour sa gloire, elle peut l'abolir.

Aumônier d'une grande maison.

La charge & le devoir d'un Aumônier regardent principalement le service divin, qu'un grand Seigneur fait faire dans sa maison, & dans cette qualité, il a la direction de la Chapelle & le soin de tous les ornemens sacerdotaux. Pour bien & dignement remplir cette place, il faut qu'il soit honnête-homme, sans reproche, de bon exemple, savant pour instruire, grave sans familiarité, pour imprimer le respect & la vénération qui sont dûs à son caractere;

qu'il celebre la Messe aux heures prescrites : & fasse la priere soir & matin, où tout le monde de la maison doit être appellé, tant le Seigneur, que ses domestiques, qu'il benisse les viandes au commencement des repas, & rende graces à la fin. Il doit aussi catéchiser les domestiques, les instruire charitablement, veiller à leur conduite, prendre garde qu'ils ne manquent point de s'approcher des sacremens aux quatre solemnités de l'année, les corriger des paroles sales & deshonnêtes, leur deffendre de la part du Seigneur les fréquentations dangereuses, les avertir de leur bonne ou mauvaise conduite ; & pour le dire en un mot, il doit en avoir soin comme leur Curé domestique, & ne leur rien souffrir d'irrégulier, ni de contraire aux bonnes mœurs.

AUN

AUNAYE. C'est un lieu planté du bois d'aunes ; *Voilà*, dit-on, *une belle Aunaye.*

Les soins qu'on doit prendre après l'AUNAYE.

Si-tôt que cette espece de plant est mis en terre, il n'y a point d'autres soins à lui donner que de le garentir des inconveniens où il peut tomber, & dont le plus grand & le plus dangereux, est d'être brouté par les bestiaux. Le souverain remede pour le prévenir est, même avant que de planter l'Aunaye, de l'enceindre de bons fossés, qui dans ces endroits marécageux, ne manqueront pas de se remplir d'eau, & de devenir par-là un obstacle pour empêcher qu'aucun animal y entre.

On ne fait rien après cela à cette espéce de bois, depuis qu'il est planté, jusqu'à ce qu'on le coupe, & il demeure en cet état pendant neuf à dix ans, qu'étant devenu gros comme la jambe, on le coupe pour l'employer, ou à brûler, ou à d'autres usages, qui lui sont propres.

Mais ce bois coupé nous prépare un nouveau travail pour l'année suivante; c'est qu'ayant poussé quantité de rejettons sur ses souches, qui se sont grossies, il demande de nous que nous le déchargions, de ce que nous pouvons juger à propos lui être nuisible. On entend assez ce que cela veut dire, & il ne reste donc plus en cela que de savoir user de sa prudence.

AUNE. C'est un arbre qui a les feuilles comme le bouillon, quoique plus longues & plus larges, & aigues à l'extremité avec une côte épaisse. Il a une grosse tige, haute de deux coudées, & quelquefois davantage, & velue, à la cime de laquelle naissent de petites branches, qui portent des fleurs comme celle du *Chrysanthemon*, mais beaucoup plus grandes. Il porte un fruit verd, qui mûrit en automne, & qui a la figure d'une mûre, ayant ses petites écailles jointes l'une à l'autre, & il y a au dedans une graine rouge-noire qui est fort petite. Sa racine ressemble à celle du bouillon, qui cause de la démangeaison, quand on la touche. Elle est grande, solide, tortue, noire par dehors, & blanche au dedans, amere & piquante ; il naît d'ordinaire dans les lieux humides ; il fleurit en Juillet, & on le séme en Février.

Il n'y a point d'arbre qui aime plus à avoir le pié dans l'eau, que l'Aune, autrement dit le Verne : car telle est sa nature, que si la plûpart de ses racines n'y baignent dedans, il a peine à croître comme il faut ; ainsi on peut inferer de là, que la terre la plus humide est toûjours la meilleure pour les placer.

Ce bois est extrêmement haut, a sa feuille comme le coudrier, & jette comme lui de sa souche. Les Aunayes ou Vernayes se dressent ordinairement dans des fonds, dont on ne sçait que faire, à cause de la trop grande humidité qui y regne, & qu'on appelle à cause de cela des marécages.

LES AUNES se plantent de la maniere suivante. Ayant choisi le plant propre à planter les Aunes, on y fait des alignemens à deux pieds l'un de l'autre, & le long desquels on creuse des rigoles, de la profondeur d'un pié ou d'un pié & demi seulement, où l'on pose le plant, à un pié & demi de distance, & qu'on recouvre aussi-tôt en dos d'âne, observant de lui couper l'extremité à deux doigts de terre, pour l'obliger à jetter plusieurs tiges. Les rigoles doivent être éloignées de trois pieds, l'une de l'autre. On laisse croitre les perches de l'Aune jusqu'à neuf, ou dix ans ; & alors étant grosses à peu près comme la jambe, on les coupe pour les employer à differens usages.

Vertus de l'Aune.

Sa racine est fort utile ; elle est chaude & séche, avec une humidité superflue. Elle est apéritive & incisive ; elle provoque les mois aux femmes & aide la digestion ; elle est bonne aux asthmatiques & aux estomacs froids. Son écorce & son fruit sont astringens, rafraichissans, & propres contre les inflammations de la gorge étant employés en gargarisme. Les Tanneurs se servent de l'écorce d'aune pour teindre les cuites en noir. On peut aussi s'en servir aussi-bien que du fruit, au lieu de noix de gale, pour faire de l'encre.

Ses feuilles écrasées sont employées à la résolution des tumeurs ; elles arrêtent & temperent les humeurs enflammées ; leur décoction est bonne pour laver les pieds des voyageurs, afin de les délasser. On en frotte aussi les bois de lit pour faire mourir les puces. Ses feuilles ramassées en grande quantité sont fort bonnes pour engraisser les terres. Si l'on en met sous la plante des pieds, elles soulagent beaucoup la lassitude.

Outre l'argent qu'on peut tirer de la vente du bois de l'aune, on peut s'en servir aussi fort utilement, pour faire les outils, & menues choses qui sont d'un détail journalier, & nécessaire à l'agriculture.

Cet arbre est de ceux que l'Ordonnance des eaux & forêts met au nombre des morts bois. Il se débite ordinairement en poteaux de trois pouces en quarré, en membrures de deux pouces d'épaisseur sur six, sept & huit pouces de largeur, & en perches de differentes longueurs & grosseurs. *Voyez* PERCHE.

Les Tourneurs en employent beaucoup à faire des meubles, des échelles & autres ouvrages. On en fait aussi des sabots & des bois de torche, étant d'une nature très-combustible ; on s'en sert aussi pour faire des pilotis, parce qu'il se conserve très-longtems dans l'eau sans se corrompre ; ce qui fait qu'on peut l'employer à faire des canaux pour conduire l'eau.

Les Teinturiers employent l'écorce de l'Aune. *Voyez* BOIS.

AUNE. C'est aussi une sorte de mesure. Elle consiste en un bâton d'une certaine longueur, qui sert à mesurer les étoffes, toiles, rubans, &c. Tous les marchands doivent avoir une Aune marquée & étallonnée, & ferrée par les deux bouts.

L'AUNE *de Paris*, se divise en moirié, en quart, en huitiéme, en seiziéme, & en trente-deuxiéme. On y distingue encore le tiers, les deux tiers, le sixiéme, le douziéme, le vingt-quatriéme, & le quarante-huitiéme.

Cette mesure n'est point la même par-tout, elle varie suivant les lieux & les pays.

L'AUNE *de Paris, de Lyon & de Rouen*, contient 3. pieds 7. pouces & 8. lignes.

L'AUNE *de Troyes en Champagne*, contient 2. pieds

pieds 6 pouces & une ligne. Et trois aunes de Troyes en font deux de Paris.

L'AUNE *d'Amsterdam*, contient 2 pieds, 11 lignes, & sept de ces aunes en font 4 de Paris.

On lui donne encore differens noms dans les pays étrangers, comme sont ceux de *cannes*, *varres*, *verges*, *brasses*, *palmes*, &c.

AUNÉE. Plante dont on n'employe que la racine. Lorsqu'elle est fraiche, on la donne en décoction dans les tisannes, ou apozemes. Elle est très-propre contre l'asthme & les maladies du poumon, la dose est depuis une demi once jusqu'à une once dans les bouillons. On en fait aussi une conserve dont la dose est d'une once. Si l'on fait prendre le matin pendant deux, ou trois jours, aux filles qui ont les pâles couleurs, un verre de vin blanc, dans lequel on aura fait infuser cette racine, elles seront guéries ou soulagées considérablement. L'usage de cette racine est fort bon aussi contre les crudités, les aigreurs, les vents & les matieres visqueuses qui embarassent l'estomac. Le vin dans lequel on l'aura fait infuser est très-propre aussi contre les vers des intestins, & pour faire pousser les urines; si ce vin a été préparé dès le tems des vendanges en sortant de la cuve, ou du pressoir, il en aura plus de vertu. Lorsque la racine de l'Aunée est seche, elle a une odeur fort approchante de celle de l'iris de Florence: si on la prend en poudre, la dose est de deux gros au plus. On guérit les maladies de la peau, & particulierement la gale avec l'onguent d'Aunée. La décoction d'Aunée est bonne contre les douleurs de la sciatique, on s'en sert aussi pour calmer les mouvemens convulsifs.

L'Aunée se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre; elle aime l'ombre, & veut un terroir gras.

AVO

AVOCATS. S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leur bien, ils sont en danger de le perdre, car David dit: *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Et S. Paul, *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ hujus & futuræ.*

Devoirs des Avocats.

I. Qu'ils regardent donc s'ils se sont ingerés de plaider, avant que de savoir le Droit, d'être expérimentés en fait de pratique, d'avoir prêté le serment, & d'être inserits dans la matricule, étant responsables de tous les torts & dommages, qu'ils ont faits à leurs parties par leur ignorance, & pour s'être ingerés d'entreprendre leurs causes, avant que d'en avoir la capacité & l'expérience nécessaire. François I. en 1535. *chap. 4. art. 1. S. Thom. 1. 2. q. 76. art. 1. in corp.*

II. S'ils ont consulté pour deux parties en la même cause, cela leur étant étroitement deffendu par les Ordonnances. François I. comme ci-dessus, *art. 33.*

III. S'ils ont toûjours plaidé & soutenu des causes justes, & non pas de mauvaises, le dernier cas leur étant deffendu par les Loix divines & humaines, sur peine de tous dépens, dommages & interêts, *S. August. ep. 54. ad Maced.* Charles IX. 1560. *art. 56.*

IV. Si après s'être chargés de quelque cause qu'ils avoient crû juste au commencement, ils l'ont abandonnée, lors qu'ils l'ont connue injuste: autrement il y a obligation de restituer solidairement les dommages & interêts, qu'ils ont causés par leur conseil & leur appui. *S. Thomas 2. 2. q. 72. art. 3. ad 2.*

V. S'ils n'ont point suivi une maxime très-fausse, mais très-commune, qui est qu'ils ne sont point obligés d'examiner, si dans le fond les parties qui s'interessent à eux, ont droit, ou n'ont pas droit: que c'est à elles à avoir soin de leur conscience, & pour eux tout leur devoir consiste à trouver des moyens légitimes, pour faire réussir les causes dont on les a chargés. Cette maxime est la source d'une infinité d'injustices; car il y a grand nombre de parties qui n'ont aucun égard à leur conscience, & d'autres qui etant aveuglées par leur passion, croyent que tout ce qu'elles désirent, est juste. Or c'est un devoir indispensable aux Avocats de les detromper en ces occasions; ou au moins de ne se rendre pas ministres de leur injustice.

VI. S'ils ne sont point de ceux qui en raillant, disent qu'ils ont tant gagné de mauvaises causes, & perdu de bonnes, qu'ils ne sauroient plus discerner celles qui sont bonnes ou mauvaises dans l'esprit des Juges. Mais ces railleries ne justifient pas leur injustice: & ils doivent même considerer, qu'ils sont ordinairement cause que les Juges se méprennent; car ils embarrassent souvent les affaires, par tant de chicaneries, qu'on ne peut que très-malaisément discerner, qui a droit, ou qui ne l'a pas; & souvent une partie qui avoit bon droit au commencement de son procès, se voit condamner à la fin, parce qu'elle a manqué à des formalites, & qu'elle n'a pas eté assez habile pour éviter les piéges qu'on lui a tendus. Or qui sont les auteurs de ces piéges & de ces chicanes, sinon les Avocats?

VII. S'ils ont allegué des raisons de Droit, dans leurs interdits, écritures, additions & réponses, quand ils s'agissoit de matieres reglées, en preuves & enquêtes, & ne se sont pas contentés d'alleguer leurs faits positifs & probatifs. François I. en *1535. chap. 4. art. 11. & 1539. art. 40. 42. 44. & 45.*

VIII. S'ils ont plaidé & fait les écritures pour leurs parties, briévement & substantiellement, & ne les ont pas étendues sans nécessité: car outre qu'ils se rendent parjures en n'observant pas le serment qu'ils en font tous les ans aux entrées de la Cour, ils sont obligés de restituer tout ce qu'ils se sont fait donner injustement. Jean, 1563. Charles V. 1534. *art. 3.*

IX. S'ils ont empêché par malice, ou par paresse, que les causes qui devoient être vuidées en audiance sur le champ, ne l'ont pas été; ils sont obligés en ce cas à restituer les dommages & interêts qu'ils ont causés par là, & condamnés à l'amende par les Ordonnances. *Ordonnance de Blois, touchant la Justice, art. 125.* François I. 1535. *art. 12.*

X. S'ils se sont communiqué les faits & pieces les uns aux autres, avant que de plaider: & si depuis l'Ordonnance de Louis XIV. ils l'ont observée en toutes choses exactement. François I. 1539. *art. 30. Ordon. de Louis XIV. 1667. tit. de l'observation des Ordonnances.*

XI. S'ils ont allegué sciemment en plaidant aucunes raisons ou faits faux, inutiles & impertinens. *Ordonnance de Blois, art. 125. François I. en 1535. chap. 4. art. 3. & en 1539. art. 28.*

XII. S'ils ont pris pour leur conseil, écritures & autres peines, plus qu'il ne leur appartient. *Charles III. en 1499. art. 90. Ordonn. de Blois susdite, art. 161.*

XIII. S'ils ont eu le soin qu'ils devoient avoir des causes des pauvres. *S. Thom. supra, art. 1. ad 1. & art. 4. ad 1.*

XIV. S'ils se sont emportés contre les parties, ou autres personnes, en paroles injurieuses & calomnieuses. *Philippe VI. 1344. Charles VII. 1453. art. 54.*

XV. S'ils ont gardé le secret de leurs parties, *S. Thom. 2. 2. quæst. 70. art. 1. ad 2.*

XVI. S'ils n'ont point favorisé par leurs consultations la passion injuste des parties. Saint Charles deffend aux Confesseurs de les absoudre, tandis qu'ils perseverent dans ce peché. *S. Caroli Acta, part. 4. Instruct. Confessariorum.*

XVII. S'ils ont travaillé les Fêtes & les Dimanches, par esprit d'avarice, ou s'ils se sont tellement occupés aux affaires temporelles, qu'il n'ayent pas pris tout le tems qu'il falloit, pour s'acquiter de ce qu'ils doivent à Dieu, & des obligations de leurs consciences. *Deuter. 6. in 7. Decret. lib. tit. 9. Pius V. cap. 2. S. Thom. 2. 2. q. 55. art. 6 in corp. & art. 1. in corp.*

AVOINE. L'Avoine est si connue, qu'il n'est presque pas besoin d'en faire la description.

Il y en a deux especes; l'une cultivée & l'autre sauvage. L'avoine cultivée a sa tige partagée en plusieurs nœuds; elle ressemble au froment dans sa feuille & dans son chaume. A la cime, elle porte comme de petites sauterelles de deux pieds, au dedans desquelles est le grain, qui est longuet & blanchâtre. On la seme dans les étangs mis à sec, & elle aime les lieux froids & humides.

Chacun sait que c'est la nourriture des chevaux, & non des hommes; néanmoins dans une très-grande famine, on est quelquefois contraint d'en faire du pain, qui n'est guere agréable au goût; & Galien parlant des proprietés de ce pain, dit qu'il ne lâche ni n'arrête le ventre, mais qu'à cet égard il tient le milieu. Entant que medicament, sa farine a la même vertu que celle de l'orge; car étant appliquée en forme de cataplâme, elle amollit & desseche médiocrement & sans mordication. Elle est pourtant un peu froide, & un peu astringente, si bien qu'elle est propre à arrêter les flux de ventre. Dioscoride tient, que sa bouillie arrête le ventre, & que son bouillon est propre pour ceux qui sont atteins & travaillés de la toux, & Pline dit qu'elle ôte-les taches. Un sachet d'Avoine bouillie dans de gros vin appliqué chaudement sur quelque partie du corps affligée de rhumatisme, la soulage considérablement.

Remarquez qu'on se sert assez souvent de l'Avoine crue, mise dans un sachet, laquelle on humecte de vinaigre qu'on applique fort chaudement sur le ventre, pour appaiser les douleurs de colique & de matrice.

Elle a une partie des vertus de l'orge; car en emplâtre, elle desséche legerement; étant gruée, en nourriture, elle refraichit les hommes; mais elle échauffe les chevaux, qui la mangent avec l'écorce. La bouillie faite avec la farine d'avoine, resserre le ventre & nourrit mediocrement. La même farine est bonne en emplâtre contre les inflammations des membres; étant cuite dans du vin, elle ôte les taches du corps. L'Avoine dépouillée de son écorce, dans un moulin fait exprès, ou par le moyen de quelqu'autre instrument, & réduite en gruau, est très-propre pour faire une boisson pectorale, adoucissante & légérement apéritive, fort utile aux personnes échauffées & exténuées par de longues maladies. Quand on veut s'en servir contre la toux, ou contre l'entoûment, on la prepare comme l'orge mondé. L'Avoine fricassée avec le vinaigre, & appliquée chaudement entre deux linges, soulage beaucoup dans la pleuresie & dans la douleur de côté. Une légére décoction d'Avoine fait une excellente tisanne, non seulement dans les picotemens de poitrine, mais aussi dans la pleurésie & dans la colique, de quelque nature qu'elle soit.

L'AVOINE *sauvage* est semblable à la coquiole & à l'autre Avoine en toutes chôses, excepté que ses grains sont plus grands & plus noirs. Elle procede des bleds corrompus, comme le chambucle ou *ustilago*, est fait du seigle niélé, & quelquefois d'orge. On la met bouillir avec sa racine dans l'eau, & on la laisse cuire jusques à la consomption de la troisiéme partie; puis on coule le tout; & il y faut ajoûter autant de miel qu'il y a de liqueur coulée; il faut ensuite recuire le tout jusqu'à ce qu'il devienne aussi épais que le miel fondu, & tremper un linge dans cette décoction, & le mettant au nés, c'est un reméde singulier contre la puanteur des ulceres qui y viennent. D'autres y mettent d'aloës pulverisé, & s'en servent comme il est marqué ci-dessus. Cuite dans du vin avec des roses séches, elle corrige la puanteur de la bouche.

Les mesures à blé servent à distribuer l'Avoine, cependant on a reglé le setier de l'Avoine, à 24. boisseaux, parce qu'il faut le double d'Avoine pour faire le même poids de blé.

FOLLE AVOINE, est celle qui est stérile. On la distingue par une barbe dont on se sert à faire des higrometres, qui sont des machines, qui font connoitre l'humidité ou la sécheresse de l'air.

AVORTER. C'est pousser son fruit avant le tems. Lors que les arbres sont battus des mauvais vents, ils sont sujets à avorter, & pour lors leurs fruits ne viennent point en maturité.

AVORTER, se dit communément de femelles des animaux. On le dit aussi quelquefois des femmes qui accouchent avant terme, sur-tout si elles se sont procuré l'avortement par des breuvages ou autres moyens, ce qui est un crime très-énorme. Celles qui sont sujettes à avorter doivent souvent manger de la sauge.

Préservatif contre l'Avortement.

Prenez des écrevisses au tems de la pleine lune; pilez-les, & tirez-en le phlegme au bain-marie pour les réduire en une substance séche qui se puisse pulvériser. Cette poudre, prise depuis un scrupule jusqu'à une demi dragme ou une dragme, est un bon diurétique, un grand préservatif contre l'avortement, & un reméde contre la rage.

On prétend que si une femme, pendant sa grossesse, porte une ceinture de peau de loup, sur la chair nue, c'est un moyen infaillible pour prévenir l'Avortement.

AVR

AVRIL. C'est le quatriéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Il a treute jours. Le soleil entre dans le signe du Taureau, vers le 20. de ce mois.

Profits à faire en ce mois.

Dans ce mois qui nous ouvre la belle saison, on aura achevé de vendre les fromages secs, & les beurres salés & fondus; ainsi l'on n'envoyera plus au marché que les frais & les œufs, que les poules pondront alors en abondance, si elles sont bien nourries.

Les petits poulets ne se vendent pas mal encore dans ce tems, & quand on les vendroit tous, sans en garder pour élever, on ne feroit pas mal, la saison n'étant point encore trop avancée pour en avoir d'autres pendant toute l'année.

On ne fait plus de cas au marché de la grosse volaille, lorsque le mois d'Avril est venu, à cause que ces animaux entrent en amour, ce qui leur fait perdre tout le goût; ainsi il faut vuider sa basse-cour de tout ce qu'on a de superflu des chapons, des dindes & des poules, avant ce tems-là.

Les pigeonnaux pâtus, si l'on en a, ne resteront

pas au marché, pour peu qu'il y ait des délicats dans les villes où vous les envoyez.

Le pere de famille reservera jusqu'à ce tems-là ses moutons pour être vendus, & ne s'en défera qu'à trois ou quatre ans. Ce bétail est cher pour lors, & de l'argent qu'il en retire, ce pere de famille en bon économe, commençant à se remuer, va aux foires, & en rachetera quelque génisse pour nourrir.

S'il croît quelque veau en ce tems-là dans les endroits des bons pâturages, on ne les vendra point du tout, à cause que pour lors ils se donnent à trop bon prix; mais si le pays est ingrat, & qu'il n'y ait pas dequoi les nourrir, il vaut mieux les vendre aux bouchers à bon marché, que de vouloir mettre à les nourrir plus qu'ils ne valent dans la suite, si l'on ne veut risquer de les perdre tout-à-fait.

Sur la fin de ce mois, si l'on a de bonnes pâtures, on pourra acheter quelques bœufs ou vaches maigres à bon marché, pour nourrir jusqu'aux vendanges qu'on vend ces animaux, qui doivent pour lors être gras; mais qu'on prenne garde, lorsqu'on se donnera de cette sorte de bétail, que cette maigreur ne soit point causée ou par trop de vieillesse, ou par quelqu'autre infirmité; pour l'âge, cela se connoit aisément: pour l'infirmité, ou il en est guéri, ou il ne l'est pas, & s'il en est guéri, & qu'après l'avoir bien examiné, on ne remarque plus sur lui aucune marque de maladie, que cette maigreur qui en provient, on pourra l'acheter; & commençant à traiter cette maigreur dans sa source, comme on l'a enseigné en son lieu, on pourra espérer d'en tirer un bon profit, m'imaginant qu'on ne l'aura pas acheté cherement; mais si par l'examen qu'on fera de tels animaux, on reconnoît encore en eux quelque maladie, qu'on se garde bien de les acheter, quelque bon médecin en bestiaux qu'on puisse être; devant toûjours savoir pour bonne maxime, que le tems d'un pere de famille lui est toûjours trop cher pour l'employer si inutilement.

S'il est encore de fruits en ce tems, ce ne peut être que le bon chrétien, & les pommes de reinette, qui se vendent pour lors bien cher: & l'on peut dire que la mere de famille qui aura sçû garder de ces fruits jusqu'à ce tems-là, n'aura pas perdu sa peine.

Si l'on a dans ce mois des cochons pour élever, & qu'on les veuille vendre, on le pourra faire, à cause que pour lors ils sont assez recherchés.

Les bœufs & les vaches grasses sont encore rares dans cette saison; c'est pourquoi je conseille à la mere de famille, pendant l'hiver d'avoir toûjours quelqu'un de ces animaux qu'elle traite mieux que les autres, afin d'en avoir tous les mois en état d'être envoyés à la boucherie; son tems ni ses soins ne seront point perdus; elle envoyera aussi vendre ses chevreaux dans ce mois, si-tôt qu'ils auront quinze jours ou trois semaines.

Des ouvrages à faire pour un Laboureur en ce mois.

Dès que nous entrons dans le mois d'Avril, on commence à donner la premiere façon aux terres.

On se ressouviendra qu'il ne faut point oublier de jetter à manger aux pigeons, car ils n'en trouvent plus en ce tems; ni de nettoyer les ruches des mouches à miel.

Ouvrage qu'il faut faire au jardin des fleurs au mois d'Avril.

Le commencement de ce mois est la meilleure saison pour transplanter toutes sortes de plantes fibreuses, spécifiées au second article du mois précedent.

L'on sort de la serre toutes les plantes qui craignent le froid, si l'on avoit oublié de les sortir en Mars.

Il faut arroser soigneusement les anemones, lorsque la terre est dessechée, & aussi toutes les plantes qu'on tiendra dans des pots ou caisses.

Il faut garentir des pluyes, vents, grêles & soleils ardens, les belles tulipes panachées, oreilles d'ours, anemones, renoncules, & autres belles fleurs; & pour cet effet il faut préparer & tenir des couvertures prêtes dès le commencement de ce mois.

Autres ouvrages à faire en ce mois dans les jardins.

Il n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux jardins, que dans celui-ci; la terre commence d'être très-propre non-seulement pour le labour, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter ou semer, comme laitues, poirées, choux pommés, bourrache, buglose, artichaux, estragon, baume, violette, &c. Avant le mois d'Avril, elle est encore trop froide; après ce mois, elle commence d'être trop séche. On regarnit les places où les arbres nouvellement plantés ne promettent pas un bon succès, soit par la gomme, si ce sont des fruits à noyau, soit par de miserables petits jets en toute sorte de fruitiers; mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des arbres en mannequin; l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaisir de mettre ces arbres tout auprès de ceux qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne soit pas tout-à-fait assurée; car si elle est évidente, on les arrache absolument, afin qu'ils fassent place à ces nouveaux qu'on leur veut substituer, & pour cela on prend des tems sombres & pluvieux.

On fait la seconde taille aux branches des pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit, pour les raccourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noué; & si quelques-uns de ces pêchers ont fait sur des branches hautes de fort gros jets, comme il arrive quelquefois après la pleine lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas, quand on en a besoin, afin qu'ils ne s'élevent pas si-tôt.

Les pois semés en bonne exposition dès la mi-Octobre, doivent commencer vers la mi-Avril au moins à faire leurs premieres fleurs, & par conséquent il les faut pincer; la fleur vient d'ordinaire aux pois, du nombril de la cinq ou sixiéme feuille, & du même endroit, il sort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille un couple de fleurs semblables aux premieres; & ainsi pour fortifier les premieres, on coupe ce nouveau bras immédiatement au-dessus de la seconde fleur.

On continue de tailler les melons & les concombres, de réchauffer les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des concombres pour en avoir à replanter en pleine terre, qui puissent donner sur la fin de l'été, & sur le commencement de l'Automne.

C'est dans ce mois qu'est la lune qu'on appelle vulgairement la lune rousse, elle est fort sujette à être venteuse, froide & séche; & il en périt beaucoup d'arbres nouvellement plantés, si on n'a grand soin de leur arroser le pié une fois par semaine; & pour cela, on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pié, à l'endroit où on peut juger que sont les extrémités des racines. On verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l'arbre est petit, ou deux ou trois, s'il est plus grand; & quand l'eau est imbibée, on remet, si on veut, la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec, ou herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes sécheresses.

On sarcle, c'est-à-dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes semences; on fait la même chose aux fraisiers, aux pois, aux laitues replantées, & même on se sert de tout cela pour ameublir la terre, & donner l'ouverture aux prémieres pluyes qui viendront.

A la mi-Avril, on commence à semer un peu de chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourvû qu'elle soit bien clair semée; rien ne monte si aisément que cette chicorée. On seme en place à la mi-Avril, les prémiers cardons d'Espagne, & on seme les seconds au commencement de Mai; les prémiers sont d'ordinaire un mois à lever, & les autres sont environ quinze jours.

On seme encore de l'ozeille dans ce mois, si on n'en a pas sa provision; & on la seme, soit en planche, & cela par rayons, ce qui est assez propre, ou à plein champ, ce qui est le plus ordinaire, ou bien on en seme sur le bord des quarrés, pour servir de bordure.

On en replante aussi par rayons, de celle qu'on a d'ailleurs, & qui n'a qu'environ un an: & sur-tout de la grande espece, soit que la necessité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veuille pas perdre, soit qu'on le fasse à dessein.

On choisit parmi les laitues pommées, tant celles d'hiver, qui sont la coquille & la Jerusalem, que les crêpes blondes élevées sur couche, & sous cloche, une partie de celles qui sont les plus belles, pour les planter toutes ensemble dans quelques planches à un pié l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine: cela se plante aussi avec le plantoir.

On plante des bordures de thim, sauge, marjolaine, hyssope, lavande, thue, absinthe, &c.

On replante des laitues du Printems pour pommer, & voici à peu-près leur ordre & leur suite; la crêpe blonde est la prémiere & la meilleure, comme la plus tendre & la plus délicate; mais il lui faut de la terre douce & legere, ou sur tout une couche pour y planter sous cloche dès le mois de Fevrier, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril; la grosse terre ne lui convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire elle y fond. La crêpe verte, la laitue george, la petite rouge, la royale, la belle garde & la perpignane viennent après; la royale est une très-belle & grosse laitue qui ne differe de la belle garde, qu'en ce que celle-ci est un peu plus crêpée. La capucine, la courte, l'aubervillers & l'Autriche leur succedent, & ne montent pas si aisément en graine que les précedentes. Enfin viennent les alfanges, les chicons & les impériales, qui sont laitues à lier; la laitue de Genes, tant la rouge que la blonde & la verte, sont les dernieres pour l'été; il en faut replanter beaucoup dès le commencement de Mai, pour être bonnes vers la saint Jean, & tout le reste de l'été. C'est de toutes les laitues celle qui resiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement; & ainsi pour en élever de la graine, il en faut avoir semé sur couche, sous cloche, dès la fin de Fevrier, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La royale recommence d'être bonne à replanter à la mi-Septembre, pour fournir avec la Genes le reste de l'automne. On seme dès la fin d'Août la coquille, ou laitue d'hiver, pour en avoir à replanter aux mois d'Octobre & de Novembre pour l'hiver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de laitues, pour les faire connoître par là; leur différence ne consistant gueres qu'à avoir la feuille un peu plus, ou un peu moins verte ou frisée. C'est assez que les curieux en sachent le nom, pour en demander de l'espece à leurs amis, ou en acheter aux marchands; l'usage apprend à les connoître. Les deux crêpées, sont ainsi nommées, à cause que leurs feuilles sont frisées; les laitues qu'on nomme rouges, sont aisées à connoître par leur couleur; la coquille a la feuille fort ronde, avec une grande disposition à se fermer en coquille.

Il y a une infinité d'especes de laitues; les plus misérables sont celles qu'on appelle langue de chat; elles sont fort pointues, & ne pomment point. La laitue d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'est gueres bonne pour les salades, elle est meilleure pour le potage; elle a cependant une grande disposition à être amere.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze en quinze jours un peu de laitue de Genes, pour en avoir toûjours de bonnes à replanter tout l'été, jusqu'à la mi-Septembre.

Il faut soigneusement, & sur-tout pendant la pluye, faire la guerre aux limaçons & aux limaces qui sortent des murailles, où ils se forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des arbres, les laitues nouvellement plantées, & les choux pareillement replantés de nouveau.

Si les roux-vents regnent, comme c'est leur ordinaire pendant ce mois-ci, il faut arroser amplement & soigneusement tout ce qui est du potager, à la reserve des asperges.

On continue de tailler les melons & les concombres; on en plante de nouveaux sur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en seme en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau, & qui soient semblables à celles dont on se sert pour les cardons.

On cherche de jeunes fraisiers dans les bois, pour en faire des pepinieres à quelque endroit du jardin; on en plante deux ou trois pieds ensemble, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela si on est en terre seche, dans une planche creuse de deux ou trois pouces, pour tenir & conserver l'eau des pluyes ou des arrosemens, ou à quelque planche voisine des murs du Nord.

On œilletonne les artichaux aussi-tôt qu'ils sont assez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a besoin d'en planter, deux dans chaque fosse creuse de trois à quatre pouces, & éloignées l'une de l'autre de deux bons pieds & demi; chaque planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'artichaux.

On plante encore des asperges, & on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord; & on prend soin d'arroser quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore les laitues, qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des serres d'orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les racoutumer au grand air.

On sort vers la fin du mois les jassemins, & on les taille.

On taille la vigne dès les premiers jours du mois; si on ne l'a pas fait dans la mi-Mars, & on taille plûtôt celle des espaliers, que celle qui est en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre, les amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce temsci, celles qui n'ayant pas germé avec les autres, avoient été remises dans du terreau, ou de la terre, ou du sable, &c.

Les Jardins dès le commencement du mois, doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté universelle, que pour voir la terre couver-

te, soit de toutes les graines qui ont dû être semées, & avoir levé, soit de tous les plants qu'on y a mis, à la reserve des chicorées, céleris, des choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi-Mai.

Enfin, si on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dès le commencement de ce mois ; & particulierement, il faut semer le persil, la chicorée sauvage, les prémiers haricots ; on séme les seconds à la mi-Mai, & les troisiémes à la fin, c'est pour en avoir au bout de deux mois. On séme aussi d'autres féves dès la mi-Avril.

C'est dans ce tems-ci que les fraisiers en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrémement prendre garde pour arracher tous les coucous, c'est-à-dire, les fraisiers qui fleurissent beaucoup, & ne nouent point ; on veut même qu'on arrache les caprons, à moins qu'on n'ait une amitié particuliere pour eux ; ils sont faciles à connoitre par leurs gros montans courts & velus, leur fleur large, leur feuille couverte de poils & presque piquante ; mais pour les coucous, il est difficile de les connoitre, & sur-tout avant que leurs montans soient faits. La plûpart sont des fraisiers, qui ont dégénéré, & ainsi les feuilles des bons & des mauvais se ressemblent assez. Mais ces pieds dégénérés en font ensuite par leurs trainasses, une infinité d'autres qui sont très-beaux, & par conséquent fort trompeurs ; ceux qui les connoissent s'apperçoivent bien qu'ils sont un peu velus, & plus verdâtres que les bons ; mais enfin, si on n'est extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux plant, qui impose par la beauté, on se trouve en peu de tems réduit à n'en avoir plus d'autres : c'est à lui que convient particulierement le proverbe, *de belle montre & peu de rapport*.

Il faut beaucoup pincer les montans des fraisiers, & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité ; pincer c'est ôter les dernieres fleurs, & les derniers boutons de l'extrémité de chaque montant, pour n'y laisser que trois ou quatre au plus de ceux qui ont paru les prémiers sur ces mêmes montans, & qui en effet sont le plus près de terre.

C'est particulierement vers la fin du mois, que commence la lune de Mai, qui est si féconde & si vigoureuse en ses productions, qu'il faut, avec tout le soin possible, parcourir tous les espaliers, pour retirer de derriere les échalas, les branches qui s'y sont glissées, soit les menues, soit particulierement les grosses.

C'est pendant ce même tems que se doit faire la troisiéme taille des pêchers, & des autres fruits à noyau. La deuxiéme s'est faite pendant la fleur, pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit esperé. Dans celle-ci on compte que les fleurs qui doivent nouer, sont nouées, & ainsi il ne faut ici compter pour pêches véritables, que celles qui sont bien nouées, & même qui sont assez grosses ; parce qu'enfin il en tombe assez jusques-là, quoi qu'elles paroissent être bien nouées. Il est donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laissées longues pour fruit, & qui non-seulement, ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être poussent foiblement, c'est-à-dire, font de trèspetits jets, ou ne font simplement que des feuilles. Il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un seul jet, ou deux au plus, & généralement racourcir toutes les branches qui ne paroissent pas vigoureuses, ou paroissent brûlées par les rouxvents ; & enfin proportionner à l'état naturel de chaque arbre, la charge qu'on lui doit laisser, selon son plus, ou son moins de vigueur ; & ainsi il en faut laisser beaucoup aux arbres vigoureux, & sur-tout s'ils sont venus de nouveau, & en laisser peu à ceux qui sont foibles, & toûjours avoir en vûe de faire ce qui s'appelle un bel arbre, prenant soin, pour tant que faire se pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à son extrémité. Cette troisiéme taille se doit faire avant que de palisser, ou dumoins en palissant.

C'est aussi vers la fin d'Avril qu'il faut pincer, c'est-à-dire, rompre à quatre ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques pêchers, sont venus sur la grosse taille de l'année, afin de leur en faire pousser trois ou quatre médiocres, qui soient en partie pour fruit, au lieu d'une qui feroit restée seule, & à bois. Cela se doit faire particulierement sur les fort grosses branches, qui poussent à l'extrémité de l'arbre haut monté, quand en effet, il est déja assez élevé. Cela se fait aussi quelquefois, mais rarement, sur celles qui poussent en bas, quand on a besoin de garnir quelque vuide qui s'est fait auprès de très-grosses branches, soit jeunes, soit vieilles, qu'on aura raccourries à la taille d'hiver. Ces grosses sont assez sujettes à ne rien pousser, ou à devenir pleines de gomme, tant elles-mêmes, que les nouvelles qu'elles produisent au printems. Il n'est pas à propos de pincer tous les autres arbres fruitiers, à la reserve des greffes, qui ayant été faites sur de gros pieds, ont commencé de pousser avec beaucoup de vigueur ; les jets de telles greffes en deviendroient trop grands & trop garnis, si cette opération ne les arrêtoit, & ne leur faisoit produire beaucoup de branches qui se trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile. On a beau pincer en telles occasions, il n'en arrive aucun avantage. Le pincer s'étend aussi quelquefois sur les figuiers, mais cela ne se fait qu'à la fin de Mai.

AUR

AURONE. Plante qui croît à la hauteur de quatre, ou cinq pieds, jettant plusieurs tiges dures, rougeâtres, fragiles, rameuses, remplies de moële blanche. Ses feuilles sont étroites, ou découpées menu, d'une odeur forte, aromatique, d'un goût amer & âcre ; ses fleurs & ses semences sont semblables à celles de l'absinthe, mais de couleur un peu plus jaune. On la cultive dans les jardins comme l'absinthe, dont elle a presque toutes les propriétés ; car elle est incisive, attenuante, résolutive, vulneraire, propre contre le venin & les vers ; elle chasse les vents, excite les urines, & provoque les mois aux femmes. On dit que l'Aurone écrasée & appliquée sur la tête fait croitre les cheveux. L'espece d'Aurone qu'on appelle petit ciprès, se nomme aussi garde-robe ; parce que les fleurs de cette plante, mises entre les habits & le linge, les préserve de la vermine. Elle se multiplie de plant enraciné en Mars, dans une terre bien cultivée, & dans une belle exposition.

AURORE. Lumiere blanche qui paroît à l'Orient avant le lever du soleil.

AUT

AUTOMNE. C'est la troisiéme saison de l'année ; elle commence le 21. ou le 22. du mois de Septembre, lorsque le soleil entre au signe de la balance, & finit vers le 21. de Decembre.

C'est en automne qu'on recueille les fruits & les olives ; & dans quelques pays Septentrionaux, on fait la vendange au commencement de cette saison.

AUTOURSERIE. Terme de Fauconnerie. Art de faire voler les Autours.

AUTOURSIER. C'est celui qui a soin de chasser & de faire voler les Autours.

AUTRUCHE. C'est le plus grand oiseau que nous connoissions. Il a les jambes fort grosses & ex-

trémement longues, aussi-bien que le cou ; sa queue & ses ailes ont de grandes plumes noires & blanches, & quelquefois grises, dont il se couvre. L'Autruche ne vole point, mais elle court si vîte, qu'on dit, qu'elle pourroit suivre un cavalier à la course. On dit aussi qu'elle digére le fer. Les Autruches viennent d'Afrique, où elles sont fort communes dans les campagnes. On dit que les fémelles ne couvent point leurs œufs, mais qu'elles les cachent dans le sable, de peur que les mâles ne les découvrent, parce qu'ils les mangeroient, & qu'ensuite l'ardeur du soleil les fait éclorre. Ces œufs sont extrémement gros, & la coquille en est si dure & si épaisse, qu'on en peut faire des tasses & divers autres ouvrages. On nourrit cet oiseau d'une pâte qu'on fait de son & d'avoine.

A U V

AUVENT. Espece de petit toit fait d'ais, élevé au devant des boutiques des marchands, ou des artisans.

AUVERNAT. Espece de gros vin fumeux, dont le plant vient d'Auvergne. L'Auvernat pour être dans sa boite, & pour être bon, doit être au moins de deux feuilles.

A X

AXE. Essieu, piece de bois, ou de fer, passant dans le moyeu des roues de toutes sortes de voiture roulante. Ce mot se dit en Cosmographie, d'une ligne qui traverse le monde d'un pole à l'autre, & qui passe par le centre de la terre.

AXILLAIRE. Terme d'Anatomie. Rameau d'une des veines sousclavieres, qui va aux aisselles, & qui se divise en plusieurs autres veines.

AXONGE. Espece de graisse la plus molle & la plus humide du corps des animaux. On estime fort en Médecine l'Axonge d'oye, de canard, de vipere ; mais on fait cas particulierement de l'Axonge d'homme, elle est résolutive & propre à calmer les douleurs des nerfs.

AYRI. Sorte d'arbre dont le tronc est armé d'épines aigues, & qu'on prend pour de l'ébeine. Il croît dans le Brésil ; son bois est si pesant, qu'il ne flotte point sur l'eau, & il est si dur, que les sauvages s'en servent pour garnir le bout de leurs flêches.

A Z E

AZE. Espece de Lievre. *Voyez* LIEVRE.

AZERO. Espece de cheval sauvage qui est extrémement léger. On n'en voit guéres que dans la basse Ethiopie.

AZEROLIER, en latin *Azarolus*, ou *Mespilus*.

Description. C'est un arbre, dont les feuilles sont semblables à celles du persil, ou de l'épine blanche, mais plus larges. Ses fleurs sont en grape, & il a plusieurs feuilles disposées en rose. Son fruit qui est l'Azérole, est plus petit que la nefle, il devient rouge, & il est d'un goût agréable, un peu aigre. Il a la queue courte, menue & enfoncée, la chair jaunâtre & un peu pâteuse. L'Azérolier est une espéce de nefflier. *Voyez* NEFLIER.

Lieu. On cultive principalement cet arbre dans les pays chauds, comme en Languedoc & en Italie. Celui qui n'est point cultivé est épineux.

Propriétés. De quelque maniere qu'on prenne l'Azérole, soit qu'on la mange crue, soit confite au sucre, elle est bonne pour arrêter le cours de ventre & le vomissement : elle fortifie aussi l'estomac. Quelquefois on confit l'Azérole dans le vinaigre.

Culture de l'Azérolier.

Il se greffe sur l'épine blanche, sur franc du poirier, sur le neflier & sur le coignassier. Il vaut mieux le greffer sur le coignassier, parce que le fruit qu'il donne est plus gros, en plus grande quantité, & qu'il vient plûtot. On n'a même qu'à appliquer une greffe d'épine blanche sur le coignassier, pour qu'il en vienne des Azéroles. L'Azérolier de Canada charge plus que les autres espéces, & son fruit est beaucoup meilleur. L'Azérolier blanc est très-rare, son fruit a la même qualité que les autres.

A Z I

AZIME. Pain sans levain, qui est aplati & mince comme du papier, très-blanc & cassant ; il sert à envelopper les bols & les pilules qu'on fait avaler aux malades ; pour cela on l'amolit auparavant, en le trempant un peu dans l'eau. Comme il contient beaucoup d'huile & quelque peu de sel, il est propre pour émousser les acides, & pour adoucir les acretés de la poitrine ; on s'en sert aussi dans les hémorragies & flux de ventre, pour cela on en fait une bouillie en le délayant dans du lait.

AZIMUTH. Terme d'Astronomie. Grand cercle qui passe par le Zenith & le Nadir, & qui coupe l'horizon à angle droit.

AZOT. Terme de Chimie. Matiere premiére des métaux.

AZOUFA. Espece d'animal qui se trouve en Afrique, particulierement aux Royaumes de Fez & de Maroc, qui déterre les cadavres pour les dévorer.

A Z U

AZUR. Outre-mer. Sorte de fossile bleu céleste, qu'on tire du levant, qui sert pour la peinture & à divers autres usages.

Secret pour faire un azur semblable à l'Outre-mer.

Broyez & réduisez en poudre trois onces de verd de gris, avec six onces de sel ammoniac ; broyez encore cette poudre, & en même-tems, abreuvez-la avec de l'huile de tartre, jusqu'à ce que vous ayez fait une pâte assez coulante. Mettez-la ensuite dans un matras de verre, & ensevelissez-le dans du fumier, au bout de cinq jours, cette matiere sera convertie en Azur.

Autre secret pour faire le même Azur.

Dissolvez deux onces de sel ammoniac en poudre, dans une livre de vinaigre distillé, le plus fort que vous pourrez trouver ; joignez-y une livre de chaux très-blanche, d'écailles d'œufs, avec une once de limaille de cuivre ; mettez le tout dans un vaisseau de cuivre, qui ait son couvercle de la même matiere, & qui ferme si juste que l'air ne puisse pas entrer, & qu'aucune partie de la matiere n'en sorte ; enterrez ce vaisseau dans du fumier de cheval, au bout d'un mois vous aurez un très-bel azur.

B

BAC



BAC. Sorte de grand batteau plat & fort large, qui sert à faire passer les rivieres, aux grosses voitures.

BACCARIS. Espece de plante qui croit particulierement en Languedoc.

BACHOT. Sorte de petit batteau.

BACULOMETRIE.] Terme de Géometrie. L'art de mesurer avec des bâtons les hauteurs accessibles, ou inaccessibles.

BAD

BADELAIRE. Terme de Blason, c'est un ancien cimeterre, ou épée courte & large, courbée comme un sabre.

BADIGEON. Mélange de plâtre & de pierre de taille bien broyée & bien tamisée, dont les Sculpteurs se servent, pour remplir les petits trous, & réparer les défauts qui se rencontrent dans la pierre, dont ils font des statues & d'autres ouvrages.

Les maçons donnent aussi le nom de badigeon, à une espece de mortier fait de recoupes de pierre de taille, dont ils colorent, ou enduisent le plâtre, pour le faire ressembler à la pierre de taille.

C'est encore en terme de Menuiserie, de la scieure de bois détrempée avec de la colle forte, dont on se sert pour remplir les gersures, ou autres défauts du bois après qu'il est travaillé. On le prépare sur une espece de petite palette de bois, & on l'employe avec une petite spatule aussi de bois. Les Sculpteurs en bois se servent aussi de ce Badigeon à même usage.

BAG

BAGUENAUDIER. C'est un arbre assez grand, qoi porte un fruit dans une gousse, semblable à des lentilles. Il a les feuilles comme le senegré. Les trois prémieres années, il n'a qu'une tige; la quatriéme, il produit des branches & devient un arbre. Sa graine mûrit en Août.

Lieu. Il naît en grande quantité dans la vallée d'Anania, & dans les montagnes de Gualdo, au rapport de *Durante*, & fleurit en Mai. On le seme dans un terroir bien gras, après avoir fait tremper sa graine dans l'eau, afin qu'elle germe incontinent.

Propriétés. Sa graine bûe, provoque le vomissement, émeut les humeurs, & tourmente le corps: il ne fait pas le même effet dans le bétail, qu'il engraisse merveilleusement.

BAGUENAUDIER, *l'arbre du raisin.* Cet arbre est petit, & a la feuille comme le sureau. Son bois est fort frêle, ses feuilles sont blanches & rangées en grape; de même que le fruit, qui vient dans de petites gousses roussâtres, assez semblables aux pois-chiches, quoy que plus gros. Il a au dedans un noyau tirant sur le verd, qui est doux à manger, & qu'on appelle *Pistache sauvage*; mais il excite à vomir.

Lieu. Il naît dans les forêts. Les fleurs sortent en Mai; & les ooisettes sont mûres en Septembre.

Propriétés. Les fruits ont presque la même faculté que les pistaches. Ses feuilles & ses follicules contiennent beaucoup de sel essentiel, elles sont purgatives; mais on ne s'en sert guéres en Médecine.

BAGUETTE *de fusée.* bâton menu & long qu'on attache à une fusée volante, qui doit être de même poids que la fusée, pour lui servir de contrepoids, autrement elle ne monteroit pas en haut.

BAGUETTE divinatoire. C'est une branche de coudrier fourchue, par le moyen de laquelle certaines personnes peuvent découvrir les sources d'eau, & les mines cachées sous la superficie de la terre. On doit prendre préférablement aux autres, celles dont les fourchons sont des jets de l'année. On coupe le manche de la longueur d'un pié, ou environ, & les deux fourchons de même, ou d'un pié & demi; on les tient entre les deux mains, le dedans de la main étant tourné en haut. Le manche de la baguette doit être aussi tourné en haut, ou situé obliquement. Celui qui la porte doit marcher lentement dans les lieux, où il soupçonne qu'il y a des eaux, ou des mines, & alors les corpuscules qui s'exhalent du métail, ou de l'eau, empreignent la baguette & font incliner son manche, ce qui est le signe certain que l'on a trouvé ce que l'on cherchoit.

BAH

BAHU. Mot dont on se sert dans le jardinage. C'est disposer la terre de sorte que le milieu des carreaux & des couches soit plus élevé que les extrémités, & que celles-ci s'abbaissent insensiblement en forme de cercle, & sans laisser de pointe au milieu. *Elever de la terre en dos de Bahu; il faut dans les terres humides les élever autant que l'on peut, en dos de Bahu.*

BAHU. Cofre couvert de cuir, orné de petits cloux rangés agréablement.

BAI

BAIE. Graine, ou fruit de certains arbres, comme de laurier, de génevrier, de houx, &c.

BAIE. Ouverture que les Maçons laissent dans un mur, pour y placer une porte, ou une fenêtre.

BAIE. Enfoncement de la mer dans les terres, beaucoup plus large par le dedans que par l'entrée.

BAIGNOIRE. Vaisseau ovale de métal ou de bois, où l'on se baigne dans la maison.

BAIN. Il y en a de deux sortes; le bain naturel, & le bain artificiel. Le naturel n'est autre chose que celui qui est fait d'eaux minérales, & qui vient de lui-même, dit par les Latins *Therma*; & l'artificiel est celui qui est préparé par art & par industrie, & se fait avec l'eau commune, dans laquelle on a fait bouillir quelques médicamens diaphorétiques, détersifs, astringens, &c. celui-ci est aussi de deux sortes, dont l'un est appellé par les Grecs *Hypocaustum*, ou *Laconicum*, & par les Latins *Sudatorium*, lequel nous appellons vulgairement Etuves, & l'autre est appellé par les Latins *Balneum & Lavacrum*, duquel on entend parler lors qu'on dit simplement Bain, & dont on distingue de trois sortes; le prémier est dit par les Latins *Caldarium*, & le second *Frigidarium*, & le troisiéme *Tepidarium*,

Les deux prémiers sont nuisibles, si l'on en ose indiscretement & sans avis, l'un étant trop chaud, & l'autre trop froid. Mais le dernier est le plus assûré & le moins dangereux; car comme il échauffe ac-

tuellement, il aide à la coction, fomente la chaleur naturelle, hâte la distribution des alimens cuits comme il faut : & qui plus est, il déterge, il décrasse le cuir, il amollit, il relaxe & ouvre les pores ; & s'il y a quelque chose de putride ou de fuligineux au dedans, il le tire dehors ; & ainsi il rafraichit par accident. Outre tout ce qui est marqué ci-dessus, il digere & dissipe par une insensible transpiration, les humeurs superflues : & c'est par cette raison qu'on tient qu'il desseche ; enfin il rend tout le corps flexible & perspirable. Ainsi son usage est fort salutaire à ceux qui sont travaillés de fiévres éphémeres, de galle & de lassitude. Mais la principale des conditions requises pour s'en servir avec utilité ; c'est qu'il faut s'y preparer par la saignée, par la purgation & par les bouillons faits avec la rouelle de veau, le poulet, ou les écrevisses, & les differentes herbes de la saison, Il faut observer aussi de ne jamais prendre le bain, que la coction des alimens ne soit faite auparavant. Au reste cette sorte de bain n'est propre que dans le declin de la maladie, (auquel tems il apporte ces deux commodités : sçavoir, la dissipation des excremens fuligineux, & la sortie des humeurs superflues) & non au commencement, à cause de la crudité.

Il n'est propre aussi qu'à ceux qui sont chauds & secs, parce qu'il les humecte, & non à ceux qui sont trop humides, ausquels il est tout-à-fait contraire, particulierement à ceux qui n'ont pas le ventre libre, & même à ceux qui l'ont trop libre, & qui sont sujets à quelque flux de sang, parce que le bain excite & provoque le sang, le mettant en mouvement ; & enfin à ceux qui sont foibles, parce qu'il abat les forces.

On doit prendre le bain de riviere avec les mêmes précautions, cela s'entend, si on doit prendre le bain pendant plusieurs jours de suite, & pour quelque indisposition ; car si l'on se baigne seulement une ou deux fois, pour le seul plaisir, ces préparations ne sont pas nécessaires. Il ne faut jamais se baigner dans des eaux troubles, ou dormantes, non plus que dans celles qui sont dures & froides, telles que sont les eaux des neiges fondues ; car elles causent souvent des jaunisses, il faut observer aussi de se baigner le matin à jeun, ou cinq ou six heures après le repas.

Maniere de préparer & de prendre le Bain ou le demi-Bain domestique.

Il faut premiérement tapisser la baignoire avec un drap en dedans, & placer au fond, à une des extremités, un coussin de crin, ou de paille, sur lequel le malade s'asseoira ; ensuite il y faut jetter dix, ou douze seaux d'eau froide, & en faire bouillir trois, ou quatre pour échauffer le bain, ensorte cependant que l'on y puisse souffrir la main. Alors le malade se place sur le coussin, observant de s'appuyer la tête contre la cuve, ou sur un autre coussin, pour la lui soutenir plus doucement ; & s'enfoncet dans l'eau jusqu'au cou. Quand il sera bien placé, il faudra couvrir la baignoire d'un autre drap, laissant quelque ouverture vers les pieds, pour laisser sortir par là la trop grande vapeur, qui pourroit porter à la tête. On fait la même chose pour le demi-Bain, excepté qu'on n'employe que la moitié d'eau, dans laquelle le malade n'est pas si enfoncé. La meilleure eau pour le Bain est celle de pluye, ou de riviere. Au défaut de celle-là on peut se servir d'eau de fontaine ou de puits ; mais il en faut corriger la mauvaise qualité en y mêlant quelques pintes de lait de vache, ou quelques poignées de feuilles de vigne, si c'en est le temps.

Si le malade a l'estomac, ou la poitrine foible, il doit se les frotter avec de l'huile d'amandes douces, avant que d'entrer dans le Bain, où il peut rester une heure, ou une heure & demie, si ses forces le lui permettent. Il prendra un bouillon rafraichissant, au milieu du Bain, ou une chopine de petit lait clarifié, dans lequel on aura mêlé une once de sirop violat.

Pour empêcher le Bain de se refroidir, on y jette de tems en tems de l'eau chaude. Après le Bain, on essuye bien le malade avec des linges secs, & on le couche dans un lit bassiné, où il doit rester une demie heure, ou une heure, & y dormir s'il lui est possible.

Ces sortes de bains conviennent principalement, dans les douleurs néphrétiques, les phrenésies, insomnies, vertiges, vapeurs, passions histériques, maux de tête violens & opiniâtres, dispositions inflammatoires, ou inflammations des entrailles, retentions d'urine, jaunisse, pâles couleurs. Ils sont propres aussi contre les maladies de la peau, telles que sont les dartres, boutons, démangeaisons, galle, grarelle, &c.

Maniere de préparer & de prendre le Bain mineral artificiel.

Faites bouillir dans vingt-quatre pintes d'eau, deux livres de cendre de sarment, six onces de limaille de fer, six onces de sel de tartre, ou de nitre de trois eaux, huit onces de souphre en canon grossierement concassé ; quand la liqueur sera réduite à quinze, ou seize pintes, vous la passerez par un linge, & vous l'employerez la plus chaude qu'il sera possible, soit pour la douche, soit pour le bain. Avant que de s'en servir, il faut avoir soin de bien frotter les parties affligées devant un feu clair, avec de l'eau de muscade chauffée seulement dans le creux de la main, ou avec de l'onguent martiatum, ou de la pommade divine mêlée d'un pot d'eau spiritueuse, de celles qu'on tire du romarin, de la lavande, du thim, de la melisse, &c. Ce bain peut servir à differentes fois pendant sept à huit jours. Il convient à la paralysie, aux débilités & douleurs de nerfs, aux pesanteurs & engourdissemens de membres, & généralement à toutes les maladies contre lesquelles convient le Bain des eaux minerales.

Maniere de préparer & de prendre le Bain aromatique pour les jambes.

Faites bouillir dans huit pintes d'eau, & deux pintes de lie de vin rouge, des feuilles de thim, lavande, absinthe, marjolaine, romarin, laurier, sauge, fleurs de camomille, mélilot, bouillon blanc, &c. de chacune une poignée, graines de laurier, de cumin, de daucus concassées, de chacune une once ; le tout étant bien cuit ; vous ôterez le bois, & ajoûterez à la liqueur une poignée de sel commun, & la verserez toute chaude dans un vaisseau, où vous mettrez les jambes du malade, ayant soin de les bien frotter, de haut en bas, de tems en tems ; vous aurez soin de le bien couvrir jusqu'aux genoux, pour le garder du froid, & empêcher que l'odeur des aromates ne lui porte à la tête. Ce bain est propre contre les douleurs, la foiblesse, l'enflure & les inquietudes des jambes.

Maniere de préparer & de prendre l'Etuve domestique pour provoquer à suer.

Il faut prendre deux chaises de paille, dont l'une soit haute & l'autre basse, attacher deux bâtons de part & d'autre à leurs extremités d'en haut afin de les tenir en état ; vous faites asseoir le malade sur la plus haute, & vous lui faites poser les pieds sur la plus basse, ayant soin de mettre sous lui un drap, ou une alaise

alaiſe pliée en huit doubles. Vous avez enſuite deux couvertures que vous étendez par le moyen de deux bâtons ; l'une par devant & ſous le menton du malade, ayant ſoin de la garnir d'une ſerviette ouvrée en cet endroit là, & l'attachant derriere le cou avec des épingles, ou la couſant avec une éguille ; l'autre par derriere, en la faiſant croiſer ſur l'autre par devant, & les laiſſant trainer toutes deux à terre, pour empêcher l'air extérieur de s'inſinuer. Le malade doit être placé auprès d'un bon feu, & la chambre bien échauffée. Il faudra mettre ſous chaque chaiſe un réchaud d'une grandeur médiocre, rempli de bonne braiſe bien allumée, & non de charbon à cauſe de ſa vapeur qui eſt très-malfaiſante : on aura ſoin d'augmenter, ou de diminuer le feu à proportion du tempérament & des forces du malade, & de jetter de tems en tems dans les réchaux une petite poigoée de graine de genievre concaſſé. Quand on s'apperçoit que la ſueur eſt aſſez abondante, on le laiſſe tel qu'il eſt ſans l'augmenter. Si l'odeur de la braiſe portoit à la tête du malade, on pourra ſe ſervir d'eſprit de vin ou d'eau de vie, ayant ſoin d'en remettre toutes les fois qu'il eſt néceſſaire pour entretenir la chaleur. Si le malade eſt d'un tempéramment maigre & foible, au lieu de réchaud, on mettra ſous chaque chaiſe une terrine remplie de décoction bouillante de fines herbes, obſervant de la remuer de tems en tems avec un fer rougi au feu, afin d'augmenter la vapeur & la chaleur. Si le malade ſe trouvoit foible pendant la ſueur ; on le fortifiera en lui faiſant prendre une cuillerée de vin un peu chaud. Après la ſueur on l'eſſuyera bien avec des linges ſecs, on l'enveloppera dans un drap bien chaud, & on le mettra dans un lit baſſiné pour ſe repoſer. On lui donnera un bouillon nourriſſant pour reparer ſes forces, & au bout d'une heure, il pourra ſe lever & s'habiller, ſans pourtant ſortir de la maiſon, ni s'expoſer aux impreſſions de l'air.

Lorſqu'on veut continuer cette étuve pendant plusieurs jours, on obſerve de n'y laiſſer le malade qu'une demi heure le prémier jour, trois quarts d'heure le ſecond, & une heure le troiſiéme & les ſuivants Si l'on s'apperçoit qu'il ait quelque palpitation de cœur, qui eſt le ſigne ordinaire d'une prochaine défaillance, il faut le retirer promptement, & le mettre dans ſon lit. On peut employer cette étuve pendant ſept, ou huit jours plus ou moins, ſelon la nature de la maladie, & les forces du malade. Cette ſorte d'étuve eſt préférable aux étuves ordinaires, & convient dans les ſciatiques, rhumatiſmes, paralyſie imparfaite, ſcorbut, verole, & généralement dans toutes les maladies, où la ſueur eſt indiquée. Le tems propre pour s'en ſervir, eſt le commencement du printems & de l'automne, après s'y être préparé par la ſaignée & la purgation.

Bain pour la propreté du corps.

Prenez de l'eau de riviere, faites-la chauffer, & mettez-y une bonne poignée de ſel ; quand ce ſel ſera fondu, ôtez l'eau de deſſus le feu, avant d'avoir bouilli ; mêlez-y enſuite du miel blanc ſix livres, alun de roche pulveriſé une livre, lait d'âneſſe ſix pintes ou plus. Lorſque le tout eſt bien mêlé, & un peu plus que tiede, on s'y baigne. On peut ajoûter des ſenteurs.

BAIN. Terme de Chimie, qui ſe dit de pluſieurs coctions, diſtillations ou autres opérations qui ſe font ſur des matieres propres à entretenir une chaleur douce. Ainſi on dit, un bain de cendres, lors qu'on met la cucurbite où ſont les matieres qu'on veut diſtiller ſur les cendres, & qu'on met le feu deſſous. Bain de ſable, qu'on appelle auſſi bain de ſeparation. Bain de limailles, quand on y met de la limaille de fér ou du ſable. Bain-marie, quand on met la cucurbite dans de l'eau chaude, laquelle échauffe la matiere contenue dans la cucurbite. Il y a auſſi un bain vaporatoire ou vaporeux, qui donne une moindre chaleur, & qui ſe fait quand un vaiſſeau de verre contenant quelque matiere, eſt échauffé par la vapeur de l'eau.

BAISSER. Les vignerons diſent : *Il eſt tems de baiſſer la vigne, ma vigne eſt baiſſée.* Et *baiſſer* en fait d'Agriculture, ſignifie courber en dos de chat les branches de la vigne qu'on a laiſſées, après que la taille en a été faite, leſquelles on attache à une perche liée aux échalas. Cette ſorte de travail ſe pratique dans l'Auxerrois & aux environs, où les vignes ſont rangées plus proprement, qu'en aucun endroit du Royaume.

BAL

BALANCES. Inſtrument compoſé d'un fleau, d'une chaſſe, d'une éguille ou équilibre, & de deux baſſins de métal, ou de bois, ſuſpendus par des cordes, ou par des chaines.

Maniere de faire des Balances juſtes.

Il faut que toutes les parties des Balances ſoient égales, chacune à ſon oppoſite, que les trois points de ſuſpenſion ſe trouvent dans une même ligne droite, que l'éguille ſoit d'équerre avec le fleau, & que les deux bras du fleau ſoient parfaitement égaux. Ce dernier point eſt très-difficile ; mais pour y parvenir, le meilleur moyen eſt d'acrocher à chaque bout du fleau, deux baſſins qu'on aura faits parfaitement égaux, & de les changer après cela en décrochant l'un du bout pour le mettre à l'autre. Si l'équilibre ſe trouve juſte, c'eſt marque que les Balances ſont bonnes, ſur-tout ſi le même arrive en tranſpoſant de la même maniere la marchandiſe qu'on veut peſer, pourvû néanmoins qu'un des baſſins tombe tout à coup à bas, lorſqu'il aura commencé à trébucher ; car ſi les balances vacillent, ou qu'elles ſe tiennent longtems en équilibre, c'eſt une marque, que les trois points de ſuſpenſion ne ſont pas en ligne droite.

Si l'un des bras du fleau trébuche toûjours, même en tranſpoſant les baſſins, ou la marchandiſe, c'eſt une marque qu'il eſt plus long, ainſi il faudra battre l'autre à froid avec la panne du marteau, pour l'allonger autant qu'il ſera néceſſaire, & le rendre égal à ſon oppoſé. Quand vos Balances ſeront ainſi rectifiées, il faut, quand on péſe ſur-tout des marchandiſes de prix, comme les diamants, retourner les Balances, & changer les baſſins de place, pour ſavoir ſi la table ſur laquelle ils poſent eſt droite & de niveau ; car ſi cela n'étoit pas, il pourroit y avoir une erreur conſiderable dans l'eſtimation du poids.

BALANCER. C'eſt quand une bête qui eſt courue & chaſſée des chiens courans, étant laſſée, va vacillant en fuyant. On dit : *Ce chevreuil, ce cerf balance.*

BALANCER. C'eſt auſſi quand un limier ne tient pas la voye juſte, ou qu'il va & vient à d'autres voyes. On dit : *ce limier balance.*

BALE de plomb. C'eſt une bale dont on charge un fuſil pour tirer à la guerre ou à la chaſſe.

BALE ramée, ſe dit des Bales attachées enſemble par un fil de fer.

BALE de calibre. C'eſt celle qui eſt de même groſſeur que le calibre d'un fuſil.

BALEINE. Bête marine, couverte d'un cuir dur, & noir, longue ordinairement de près de quarante coudées, épaiſſe de huit, ou dix avec une gueu-

Mais auſſi en donnant cette liberté apparente de retirer le fonds de ladite Banque par le moyen de la caiſſe de comptant : Liberté auſſi imaginaire qu'eſt preſentement ledit fonds, puiſque la néceſſité qu'il y a d'acquiter les Lettres de Change, & les ventes des marchandiſes en gros à la Banque, lui aſſûrent pour toûjours la propriété de ce fonds, & la poſſeſſion de tout l'argent comptant, qui ſert dans le courant deſdits payemens.

Pendant le fort de la Guerre contre les Turcs, la Republique ayant épuiſé ce fonds, fut contrainte de fermer ladite Caiſſe de comptant, ce qui cauſa quelque diminution du crédit de ſa Banque, néanmoins cela n'interrompit pas le cours : tout le mal qu'il produiſit, fut que ceux qui avoient peur, trouvoient des gens qui les guériſſoient, moyennant dix juſqu'à quinze pour cent, en leur donnant de l'argent comptant, contre des parties de la Banque ; mais quelques années après la République ayant fait battre de la monnoye, ouvrit ladite Caiſſe de comptant, ce qui raſſura les eſprits, & guérit ce mal d'opinion ; enſorte que les parties de la Banque ſe remirent au pair avec l'argent, & depuis les choſes ont continué ſur le même pié.

Les écritures s'y tiennent en livre, ſous & deniers de gros ; la livre vaut dix ducats de Banque, ou 240 gros, parce que le ducat eſt composé de vingt-quatre gros.

La monnoye de Change s'entend toûjours ducat de Banque, qui eſt imaginaire, cent deſquels font par decret public 120 ducats monnoye courante, avec deffenſes aux Courretiers de traiter à plus haut prix.

La Banque ſe ferme quatre fois l'année : ſavoir le 20. Mars, le 20. Juin, le 20. Septembre, & le 20. Decembre, & chaque fois demeure fermée pendant vingt jours, pendant lequel tems on ne laiſſe pas de diſpoſer ſur la place du comptant, & des parties de la Banque, pour l'écrire lors de l'ouverture. Il y a encore les clôtures extraordinaires de huit à dix jours de Carnaval, & de la Semaine ſainte, quand elle ſe rencontre environ vers la fin de Mars, dans le tems que la Banque eſt fermée. On la ferme encore un jour de chaque ſemaine pour faire le Bilan, qui eſt le Vendredi, quand il n'y a point de Fête.

Les Lettres de Change, & les Changes, qui ſe font pour les places, ou pour le Foires, ſe doivent payer à la Banque, & le payement qui s'en feroit en autre maniere, ne ſeroit pas juridique ; le vendeur ne peut auſſi refuſer le payement de ſes marchandiſes en parties de banque, quand il n'y a point de pacte contraire.

Les Lettres de Change depuis l'échéance, ont coûtume qui tient lieu de Loi, ſix jours de *riſpetto de Banco* ouvert, & par défaut de payement, on n'eſt obligé de lever le protêt, qu'au troiſiéme jour, après lequel on demeure chargé du riſque.

L'année ne commence, pour la datte des Lettres de Change, qu'au prémier Mars.

Depuis que la Banque eſt fermée, on ne peut contraindre le debiteur au payement des Lettres de Change au comptant, ni en autre maniere, ni faire le protêt qu'à l'ouverture, & ſelon la coûtume, le ſixiéme jour, excepté pourtant en cas de faillite, auquel cas chacun peut faire ſes diligences, le tems de l'*uſo* des Lettres de Change de la Banque étant paſſé.

Les Lettres endoſſées ne peuvent être payées en Banque par decret public. Celui à qui la Lettre eſt payable, doit envoyer procuration à ſon Correſpondant de Veniſe pour recevoir pour lui, ou doit faire la Lettre payable à droiture audit Correſpondant. C'eſt un artifice des Banquiers pour tirer leurs proviſions.

Il n'y a point de dépôt de deniers, que par voye de places, ou d'une Foire à l'autre.

Il n'y a point de réglement précis touchant les ventes & achats, leſquels ſe pratiquent ſuivant les conjonctures d'abondance ou rareté des Marchandiſes.

Il y a de certaines ſortes de Mchandiſes qui pour l'ordinaire ſe vendent à un long terme, comme ſont les laines d'Eſpagne, qui ſe payent en trois ou quatre payemens, avec l'eſcompte de ſix mois, & encore un an de *riſpetto :* & pour l'eſcompte, on rabat à raiſon de neuf pour cent par an. Les draps de laine ſe payent à trois & ſix mois & quelqueſois un an à l'eſcompte. Les draps d'or & de ſoye ſe vendent au comptant pour l'ordinaire, & le vendeur fait bon deux pour cent, ſur la meſure. Toutes les Marchandiſes ſe contractent en monnoye courante hors de la Banque, excepté l'Huile & le vif-argent, deſquels on traite toujours en monnoye de la banque ; les Marchandiſes en boutique depuis le tems échu, ont accoutumé de donner quelques mois. Cela ſe pratique encore pour les Merciers de Flandres, d'Allemagne, & d'autres lieux.

Pour les autres qui ſe vendent au comptant, cela s'entend pour le payement prompt d'un mois, ou environ, ſelon la qualité des Marchandiſes & des Debiteurs. En cas de faillite, le premier ſaiſiſſant eſt antérieur aux autres Créanciers, par decret public ; les repartimens ſe font également aux Etrangers comme aux Naturels du pays ; mais cela arrive rarement, parce que les prémiers ſaiſiſſans jouiſſent du benefice, comme les effets ne ſont pas en avance, qui n'a point ſaiſi, reſte exclus.

On a coutume de juger ſuivant les Loix & Réglemens particuliers de la République. La Nation Allemande a ſon *Fontico*, ou maiſon particuliere, & a quelques priviléges, ſur-tout à l'égard des Douanes.

Les impots qui étoient ci-devant ſur la monnoye ont ceſſé, ou en a créé d'autres ſur les Gabelles du vin, Douanes & autres revenus de la République ; dont on paye les interêts tous les ſix mois : ſavoir ſix pour cent, pour les rentes perpetuelles, & dix pour cent de celles qui ſont à vie.

Le négoce ne déroge point à la Nobleſſe ; mais peu de Nobleſſe s'y applique.

BANDAGE. Terme de Chirurgie. Bandes appliquées ſur les parties du corps diſloquées, bleſſées, ou meurtries, pour les ſoutenir, ou pour contenir les remédes topiques qu'on y applique pour les guerir. C'eſt auſſi un brayé, que ceux qui ont des deſcentes portent pour ſe ſoulager.

BANDE. Terme de Pâtiſſier. Morceau de pâte aplatie & étendue en long, pour bander les tourtes & autres pieces de pâtiſſerie. En terme de Chaircutier, ce ſont ſix cervelas attachés au bout l'un de l'autre.

BANDE. Terme de Mer. Mettre un Vaiſſeau en Bande ; c'eſt le faire pancher d'un côté, pour le nettoyer de l'autre. Bande du Sud, ou du Nord ; c'eſt le côté du Sud, ou du Nord.

BANDE. Terme de Blaſon. C'eſt dans un écu, la piece honorable qui repréſente le baudrier du cavalier, & qui s'étend depuis le haut de l'angle droit de l'écu, juſqu'à l'angle gauche de l'écu, ce qui eſt la ſituation contraire à celle de la barre.

BANDEAU. Terme d'Architecture. Architrave, ou moulure qui s'étend depuis un impoſte juſqu'à l'autre, en ſe courbant en arc par-deſſus une porte, ou une fenêtre.

BANDELETTE. Terme d'Architecture. Régle ; ornement plus petit que la platte-bande, & plus grand que le liteau.

BANDER. Terme d'Horloger. Preſſer & faire plier un reſſort de montre, pour en avancer le mouvement.

BANDER une voile. Terme de Marine. C'est coudre des bandes de toile sur une voile, pour qu'elle dure plus long-tems.

BANDER. Terme de Fauconnerie. Bander au vent, se dit de l'oiseau qui se tient sur les chiens en faisant la cresserolle.

BANDEREAU. Cordon de soye, ou de fil, qui sert à pendre la trompette au cou de celui qui en sonne.

BANDEROLE. Espece de petit étendart, que l'on met au mât des navires, & quelquefois ailleurs pour servir d'ornement. Pain béni orné de Banderoles.

BANDINS. Terme de mer. Lieux où l'on s'appuye étant debout dans la poupe d'un vaisseau.

BANE. C'est une espece de grande manne, faite de branchages, où l'on met le charbon pour le voiturer. Ce mot se dit aussi d'une grosse toile, qui sert à couvrir les batteaux ou la voiture qui est dedans.

C'est aussi la piece de grosse toile que les lingéres attachent sous l'auvent de leurs boutiques.

BANERET. Seigneur qui a droit de porter baniere, pour assembler ses vassaux.

BANIERE. Terme de Marine. C'est l'étendart d'un vaisseau.

BANILLES. Petite gousse longue & étroite, remplie d'un suc mielleux, & de très-bonne odeur, dont on se sert dans la composition du chocolat.

BANQUE. Outre ce qu'on a dit dans l'article d'*Agent de banque & de Change*, on doit encore observer que personne ne peut être *Agent de banque & Banquier* ensemble : c'est-à-dire, que l'Agent de Banque doit seulement s'entremettre de négocier les affaires de la Banque & du Change, entre les Marchands, Négocians, Banquiers, Traittans, Gens d'affaires, & autres sortes de personnes qui voudront se servir de son ministere, sans pouvoir faire directement, ou indirectement pour son compte particulier le commerce de la Banque & du Change.

BANQUEROUTES & FAILLITES. *Quelles en sont les causes.* Le principe & la cause des Banqueroutes, provient la plûpart du tems de l'ignorance, de l'imprudence & de l'ambition des Marchands, qui ont le dessein de s'enrichir aux dépens de leurs créanciers. Cela ne tombe jamais dans l'esprit d'un honnête homme; mais bien dans celui d'un méchant, qui doit être traité avec sévérité; au lieu que celui qui la fait par malheur, à cause des pertes & des disgraces qui lui sont arrivées en faisant son commerce, doit être traité avec douceur.

I. L'ignorance des Négocians vient, de ce que dans leur commerce, ils manquent d'instruction, n'ayant pas fait leur apprentissage chez d'habiles Marchands, qui ayent toutes les qualités requises pour bien monter le commerce.

II. De ce qu'ils n'ont pas servi assez long-tems les autres Marchands, pour acquerir toute l'expérience nécessaire pour s'y bien conduire.

III. De ce que quand ils se présentent pour être reçus Maîtres dans le Corps des Marchands, dont ils veulent faire profession, les Maîtres & Gardes ne les interrogent point sur les principales choses du commerce, comme sur la qualité des Marchandises dont ils se mêlent, des largeurs & les longueurs, des matieres dont elles doivent être composées; sur la maniere de tenir les Régistres, tant en partie double, que simple; sur la matiere des Lettres & billets de Change; de sorte qu'ils sont reçus bien souvent Maîtres au sortir de leurs apprentissages, ignorans & incapables de faire le commerce, ne sachant pas ce qu'ils font, vivant toûjours dans la confusion, qui est d'ordinaire l'écueil inévitable où ils font naufrage. Car il est constant que quelque honnête homme que soit un Marchand, s'il ne sçait toutes ces choses, & s'il ne tient un fort bon ordre, il sera toûjours aveugle dans ses affaires, ne les conduira jamais comme il faut; & enfin, quelque bonheur qu'il ait, il se trouvera infailliblement dans le désordre, qui le fera tomber dans le précipice & lui fera faire faillite.

IV. L'imprudence des Négocians cause encore leur malheur, quand ils se chargent de trop de marchandises, & au-dessus de leurs forces, parce que c'est un fonds mort, qui ne produit rien, & qui cause des retardemens des payemens échûs, pour la continuation desquels ils payent de gros interêts; cependant les marchandises viennent à rien, d'autant que la mode en passe, soit pour les couleurs, soit pour les façons; par les mauvais restes qu'ils font, par les marchandises qui se piquent, comme toutes sortes de draps de soye, de laine & de serge de couleur, de rubans & d'autres menues merceries; celles qui coulent, comme le vin, les huiles & autres sortes de marchandises liquides; celles qui s'éventent, comme les drogues & les épiceries; celles qui se pourrissent, comme les jambons, les fromages, les olives, les marrons, les oranges, les citrons, les grénades, les anchois & les autres sortes de marchandises de cette qualité.

V. L'ambition des Marchands & le desir qu'ils ont de faire fortune en peu de tems, causent aussi les Faillites, parce que cette convoitise les porte inconsidérément à prêter à tous venans, & particulierement à la Noblesse, qui ne paye que quand il lui plaît, & à de jeunes gens, qui n'ont pas encore atteint l'âge de vingt ou vingt-quatre ans, lesquels étant en majorité, se font relever facilement des obligations & promesses qu'ils leur ont passées. Ces dettes consument tout leur fonds capital, & celui de leurs amis, qui leur ont confié leur bien. Cela les met hors d'état de pouvoir payer; ainsi ils sont obligés de faire connoître leur foiblesse, & ensuite ils font faillite.

VI. On a encore remarqué, que le malheur qui arrive à la plûpart des Marchands, vient de la grande dépense qu'ils font, tant en loyers de maisons, que gages & nourritures de leurs Facteurs & domestiques; par les dépenses inutiles qu'ils font dans la superfluité de leurs habits, dans les festins & dans le jeu, & bien souvent dans les débauches des femmes, qui causent la perte de leur tems, qui est si cher aux Négocians; par les grands vols que leur font leurs Facteurs & domestiques, pour ne pas prendre garde à eux, ni à leur conduite; par les Banqueroutes qui leur arrivent, à cause de leur négligence, à ne pas solliciter leurs dettes, ni faire arrêter leurs parties, dans le tems porté par l'Ordonnance, d'autant qu'on leur allegue *la fin de non recevoir*, quand ils demandent en justice le payement de leur dû; par la surcharge de leurs enfans, quand ils en ont un grand nombre, les élevant avec trop de somptuosité, étant obligés de faire de grandes dépenses, tant dans la nourriture, qu'en pensions & entretiens; & par l'ambition, qu'ils ont de donner à leurs enfans de gros mariages, au-dessus de leurs forces.

VII. Il arrive encore aux Négocians qui font commerce en gros, quantité d'autres accidens qui leur font faire faillite, comme les risques de la Mer, & prises de Vaisseaux, ou par les Ennemis, ou par les Pirates, ou par le transport de l'argent, qu'ils font hors du Royaume, qui leur est volé; des marchandises confisquées, faute de payer les droits dûs à Sa Majesté & autres Princes, dans les Etats desquels ils envoyent ou d'où ils font venir de la marchandise, pour la vouloir passer en fraude; enfin la disposition de leurs deniers qu'ils font sur la place, dont ils pren-

nent des Lettres de Change qui leur sont nécessaires pour faire leur commerce, qui reviennent à protêt. Toutes ces pertes, & autres accidens par succession de tems, les jettent dans l'impuissance de pouvoir continuer leur négoce.

Toutes les mauvaises qualités & les inconveniens ci-devant représentés, se rencontrant dans des Négocians, ils perdent facilement leur réputation & leur crédit; ce qui fait que n'en trouvant plus, ou très-peu, il leur arrive encore des accidens, qui achevent de les perdre & de les ruiner. Car pour maintenir leur crédit, ils s'exécutent eux-mêmes, par le moyen de leurs marchandises qu'ils sont obligés de donner à vil prix, pour payer ce qu'ils doivent d'échû, & les Lettres de Change que l'on tire sur eux. Ainsi, bien loin de gagner ils perdent toûjours; & on a remarqué que depuis qu'un Négociant est une fois en arriere, & qu'il manque de crédit, il est absolument perdu, à moins d'un grand hazard, & d'un bonheur extraordinaire. On en a connu plusieurs qui vingt ans auparavant que de faire faillite, étoient déja ruinés, & ne subsistoient que par le crédit qui leur a manqué tout d'un coup; aussi ces sortes de faillites sont très-mauvaises, y ayant à perdre quelquefois les trois quarts, & bien souvent davantage.

Le bonheur & la fortune des Négocians procedent ordinairement de la connoissance parfaite qu'ils ont du commerce dont ils se mêlent, de la grande expérience qu'ils ont acquise en servant long-tems les autres Marchands, avant que de faire leur établissement; du bon ordre qu'ils ont à tenir dans leurs Livres; de la prévoyance & de la prudence qu'ils ont de ne se point charger de trop de marchandises, & de ne point prêter au dessus de leurs forces; du soin & de la vigilance qu'ils ont de solliciter leurs dettes, & de l'assiduité qu'ils ont à demeurer dans leurs Magazins & dans leurs boutiques, & à examiner la conduite de leurs Facteurs & de leurs domestiques; de l'épargne & de l'économie de leur maison, & de la réputation qu'ils s'acquierent d'être gens de bonne foi, & de tenir leur parole, l'ayant une fois donnée, quand même ils devroient perdre sur les marchés qu'ils ont faits; de la fermeté & du courage qu'ils ont pour surmonter toutes les difficultés & les disgraces qui leur arrivent, & qu'ils n'ont pû prévoir, quel ordre qu'ils ayent tâché d'y apporter. Il est certain que si un Négociant a toutes les qualités ci-dessus representées, il fera assûrément une bonne maison, pour peu de fortune qu'il ait, ou du moins s'il n'amasse pas de grands biens, il se maintiendra toûjours avec honneur dans le commerce, & acquerra beaucoup de réputation, laquelle sera plus avantageuse à ses enfans, que s'il leur laissoit de grandes richesses.

BANQUIER. C'est un Négociant en argent, qui donne des lettres de Change pour recevoir ou faire tenir de l'argent dans différentes Villes. Voyez ce qu'on en a dit sur les mots de *BANQUE ou d'Agent* de Banque.

On a donné le nom de *Banquier expeditionnaire en Cour de Rome*, à celui qui fait venir toutes les Bulles, dispenses & autres expéditions qui se font en la Cour Romaine ou en la Legation d'Avignon, soit de Chancellerie, soit de la Pénitencerie. Ces Banquiers sont des officiers de nouvelle création.

Des obligations des Banquiers, Changeurs, Marchands, qui font commerce d'argent & de marchandises, &c.

LES BANQUIERS, s'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leur bien, ils sont en danger de le perdre; car David dit, *Psal. 126. v. 1. Si le Seigneur ne batit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde:

I. S'ils ont prêté à usure; car outre le crime, qui est très-énorme, l'Eglise les déclare infames & indignes d'approcher des Sacremens, & les Ordonnances les condamnent, pour la premiere fois à de grosses amendes & au bannissement; & pour la recidive, à la confiscation du corps & des biens, outre la restitution de tout ce qu'ils ont acquis par ce moyen injuste. JESUS-CHRIST dit au chap. 6 de S. Luc v. 35. *Prêtez sans rien esperer. Mutuum date, nihil inde sperantes.* Sur quoi on peut encore consulter *le chap. 18. d'Ezechiel, le Concile de Nicée chap. 7. celui de Latran sous Alexandre III. c. 26. celui de Vienne sous Clement V. & la Decretale des usures.*

II. S'ils savent qu'il y a des Chrétiens si possedés de l'esprit d'avarice, que pour avoir quelque excuse devant les hommes, des prêts usuraires, qu'ils font à interêt, ils osent avancer que l'usage qu'ils ont en de certains lieux, est de tout tems immémorial; que le Droit Romain qu'on y garde, permet la stipulation des interêts, & en deffend la repétition; que les Loix & Constitutions Canoniques, qui deffendent l'usure, ne sont point reçues en France; & enfin, qu'il y a des Parlemens qui autorisent ces prêts.

Mais qui peut alleguer sans rougir de honte, dans un Royaume aussi Chrétien qu'est la France, l'usage des lieux, les Loix Romaines & les préjugés de quelques Parlemens contre la Loi éternelle, dont Dieu est Legislateur, & qui étant la régle de l'Eglise, le doit être aussi de toutes les Loix humaines, comme dit S. Augustin. Il ne faut que voir ce qui en est porté si expressément au Levitique, & dans Ezechiel, où Dieu explique même en quoi consiste cette usure, & en S. Luc, après lesquelles autorités l'Eglise, qui a seule droit d'expliquer & de définir le véritable sens des Ecritures, a declaré par ses Canons & par les Decrets des Papes, que Dieu a non-seulement condamné l'usure, mais que ces mêmes paroles de saint Luc, *Mutuum date nihil inde sperantes,* contiennent un précepte, & non pas seulement un conseil, *S. Aug. in lib. 1. de lib. arbit. cap. 6. Levit. 25. Ezech. 18. Luc. 6. Conc. Lateran. sub Leone IX.*

III. S'ils savent que non-seulement le vieux & le nouveau Testament, les saints Canons, les Peres de l'Eglise & les Papes condamnent toutes sortes d'usures, mais que les Loix mêmes du Royaume ne peuvent les deffendre en termes plus exprès, ni témoigner plus de respect & de déférence à ce que les Loix & les Constitutions Canoniques en ont ordonné, puisqu'outre la condamnation qu'en font saint Louis par ces paroles: *Usuram intelligimus quidquid est ultrà sortem*, par usure, nous entendons tout ce qu'on prend au-delà du principal; *pour la réformation de nôtre Royaume, nous deffendons tant à nos sujets qu'aux étrangers qui se trouvent dans nôtre Royaume, toutes sortes d'usures de quelques especes qu'elles soient.* Louis XII. Charles IX. Philippe IV. & Henri III. se conformant aux Loix divines & Ecclesiastiques, en fait une Loi toute semblable: *pro reformatione publicâ Regni nostri usuras à Deo prohibitas, & à sanctis Patribus necnon Primogenitoribus nostris damnatas prohibemus, omnibus & singulis tam Regnicolis nostris quàm aliis in Regno nostro quomodolibet contrahere genus vel speciem quamlibet usurarum.*

Les Parlemens ne seroient-ils pas punissables, s'ils avoient une Jurisprudence contraire à de si justes Reglemens & Ordonnances de nos Rois? & il est à croire que si on examine bien tous ces prétendus Arrêts, qu'on allegue en faveur de ces prêts à interêt, qu'il y a, ou qu'ils supposent du moins un lucre

cessant, ou un dommage naissant; mais ces Arrêts ne valent que dans le fore extérieur, & non pas dans celui de la conscience; car ils ne mettent point en repos les particuliers, si toutes les conditions suivante ne se trouvent dans ces deux titres du lucre cessant & du dommage naissant.

Il faut pour le lucre cessant : I. Que l'argent que l'on prête soit exposé au négoce ou à quelqu'autre emploi dans lequel on puisse licitement gagner. II. Que celui qui prête n'ait point d'argent, qu'il puisse prêter, autre que celui qu'il a dans le commerce. III. Que le gain soit non seulement possible mais aussi probable.

Ainsi de même pour le dommage, il faut qu'il soit véritable & réel, causé par le prêt, & non par d'autres accidens. II. Que le dommage soit égal au dédommagement qu'on exige du débiteur. III. Que celui qui prête avertisse le débiteur, en lui prêtant son argent, du dommage qu'il suuffrira, s'il le lui prête; & enfin, il faut de plus que le Créancier ne prête point par motif d'interêt, pour pouvoir gagner davantage, ou plus commodément, mais qu'il prête, par le pur motif de charité ou d'honnêteté; ensorte qu'il soit vrai qu'il est dans la volonté, en prêtant, de mettre plûtôt son argent dans quelque commerce légitime, que de le prêter à son ami; autrement le lucre cessant & le dommage naissant, ne sont point des titres légitimes, pour ne rien prendre au-delà du sort principal; mais seulement des titres palliés. Car, comme dit saint Thomas, l'injustice de l'usure dans le prêt, consiste en ce qu'on prend quelque chose par un motif d'interêt: N'étant permis, comme il a été déja dit, que de se récompenser de la perte véritable & réelle qu'on a faite en prêtant, & non pas de s'en servir de moyen pour gagner. Enfin, on peut dire après cela à tous les Usuriers de mauvaise foi, ce qu'on a dit à l'égard des Bénéficiers, s'ils continuent désormais à chercher des dispenses d'une Régle où il ne peut y en avoir jamais, *vous pouviez aller en enfer sans permission, vous irez maintenant avec dispense. Poteras ire in infernum sine licentiâ, nunc ibis cum dispensatione.* Les loix civiles mêmes ne permettent les usures, que pour la récompense de la perte que le Créancier souffre au prêt qu'il fait, ou pour le retardement du payement des deniers qui sont dûs. Il ne faut que lire les principaux Jurisconsultes Chrétiens. Je vai rapporter les paroles remarquables que François Grimaudet dit sur cela : *C'est une chose calomnieusement imputée à Justinien, aux Empereurs & aux Loix civiles, qu'elles ayent permis les usures pour le seul plaisir du Créancier; mais elles les ont permises pour la récompense de la perte que le Créancier souffre au prêt, ou retardement du payement des deniers qui sont dûs; laquelle récompense est nécessaire au commerce, & en la vie humaine, & s'accorde au droit de nature, qui veut que celui qui est endommagé par le fait d'autrui, soit par lui-même récompensé; c'est pourquoi les usures civiles sont plûtôt dites récompensatives que lucratives.*

IV. S'ils ont tiré du profit de l'argent prêté sous prétexte d'une societé simulée, pour feindre que ce profit ait été gagné dans le commerce; c'est une usure qu'ils sont obligés de restituer. *Bulla Sixt. V. Detestabilis.*

V. Si n'étant pas de condition à faire valoir leur argent dans le négoce, ou ne le voulant pas, ils ont prêté à condition qu'on leur en payera l'interêt annuellement au denier de l'Ordonnance; c'est une usure qu'ils sont obligés de restituer. Car tant s'en faut que l'on puisse inferer de l'Ordonnance du Roi, qu'elle ait jamais voulu autoriser le profit que l'on veut faire par le pur prêt de son argent, qu'au contraire, il la deffend sous de grandes peines. *Conc. Mediol. suprà, cap. super eo, de Usuris. Ordon. de Blois, art.* 202.

VI. S'ils ont prêté une somme, par exemple de 1600. liv. à la charge que si on ne les rembourse pas après l'an expiré, on leur en payera l'interêt au denier de l'Ordonnance; & cependant pour ne pas donner la premiére année gratuitement, ils retiennent cent livres par leurs mains, n'ayant donné effectivement que 1500. liv. quoique le contract soit chargé de 1600. liv. c'est usure qu'il faut restituer. *Conc. Agath. sup. Conc. Mediol. suprà, S. Thom. suprà.*

VII. S'ils ont prêté cette somme de 1600. livres sans faire mention dans le contract de l'interêt, faute de payement au bout de l'année; mais l'an fini, ils font assigner leur débiteur, ou de concert avec lui, ou parce qu'il est dans l'impuissance de les satisfaire, & le font condamner à leur payer la somme dûe, avec l'interêt dépuis l'assignation, ou de la sentence, n'ayant pas la volonté de retirer le principal, mais seulement d'avoir des interêts; il y a usure, & qui ne souffre aucune exception des personnes; car ni les veuves, ni les pupilles, ni les communautés Ecclesiastiques & Laïques, ne peuvent en aucune maniere tirer l'interêt de l'argent qu'ils ont prêté. *Conc. Mediol. suprà, S. Thom. suprà.*

VIII. Si étant marchands, ou ayant leur argent dans leur négoce, ils ont pris l'interêt de l'argent prêté sous prétexte de lucre cessant; c'est usure quand ces circonstances s'y trouvent. I. Quand l'argent prêté n'est pas exposé au négoce. II. Quand celui qui prête en a d'autre à prêter que celui qui est dans le négoce. III. Quand le profit n'est que possible; ensorte que le prêt n'est pas la cause du manque d'un gain évident qu'ils auroient fait dans leur trafic; c'est ce qui fait qu'il n'y a point en bonne Théologie de lucre cessant sans dommage probable; car quoiqu'il n'y en ait pas toujours d'émergent qui soit probable, & quand le prêt a été fait d'un argent exposé au négoce, par celui qui n'en avoit point d'autre à prêter, & que par ce moyen il a cessé de gagner, il peut prendre l'interêt ou un dédommagement, non pas aussi grand que si le dommage avoit été actuel, mais moindre; car il faut déduire ce qui répond à la dépense, aux peines & aux risques. *S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 4. in corp.*

IX. S'ils ont fait des contracts de constitution des arrerages de rente, qui leur étoient dûs sur les mêmes débiteurs, leur étant deffendu par les Loix civiles & par les Arrêts des Parlemens; & les Saints Peres déclament contre cela, *C. ut nullus de usur. Ordonnance de Philippe le Bel, de l'an* 1311. *S. Basil. in Psal.* 14. *S. Ambr. 1. de Tobia, cap.* 1.

X. S'ils ont prêté de l'argent dans l'espérance, & avec prétention de quelque profit, à cause du prêt, ils ne le peuvent prendre, quoiqu'ils n'ayent pas stipulé ce profit, & qu'on le leur ait même donné gratuitement, & sont obligés à le restituer, ainsi qu'il a été défini au *C. Consuluit, de usur.*

XI. S'ils ont pris interêt de leur argent, à cause du péril, où est le capital, en le mettant entre les mains de personnes peu solvables, ou dont le bien est dans un commerce, dont le succès est incertain & dangereux; le titre de Peril, qui vient du peu de solvabilité de celui à qui on prête, étant entierement injuste. Car selon ce principe, il seroit bien deffendu de prendre interêt d'un prêt fait aux riches, mais il seroit permis de le prendre, si on le fait aux pauvres, & à ceux qui sont dans la nécessité. Où est le texte de Droit, qui puisse autoriser un tel procedé? Aussi est-il formellement deffendu par le Pape Gregoire IX. *S. Thom. opusc. 73. cap. 6. de usur.*

XII. S'ils ont pris des domaines, ou autre chose

pour assurance de leur prêt, sans se tenir compte des fruits qu'ils en ont reçûs après la déduction des frais & de leur industrie, excepté aux cas permis dans le Droit; c'est une usure qu'il faut restituer : car il est de la nature des fonds donnés en gage aux créanciers par leurs debiteurs, que les fruits soient comptés en l'acquit de leurs dettes; *Fructus pignoris computandi sunt in fortem*, suivant la disposition du *Can. Plures de usur. Alexand. III in Concilio Turon. C. Parisien. an.* 329. *c.* 53.

XIII. Si en donnant leur argent par contract de Constitution, ils ont stipulé le remboursement dans un certain tems, ou au défaut du payement des arrerages durant trois années consécutives; ce n'est pour lors qu'un phantôme de contract, & dans la vérité un simple prêt. Car il est de la nature de la Constitution, que le créancier ne puisse obliger le debiteur qu'au payement des arrerages, & non du principal, & qu'il soit libre au debiteur de faire se remboursement du capital, quand bon lui semble; *Extravag. commun.* 1. & 2. *de emptione & venditione, Martinus Papa V. cap. Bulla Alexand. I. ann.* 1666. *Calix.*

XIV. S'ils ont prêté à Paris de l'argent à quelqu'un, à condition qu'il le prendra au prix courant à Lyon, qui est beaucoup plus haut; c'est une usure palliée, & un contract de change simulé, parce qu'on y feint recevoir à Lyon, ce qu'on reçoit à Paris; le titre du profit y est donc supposé. On appelle ce change, *Cambium siccum*, qu'on est oblige de restituer. *Bulla Pii V. In eam.*

XV. S'ils ont prêté de l'argent qui leur étoit inutile, à condition de le leur rendre selon le cours d'une telle foire, où ils croyent qu'il sera à un prix haut; c'est une usure deffendue, même aux veuves, aux mineurs & aux maisons de pieté. *C. Agath. suprà, C. Burdigal. suprà.*

XVI. S'ils ont pris quelque profit pour payer ponctuellement au jour de l'échéance des lettres de change, ou pour avancer le payement de quelques jours, cette avance ne leur ayant apporté aucun dommage; c'est une usure qu'ils sont obligés de restituer. *C. Agath. suprà, S. Ambros. in lib. Tob.* 14. *item paulò post.*

XVII. S'ils ont vendu des marchandises à des enfans de famille, ou à d'autres personnes pour les racheter au même-tems, & à plus bas prix; c'est une usure. 14. *q.* 3. *c. si fœneraverit, C. Mediol. suprà. C. Burdigal. suprà, cap.* 29.

XVIII. S'ils ont acheté de la marchandise, ou quelque chose que ce soit, à vil prix, à cause du payement qu'ils en font, avant qu'elle leur puisse être livrée; c'est usure, d'autant que cette avance d'argent est une espece de prêt, dont ils retirent profit, par la remise qu'on leur fait de la juste valeur. *Conc. Mediol. suprà. S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 7.

XIX. S'ils ont prêté une certaine quantité de blé, à condition qu'à la recolte, on leur rendra pareille mesure, & quelque chose de plus; c'est usure, si ce surplus, avec la même quantité, est de plus grande valeur, lorsqu'on la leur rend, que n'étoit la quantité de blé lorsqu'ils l'ont prêtée. *Conc. Agath. suprà.*

XX. S'ils ont feint d'acheter à l'avance de la marchandise de quelqu'un, qu'ils savoient ne l'avoir pas, & quelque tems après, en ont fait l'évaluation, & en ont tiré par ce moyen un interêt excessif; ce contract est mauvais, & couvre une très-grande usure, qui oblige à restitution. *C. Mediol. suprà, S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 7. *suprà.*

XXI. S'ils ont prêté du blé, ou autre marchandise, à condition qu'on leur vendra quelque terre, qu'on ne vendroit pas autrement; ou que voulant bien la leur vendre, on la leur vendroit à plus bas prix qu'elle ne peut valoir; ou à la charge de quelque corvée, ou de toute autre chose semblable; tous ces traités sont usuraires, & obligent à restitution, parce que ces obligations sont apréciables; or on ne peut, sans usure, obliger à donner quelque chose au-dessus du prêt. *C. Consuluit, de usuris cit. S. Hieron. in cap.* 18. *Ezech. S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad.*

XXII. S'ils ont prêté du blé, du vin, de l'huile, &c. à condition qu'on le leur payera au tems le plus cher de l'année, l'usure est manifeste, excepté, I. Lors que celui qui prête sa marchandise, avoit resolu de la garder jusqu'à cette saison-là; car il n'y auroit point d'usure, pourvû qu'au jugement d'une personne intelligente, on déduise au débiteur le déchet, la peine, les soins & la dépense qu'il faudroit faire pour la garder jusqu'à ce tems-là. II. Excepté aussi les cas de l'incertitude des prix, lors qu'on lui doit faire son payement. *C. Paris. sub Greg. VI. art.* 829. *cap.* 53. *C. Consuluit, de usuris, cit. S. August. in Ps.* 36. *suprà.*

XXIII. Si étant entrés en societé, le commerce étoit injuste, ou le risque tant du principal, que du profit, ne leur étoit pas commun avec les autres, ou les fruits n'étoient pas partagés avec égalité & proportion, il y a usure; car dans le droit, cette societé est condamnée comme mauvaise & usuraire, quand celui qui donne son argent, assure son capital, ou même le profit qui lui en peut revenir. Par cette décision, qui est non-seulement de droit, mais aussi des Papes; il est aisé de voir que l'usage des trois contracts est usuraire. *Bulla Sixt. suprà, Lib.* 3. *ff. tit.* 26. *de societate.*

XXIV. S'ils ont donné à quelqu'un des brebis ou autres bêtes pour les nourrir, heberger, & garder aux dépens du preneur pendant six ans, à ces conditions : I. Que chaque année il acquerra un douziéme du fonds. II. Qu'il le partagera au bout de six ans, & ensemble le croît. III. Que toutes les années ils partageront également les agneaux & la laine IV. Que le lait, le fumier, & certains morceaux de laine, qu'on appelle en quelques lieux, *fougailles* & *bourgeons* en d'autres, appartiendront à celui qui est chargé de la nourriture, pour l'aider à porter les frais de la Societé. V. Que ledit Preneur portera toutes les pertes & diminutions des animaux qui périront par sa faute. Cette Societé est permise en ce que le Bailleur fournit toutes les bêtes à ses dépens, & le Preneur la nourriture, le logement & ses soins, pourvû que le profit soit partagé entre eux avec justice; mais elle n'est pas permise, en ce que le Preneur y est chargé de la perte de tous les animaux qui périront, non-seulement par sa faute, mais encore fortuitement & naturellement. *Bulla Sixt. V. cit. C. Mediol. cit. l'Assemblée de Melun an.* 1570. *C. Burdigal. an.* 1585. *c.* 29.

XXV. S'ils ont donné ces bêtes, ou autres, obligeant le Preneur à porter toute la perte, en lui donnant un profit particulier par-dessus celui qui lui est dû pour ses soins & pour sa dépense; cette Societé est illicite, & détruit le Contract de Societé; car les animaux sont en assurance pour les Bailleurs, & il est des animaux comme de l'argent mis en Societé. *Bulla Sixt. suprà. C. Mediol. suprà S. Thom.* 2. 2. *q.* 78. *art.* 2. *ad* 5.

XXVI. S'ils ont obligé le Preneur par le Contract de Societé d'animaux, à porter la moitié de la perte & de la déterioration de tous les animaux qu'ils fournissent, quoique ce ne soit point par sa faute; cette Societé n'est pas permise, parce que tous les animaux appartiennent en proprieté aux Bailleurs; c'est pourquoi c'est eux seuls qui en doivent porter

la perte. Mais quand les Bailleurs ne mettent que la moitié des animaux dans la Societé, & qu'ils prêtent l'autre moitié au Preneur, afin qu'il les mette aussi en son nom & de son chef dans la Societé, en conséquence de quoi ce Preneur acquiert un droit à la moitié de tous les profits, outre ceux qui lui sont dûs pour la nourriture & garde du troupeau ; en ce cas, le Preneur est tenu de la moitié de la perte fortuite & naturelle des animaux ; puis qu'en vertu du prêt qui lui a été fait de la moitié dans le total, dont la Societé est composée, cette moitié est à lui : ce qui fait qu'il doit porter la moitié de la perte qui arrive fortuitement & naturellement ; & ces sortes de Contracts peuvent être autorisés par les Sentences des Juges des lieux, & par les Cours Souveraines. *C. Agath. Mediol. & Burdigal. suprà.*

XXVII. Si ne voulant pas confier en Societé leurs brebis, parce qu'on en a mal usé, ils les ont données, après les avoir fait estimer par Experts à un homme, qui s'oblige de leur en rendre dans six ans. un pareil nombre, & de même valeur, ou le prix, & de leur payer chaque année pour chacune des brebis une livre & demi, ou deux livres de laine. Ce contract est usuraire, & injuste en plusieurs manieres, quoique ceux qui ont prêté se soient obligés envers le Preneur de supporter une partie de la perte des brebis, qui pourroit arriver la premiére année, par le feu du Ciel, & deux maladies ; l'une appellée en quelques lieux, *Picot*, en d'autres *Clavelée*, qui est une espece de gale ; & l'autre *Faliere*, qui sont des accidens non ordinaires. *Conc. Mediol. 3. suprà, Bulla Sixt. V. cit. S. Thom. suprà, L. pignus, C. de pignoras. 4.*

XXVIII. S'ils ont fait Societé de bêtes à labour & qu'ils ayent donné des vaches, cavales & semblables, l'espace de six ans, à condition que le Preneur les nourrira, & hebergera, & leur donnera par tête, chaque année, deux quartiers de blé, ou trois dans les lieux où elles peuvent travailler toute l'année, & moyennant ce don le Preneur acquiert tous les ans un douziéme du fonds, lequel ils partagent entre eux à la fin du terme & le croit aussi. Il y a usure, si ceux qui mettent en Societé, chargent le Preneur de la perte de leurs bêtes, quand même elles ne mourroient pas par sa faute ; s'ils ne partagent pas justement les fruits, ensorte que la part du Preneur ne soit pas proportionnée à son travail & aux dépenses qu'il lui faut faire, & que la leur soit plus grande qu'il ne leur faut, à cause que les bêtes leur appartiennent, *Concil Mediol. I. suprà, Bulla Sixt. V I. suprà cit. S. Thom. suprà.*

XXIX. S'ils ont pris les bêtes en Societé usuraire, s'étant rendus participans du peché de ceux qui les leur ont données, si ce n'est qu'ils les eussent pris dans leur necessité, & d'un usurier de profession. *S. Thom. 2. 2. q. 78. art. in corp.*

XXX. Si dans toutes leurs Societés, où ils ont pris des bêtes de labour ou autres, ils ont été fidelles pour ne les point changer, pour compter des profits, & pour les conserver, les ayant fait travailler excessivement ; outre le peché, il y a obligation de restituer tout ce qu'on a acquis injustement. *Bulla Sixt. suprà, Conc. Mediol. sup. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 1. in corp.*

XXXI. Si ayant acquis des biens par des voyes usuraires ou les ayant eûs par succession, ils les ont gardés, en ont joüi & les ont consummés, étant dans le doute qu'ils venoient d'usure, ils sont obligés à la restitution de ce qui est consommé. Car quoique le simple doute ne les fasse pas possesseurs de mauvaise foi, il faut toûjours qu'ils cessent de l'être de bonne foi, ce qui suffit pour les obliger à la restitution ; car il n'y a que le possesseur de bonne foi qui soit exempt de restituer les fruits perçûs & consommés, sans en être devenu plus riche. J'appelle *devenu plus riche, & s'enrichir des fruits usuraires*, quand on s'enrichit immédiatement, ou quand on en a payé ses dettes, ou quand on en a fait la dépense courante, augmentant ainsi son bien de ses revenus légitimes ; car suivant la maxime du Droit, celui qui n'est pas devenu plus pauvre, est devenu plus riche. *Hoc ipso quo non est pauperior, factus locupletior est. L. in pupillo, ff. de solut. C. cum tu, de Usuris, Extravag. 1. Tua nos, de usuris.*

XXXII. S'ils ont trompé en vendant les marchandises au poids, mesure, ou quantité ; y ayant non-seulement peché, mais aussi obligation de faire restitution de tout ce qu'ils ont gagné par ces voyes injustes. *S. Thom. suprà, art. 1. in corp.*

XXXIII. S'ils n'ont pas gardé la justice dans la valeur & dans le prix, ou s'ils ont vendu par-dessus le haut prix, & autant qu'ils ont pû, ils sont obligés à restituer ce qu'ils ont pris par-dessus le prix raisonnable. *S. Thom. 22. q. 77. art. 2. in corp.*

XXXIV. S'ils ont vendu des choses vieilles, ou en parties bonnes & mauvaises pour des bonnes, outre le peché qu'ils y font, ils doivent restituer ce qu'ils ont de trop. *S. Thom. suprà, art. 3. in corp. lib. 3. ff. tit. 26. de Societate supra.*

XXXV. S'ils ont pris quelque chose en secret de leurs Associés, sans raison, ou sous des prétextes faux & injustes, soit parce qu'ils travaillent plus, ou qu'ils sont plus habiles ; car il faut s'en tenir aux conditions du contract de Societé, & on est obligé de restituer ce qu'on a pris au-delà.

XXXVI. S'ils ont eu envie contre les autres Marchands, & ont décrié leurs marchandises pour détourner les acheteurs d'aller chez eux. *S. Thom. 2. 2. q. 36. art. 3. in corp.*

XXXVII. S'ils ont acheté des choses dérobées, étant obligés de les rendre, *C. de furtis & servo corrupto, lib. 14.*

XXXVIII. S'ils se sont servis de la necessité extrême des Artisans, pour les obliger de donner leur travail, ou leur marchandise pour un prix au-dessous de ce qui leur appartenoit légitimement. *Levit. 19. Eccles. 7.*

XXXIX. S'ils sont habitués à mentir, & à se parjurer pour mettre les marchandises qu'ils vendent à un trop haut prix, pensant profiter par le mensonge, au lieu qu'ils en tireroient plus de profit & plus de salaire en demeurant dans la verité. Si un Marchand parloit de la sorte, *J'ai tant acheté cette marchandise, je la veux vendre tant, prenez-la si elle vous agrée ; Tout le monde*, dit saint Augustin, *courroit à lui.* Le mensonge ne peut être qu'une voye mensongere, & la tromperie qu'une voye trompeuse. Comme la seule verité nous délivre, selon le langage de l'Ecriture ; c'est aussi elle seule qui peut faire gagner au Marchand de quoi vivre, *S. August. in Ps. 70. S. Thom. 2. 2. q. 100. art. 3. ad 4.*

XL. S'ils sont dans une sincere disposition de ne plus se mêler de leur trafic, & de leur commerce, en cas qu'ils soient convaincus de ne le pouvoir faire sans tomber continuellement dans le peché mortel, & s'ils ont dans le cœur une véritable préparation à se soumettre à ce qu'en ordonnera leur Confesseur ; c'est le sentiment des Saints Péres, & les Canons ordonnent comme dit très-bien le grand S. Charles, que le Chrétien abandonne tous les emplois, quels qu'ils soient, s'ils lui sont dangereux, au moins qu'il ne les exerce qu'avec la permission & l'avis d'un Prêtre sage, vertueux & intelligent, qui lui doit refuser l'absolution, ajoûte ce saint Archevêque, s'il juge probablement

probablement qu'il retombera dans le même péché demeurant dans le même emploi : & attendre durant quelque espace de tems les preuves d'un véritable amendement. *C. Lateran. sub Innoc. II. can. 2. 2. C. Romain. III. sub Greg. I. S. Greg. in hom. 14. in Evangel.*

BANS. C'est ainsi qu'on appelle les lits des Chiens.

BAQ

BAQUET. C'est un vaisseao de bois rond, quarré, ou oblong, dans lequel le Jardinier seme quelques graines particulieres. Les plus communs sont ronds, & sont proprement la moitié d'un muid, ou d'un demi muid scié en deux, ou bien on en fait faire exprès par le Tonnelier, pour être à peu près de la même figure, & pour cet effet il employe des douves, des cerceaux & de l'osier.

BAQUETER. C'est se servir d'une pêle de bois, ou d'une écope pour ôter & jetter l'eau survenue dans quelqoe endroit du jardin, où elle nuit & incommode.

BAR

BARAQUE. Petit logement de bois, que les soldats font dans un camp pour se mettre à couvert.

BARAT. Terme de Marine. Malversation, ou déguisement de marchandises commis par la faute du Patron ou du Facteur du Navire.

BARATTE. Vaisseau fait de douves, ou d'un seul tronc d'arbre, plus étroit par le haut que par le bas, qui sert à battre la crême, pour faire le beurre. Au dessus de la Baratte est une sebille trouée, qui lui sert comme de couvercle, par le trou de laquelle passe le bâton, ou manche du bat-beurre. Ce bat-beurre est un cylindre de bois, peu épais, percé de plusieurs trous, & emmanché de champ, c'est-à-dire, de plat, au bout d'un bâton. Les trous du cylindre sont faits pour donner passage au lait de beurre, à mesure que le beurre s'avance. *Voyez* BEURRE.

BARBACANE. Ventouse. Ouverture que les Maçons font dans les murs, d'espace en espace, pour laisser écouler l'eau. Il se disoit aussi autrefois des ouvertures des murs, par lesquelles on tiroit sur l'ennemi.

BARBARIE, ou BASTION DE FRANCE. *Commerce qui se fait par les François sur les Côtes de Barbarie, au Bastion de France, à la Cale, au Cap de Rose, à Bonne, & au Colle; des sortes de Marchandises qu'ils tirent de tous ces lieux, des mesures, des monnoyes, & de la pêche du corail.*

Le Bastion de France est situé en Barbarie, sur les côtes de la Mer Mediterranée, dans les Terres de la Masoule, où commandent les Fils de Ciditrac; il y a encore la Calle & le Cap de Rose, où il y a des Capitaines & des Ecrivains qui dépendent du Commandant du Bastion, & duquel ils reçoivent les ordres. Il y a pour l'ordinaire quarante-cinq ou cinquante Soldats, tant ao Bastion, qu'aux autres Places, & autant d'autres hommes que l'on appelle *Fregataires*, ou *porteurs de facs*, qui servent pour charger les barques qui vont querir les bleds & autres marchandises : on donne à ces sortes de gens trois écus par mois pour leurs gages, outre leur nourriture.

Il y a une Compagnie formée pour faire le Commerce dans tous les lieux nommés ci-dessus, comme aussi à Bonne & au Cole, & autres lieux qui sont de la concession que Sa Majesté leur a accordée, avec quelques privileges. C'est cette Compagnie qui paye & entretient les garnisons qui sont au Bastion, à la Calle & au Cap de Rose. Il a fallu qu'elle ait fait de très-grandes dépenses pour son établissement dans lesdites Places, soit en bâtimens, soit en présens aux Princes, Gouverneurs & Commandans du Païs, pour donner passage libre aux Navires Maures qui apportent au Bastioo, & aux autres lieux dont nous avons parlé, les bleds, cuirs & autres marchandises, pour y maintenir le Commerce, & éviter les avanies qu'ils pourroient recevoir.

Le Bastion est la principale Place, parce qu'elle est la demeure ordinaire du Commandant, qui donne tous les ordres aux Capitaines des autres Places, ainsi qu'il vient d'être dit.

Les principales marchandises que les François tirent de cette Echelle, sont du corail, des bleds, des orges, des feves, du millet, de la cire, des cuirs & des chevaux barbes. Cette Compagnie fait transporter ces marchandises à Marseille & à Gênes, & particulierement les bleds & autres grains. Mais comme les anciennes Compagnies qui s'étoient formées pour faire le Négoce au Bastion de France, & qui pour lors estimoient que le principal Commerce, & où il y avoit le plus à gagner, étoit la Pêche du corail; elles entretenoient beaucoup de gens au Bastion, que l'on appelle *Corailleurs*.

Avant de parler de l'achat de toutes les Marchandises ci-dessus mentionnées, il est necessaire de dire quelque chose de la Pêche du corail, & des frais qu'on est obligé de faire pour cela.

De la Pêche du Corail.

Elle se fait par des gens qui sont accoûtumés à la faire, ils viennent au Bastion de France; dans les tems qu'on la fait, on leur fournit un bateau armé de voiles, de sondes, de fer & de cordages, pour donner fonds, dont ils doivent rendre compte au retour de la pêche.

Les Corailleurs payent tout ce qu'ils prennent pour leur nourriture; oo leur donne cent pains pour une piastre; la chair à un aspre la livre, qui est à raison de quinze deniers, & le vin à deux piastres la millerolle. On tient ordinairement dans les magasins, do fil pour faire les engins à pêcher, duquel ils payent vingt-cinq livres le quintal.

Quand on fait le marché avec les Corailleurs, on leur avance pour l'ordinaire environ deux cens piastres, à condition de ne vendre aucun corail, qu'à la Compagnie du Bastion, à peine de punition corporelle, & de mener tout leur monde pour faire la pêche. Cette avance de deux cens piastres, sert à donner aux hommes que les Patrons menent avec eux, & pour acheter les choses necessaires pour faire leurs aprêts.

Quand la pêche du corail est faite, on en fait treize parts, qui sont ainsi distribuées, savoir quatre au Patron, deux au projet, six à cinq aux Mariniers, & une pour le Satteau, qui font en tout treize parts.

Il n'y a point de Satteau qui ne pêche chaque année vingt à vings-cinq qointaux de corail, que les Patrons sont obligés de remettre és mains de la Compagnie, pour le prix de 58. sous la livre. Ils mettent ordinairement le corail dans des caisses, qui doivent peser 130. liv. poids de Marseille, auquel poids on les reçoit sur les lieux, à raison de trois piastres, c'est seloo sa beauté.

Des Marchandises qui s'achettent au Bastion de France.

Il a été dit ci-devant que ce sont les Fils de Ciditrac qui commandent aux peuples qui habitent la Masoule; il ne se tire de ces Maures aucuns bleds; parce que ce sont des gens qui ne cultivent la terre que pour leur nourriture seulement; neanmoins il faut les avoir pour amis, afin de donner passage aux Maures des Auleddaly, qui sont gens laborieux, qui cultivent beaucoup la terre, & qui apportent au Bas-

tion quantité de blé, & autres grains, même grand nombre de cuirs.

On y peut acheter chaque année, environ dix à douze mille mesures de bléfroment. La mesure des Maures est de trente gausses ou boisseaux, qui coute environ une piastre & demi, ou deux piastres. Le prix du blé se fait avec les Maures pour l'ordinaire au commencement de la recolte, & on le vend mesure de Gênes, depuis deux piastres trois quarts, jusqu'à trois piastres & demi; mais il faut remarquer qu'il y a vingt pour cent de bénéfice sur la mesure des Maures à celle de Gênes. Ils y aportent encore de l'orge & des feves, que l'on achete demi piastre la mesure; elle vaut quelquefois jusqu'à une piastre la mesure; on peut acheter chaque année deux mille mesures de feves, & quatre à cinq mille d'orge.

Le gens du Pays aportent au Bastion quantité de cuirs de bœufs; les plus grands s'achetent quatre réaux, & les petits à proportion. Il y a encore des cuirs que l'on appelle *de compte*, qui valent une piastre trois quarts la peau; il se peut tirer de ce Pays jusqu'à trois mille cuirs chaque année.

On achete encore quelque peu de cire, & l'on paye un petit tribut aux Maîtres du Pays pour la liberté de ce Négoce.

Enfin, on y achete de très-beaux chevaux barbes. On paye treize piastres pour le droit de sortie pour chaque cheval: sçavoir dix au Gouverneur, deux au Capitaine, & une au Truchement: ce prix n'est pas toujours fixe; car il dépend de la volonté des Négocians.

La Calle, sa situation, & les Marchandises qu'on y achete.

La Calle est le port où abordent toutes les barques, à cause que le mouillage y est meilleur qu'aux autres Places, & que l'abondance des bleds y est plus grande. Elle est située dans le Terroir des Nadis, qui viennent de la même maniere que ceux de la Masoule; on leur paye tribut, afin qu'ils laissent passer librement les Maures, qui apportent leurs bleds de la Beirraules, de Gatronand & de Benimesses, qui sont de très-bons Négocians. L'on peut acheter de ces Maures chaque année trente à quarante mille mesures de blé, cinq à six mille mesures d'orge, deux à trois mille mesures de féves, & cinq à six mille cuirs. Tous ces grains & ces cuirs s'achetent aux mêmes prix que ceux du Bastion, & se vendent aussi de même.

On y achete aussi quelquefois des laines & de la cire, mais en petite quantité.

Le Cap de Rose, sa situation, & les Marchandises que l'on y achete.

Le Cap de Rose est situé dans les Terres de Chequembargue, auquel on paye tribut pour laisser aussi le passage libre aux Marchands Maures. On y peut acheter tous les ans trois à quatre mille mesures de blé, trois à quatre cens mesures de féves, environ mille mesures d'orges, & mille ou douze cens cuirs; ces marchandises valent à peu près autant que celles dont on a parlé ci-dessus.

Bonne, & des marchandises que l'on y achete.

On achete à Bonne deux sortes de cuirs; ceux qu'on appelle *de Cullée & de boucherie*, valent six Réaux, mais on en tire peu; parce que les Tagrains-Audeloux les achetent & les accommodent pour l'usage du Pays, & du surplus ils en font commerce avec d'autres Nations que celle de France. Il y a d'autres cuirs que l'on appelle *de Montagne, ou étrangers*, dont les plus grands coutent environ quatre Réaux, & les petits en diminuant s'achetent à proportion de leur grandeur, on en peut tirer jusqu'à vingt mille peaux. On y achete aussi jusqu'à trois à quatre quintaux de cire, son prix ordinaire est depuis seize jusqu'à vingt Piastres le quintal, qui fait cent trente livres poids de Marseille. On y peut encore acheter trois à quatre cent quintaux de laine; que l'on appelle *surges*, qui valent depuis quatre jusqu'à seize piastres le quintal, qui fait aussi cent trente livres poids de Marseille.

Colle, & des marchandises qu'on y achete.

On tire aussi de Colle des cuirs de mêmes qualités & prix que ceux dont il vient d'être parlé, mais en plus grande quantité; car il y a des années quand l'hyver est rude, qu'on y peut acheter jusqu'à cinquante mille cuirs. On y achete aussi grande quantité de cire, de conscoussons, de millet, de lentilles, & de suif.

Les prémieres Compagnies qui se sont faites pour faire le Commerce au Bastion de France, & dans tous les autres endroits, de toutes les marchandises dont il vient d'être parlé, y ont beaucoup perdu dans leurs commencemens, soit pour les grandes dépenses qu'elles ont été obligées de faire pour leur établissement, soit pour les grosses pensions qu'elles ont payées tous les ans aux Gouverneurs, & autres Commandans du Pays pour laisser passer les Marchands Maures par leurs Pays, qui apportoient leurs marchandises au Bastion & autres lieux; pour faire leur commerce librement, & qu'il ne leur fût fait aucune avanie, soit par la négligence des Négocians qui composoient ces Compagnies, qui s'étoient seulement contentés d'y mettre leur argent, & d'en laisser la conduite à des Commis ou Facteurs, qu'ils avoient établis sur les lieux, qui se sont plûtôt attachés à faire leurs affaires particulieres, que les leurs, & qui peut-être les ont volés; soit pour ne s'être pas bien maintenus avec les Gouverneurs & autres Commandans du Pays, qui leur ont fait payer les avanies, soit enfin pour les pertes & prises de leurs vaisseaux; par les Corsaires d'Alger, de Tunis & autres Corsaires des Côtes de Barbarie, lors du transport de leurs marchandises en France ou en Italie.

Peut-être que la nouvelle Compagnie qui s'est faite ces dernieres années, pour faire ce commerce du Bastion, y gagnera beaucoup, parce qu'elle trouvera toutes les choses établies, & qu'elle profitera des fautes qu'ont faites les prémiéres, & particulierement celle qui lui a cedé ses droits; car les Interessés de cette derniere Compagnie confioient tellement leurs affaires au Commandant du Bastion; & il en étoit tellement le maître qu'il n'a pas été en leur pouvoir de l'en ôter, & pour cela il a fallu qu'ils ayent eu recours à l'autorité de Sa Majesté, encore avoit-il peine d'obéir à ses ordres. Cependant on peut dire que si ce commerce avoit été bien conduit par ces premieres Compagnies & qu'elles eussent fait un fonds assez fort pour le maintenir, elles y eussent beaucoup profité; car alors celui du corail étoit très-bon, & il falloit nécessairement passer par leurs mains pour en avoir. Celui du blé froment, des orges, des féves & du millet, étoit aussi très-bon, parce qu'elles en trouvoient le debit, soit à Marseille, soit en Italie, & particulierement à Gênes; celui des cires est encore très-bon; & enfin, on peut dire qu'il n'y a gueres de meilleur commerce en France que celui des cuirs, parce qu'elle ne sçauroit s'en passer; car il faut remarquer qu'encore qu'il se fasse en toutes les Provinces du Royaume un grand abatis de bœufs, de vaches, de veaux, de moutons, de chevres, & particulierement à Paris, qui produi-

fent un très-grand nombre de peaux ; & que les Négocians François en fassent venir des Echelles du Levant, de l'Egypte, de Barbarie, de Guinée, des Isles Françoises de l'Amerique, de Russie & d'autres lieux ; néanmoins tout cela n'est pas encore suffisant pour en fournir à la France, & l'on est obligé d'en tirer encore d'Angleterre tout apprêtées pour plus de deux millions de livres chaque année, dont il s'en vend & debite à Paris pour près d'un million ; de sorte que ce seul commerce des cuirs de Barbarie que l'on fait au Bastion de France, peut produire beaucoup de profit, pourvû qu'il soit fait avec prudence. Le Sieur Savari en parle aussi comme savant, parce qu'entre tous les commerces qu'il fait, il n'y en a point où il ait plus de connoissance que dans celui des cuirs, puis qu'il lui en a passé par les mains de toutes sortes de qualités, pendant quinze ou seize ans, pour plus de deux millions cinq cens mille livres chaque année, qui ont été vendus & debités seulement en la ville de Paris ; parmi lesquels il y en avoit de Barbarie qui ont été vendus tout aprêtés par des Tanneurs, aux Corroyeurs & autres artisans, employans cuirs, jusqu'à quarante cinq livres la piece.

On a vû par toutes les choses qu'on a dites ci-devant, ausquelles on doit faire une grande & serieuse attention, qu'il faut de grandes & de fortes Compagnies pour faire le commerce sur la mer, & dans les Pays étrangers par des voyages de long cours ; que le fonds capital soit considerable ; parce que ce fonds est le nerf du commerce, aussi bien que de la guerre, sans quoi il ne peut subsister long-tems, & que pour le faire réussir heureusement & avec profit, il faut pratiquer ce qui est ci-devant marqué sur ce sujet. Or entre les Compagnies qui sont établies en France, il n'y en a pas qui puisse mieux observer cette maxime, que celle du Bastion de France ; car il n'est pas fort éloigné de Marseille ; de sorte que quand un Associé dans cette Compagnie y aura demeuré une année, un autre peut y aller remplir la place pendant le même tems, pour continuer ce commerce, suivant les derniers erremens, si la Compagnie le trouve à propos.

Il y à encore quelques Maximes à observer sur le commerce que l'on fait au Bastion, desquelles on va parler, qui sont asûrément très-importantes, pour y bien réussir. Ceux qui composent cette Compagnie, qui pourront lire cet ouvrage, s'en serviront, s'ils le trouvent à propos pour le bien de leurs affaires. Quoi qu'il en soit, les jeunes gens pour qui on l'a particulierement entrepris, y trouveront toûjours leurs instructions, comme aussi ceux qui n'étant point marchands de profession, se mettent en ces sortes de Compagnies pour y faire profiter leur argent ; il a été dit ci-devant, que le principal commerce qui se fait au Bastion de France ; consiste particulierement en trois sortes de marchandises : savoir, du corail, des bleds fromens, orges, féves, & des cuirs ; chacun de ces commerces a des observations particulieres.

Maximes & observations sur le commerce de la pêche du Corail.

A l'égard du corail la seule observation qu'il y a à faire sur ce commerce, est qu'il n'est plus presentement en si grande consideration parmi le peuple qu'il étoit autrefois ; ainsi il ne s'en fait pas une si grande consommation, & par conséquent le prix en est diminué ; de sorte que si la Compagnie d'aujourd'hui avoit les mêmes sentimens pour la pêche du corail qu'avoient autrefois celles qui les ont devancées, elles se pourroient tromper, parce que cette pêche avoit été leur principal but, à cause qu'il etoit estimé du peuple qui le recherchoit avec empressement ; c'est ce qui en causoit le debit, & c'est ce qui faisoit qu'il y avoit autrefois beaucoup à profiter sur ce commerce. *Altri tempi, altre cure*, dit le Proverbe Italien ; c'est-à-dire, qu'il faut se gouverner en matiere de commerce selon le tems ; car il faut remarquer qu'il y a des marchandises qui dépendent de l'opinion commune & du caprice des hommes ; de sorte qu'il y a des tems qu'ils ont de l'estime pour une chose & qu'en d'autres ils ne l'ont pas : par exemple, l'ambre étoit autrefois en France, aussi-bien que le corail, en grande consideration, parce que les Demoiselles de ville, même celles de qualité, en faisoient des colliers & des brasselets, & qu'elles en vouloient même avoir des chapelets ; mais il n'est plus en usage depuis qu'on a si bien imité au Temple les perles & les diamans ; & une fille de bourgeois de Paris croiroit aujourd'hui passer pour une fille d'artisan, ou une provinciale, si elle portoit un collier, des brasselets, & un chapelet d'ambre, ou de corail ; & les femmes mêmes de toutes les autres Villes du Royaume ne veulent plus s'en parer, parce qu'elles imitent autant qu'elles peuvent les Dames & Demoiselle de Paris. De sorte que le corail n'est plus en usage en France, que pour l'employer dans des remedes qui sont propres pour guerir de certaines maladies.

On pourroit objecter à ce qui vient d'être dit, que si le corail n'est plus estimé en ce Royaume, il ne laisse pas de l'être dans les autres pays de l'Europe, comme en Allemagne, en Espagne, en Italie, & en d'autres lieux, où les peuples s'en servent à plusieurs usages. On répond en un mot à cette objection, que la France, & particulierement Paris donne la mode à presque toutes les nations de l'Europe, dont les femmes n'estimeroient pas être bien habillées ni bien parées, si elles ne l'étoient à la mode de France ; de maniere que par toutes les raisons, ci-dessus déduites, on ne doit pas présentement faire le fonds principal du commerce qui se fait au bastion de France sur la pêche du corail.

Maximes & observations sur le Commerce des Bleds.

A l'égard des bleds qu'on achete dans tous les lieux dont il vient d'être parlé, il est certain que ce commerce peut donner dans des tems beaucoup de profit, & quelquefois dans d'autres beaucoup de perte ; ainsi pour y bien réussir, il y a plusieurs choses à observer ; car encore qu'on ne se puisse passer de blé, à cause qu'il est la principale nourriture des hommes, neanmoins c'est un commerce bien dangereux, particulierement quand les Négocians les tirent des pays étrangers pour les faire passer en d'autres, parce qu'il y a quelquefois le tout à perdre, y ayant beaucoup d'exemples de Négocians François qui avoient fait de grands achats de bleds à Dantzic, qui les avoient fait transporter en France dans un tems de cherté, qui s'y sont ruinés sans pouvoir s'en relever, soit à cause que leurs bleds s'etoient gâtés en chemin, soit que leurs vaisseaux ayent fait naufrage ; ou qu'ils ayent été pris par les Corsaires ; soit enfin qu'ils soient arrivés en France lors que les bleds n'y étoient plus chers. Il y a même tout recemment d'autres Négocians qui en avoient acheté en France, qui les ont fait transporter par mer en Italie, où il y en avoit grande disette, qui y ont tout perdu. Il y a aussi d'autres Négocians lesquels ayant bien pris leur tems pour faire ce commerce y ont gagné beaucoup, ainsi l'on peut dire que le commerce des bleds est bien casuel ; neanmoins il ne laisse pas d'être bon & profitable quand il est fait avec prudence. On estime que les principales maximes qui sont à observer

dans ce commerce des bleds au bastion de France con, fiste en cinq choses.

La prémiere est d'avoir une parfaite connoissance de la nature & qualité des bleds, des lieux où ils croissent, & d'où on les tire; car il y a des terroirs où les grains de froment sont plus gros, & qui donnent plus de farine au moulage, & qui se conservent mieux que dans d'autres; & c'est ce que l'on experimente dans les bleds fromens que l'on trasporte des Provinces du Royaume à Paris; car, par exemple, ceux qui croissent dans l'isse de France vers Dammartin, sont meilleurs & plus estimés, que ceux des autres endroits, & ce sont de ces bleds fromens que les Boulangers de Gonesse employent pour faire leur pain, qui est si renommé par toute l'Europe par sa blancheur & pour sa bonté.

La seconde maxime est de savoir la différence qu'il y a des mesures des lieux où on achete des bleds, que l'on appelle mesures rondes, avec celles des pays où on les fait transporter pour les y vendre & debiter; car il y a peu de lieux dans tout le monde, & meme de proche en proche, où la mesure ronde ne soit plus grande ou plus petite les unes que les autres; & il faut remarquer que toutes ces différences de mesures sont que le commerce est meilleur, parce que c'est ce qui ôte la connoissance de la valeur des grains à ceux qui les achetent; de sorte que c'est une chose des plus importantes qu'il y ait dans ce commerce. On a vû ci-devant qu'il y a vingt pour cent de benefice sur la mesure ronde des Maures à celle de Gênes; mais on estime que ce n'est pas assez de connoître cette seule différence: il est encore nécessaire de savoir celle qu'il y a avec les mesures rondes des autres villes d'Italie; & particulierement de Rome, parce qu'il y a quelquefois grande disette de bleds en cette ville, où l'on en pourroit faire transporter du bastion de France dans le tems de famine: comme aussi la différence qu'il y a avec la mesure de Paris, & celles des principales Provinces du Royaume, où le commerce en feroit très-utile quand les recoltes y viennent à manquer deux ou trois années de suite, ainsi que l'on a vû quelquefois.

La troisiéme est, d'avoir des lieux propres & secs pour mettre les bleds, afin de les pouvoir garder & conserver plusieurs années sans se gâter. Il est necessaire de les faire cribler & remuer souvent pour empêcher qu'ils ne s'échauffent, qu'ils ne perdent leur bonté par la poussiere, & que les *Carendes* ne se mettent dedans, qui sont des petites bêtes noires, qu'on appelle aussi en quelques endroits des *Charençons*, qui rongent & mangent les grains du blé; car il faut observer que c'est d'où dépend tout le bonheur ou le malheur de ce commerce, parceque la plus grande maxime qu'il y a pour beaucoup gagner sur les bleds, est d'attendre les occasions favorables pour transporter & debiter dans le pays où on a coûtume de les vendre, qui est pour l'ordinaire dans les tems où la recolte y a manqué, parce que comme l'abondance fait le bon marché, la rareté le rend cher.

Il y a des moyens pour conserver long-tems les bleds sans se gâter. On en a vû dans les magazins de la forteresse de Sedan, ou dans celle de Metz & ailleurs, où il y avoit plus de quarante ans qu'ils étoient dans les greniers, & qui étoient très-bons; j'en parle pour l'avoir vû. Et après avoir examiné ces bleds, on apperçût une certaine herbe qui y étoit mêlée, & qui s'appelle de *l'hieble*, dont la feuille ressemble à celle du *fureau*, qui croît dans les terres nouvellement labourées dans les mois de Septembre & Octobre; & on dit que cette herbe empêchoit que les *Carendes*, ou *Charençons*, ne se missent dans les bleds, lesquels y étant une fois, c'étoit autant de perdu. Mais ce qui est certain, est que le criblage & le remuage des bleds d'un lieu à l'autre le conserve toûjours, du moins cinq ou six ans sans se gâter.

La quatriéme maxime qu'il faut observer dans le commerce des bleds qui se fait au bastion de France, est de les acheter dans le tams où la recolte est abondante, parce qu'on les a toûjours à meilleur marché, & de les garder dans les greniers jusqu'à ce qu'il vienne des occasions favorables pour les vendre & debiter; car il ne faut pas s'maginer de faire de grands profits sur ce négoce, en le faisant d'une main à l'autre, c'est-à-dire, aussi-tôt acheté, aussitôt vendu. C'est pourquoi il faut un grand fonds, comme on a dit ci-dessus, pour faire ce commerce, afin d'avoir le moyen d'acheter, & de garder longtems les bleds pour les vendre dans les occasions favorables, sans quoi il devient ordinaire & commun, ce qui fait que les projets sont limités.

Enfin la cinquiéme & derniere maxime, est d'être toûjours alerte, c'est-à dire, d'avoir des correspondans à Gênes, à Rome, & dans toutes les autres villes d'Italie, où particulierement se fait la consommation des bleds qui s'achetent en cette Echelle, qui donnent de sinceres & fideles avis de tems à autre du prix que valent les bleds, afin de n'y en envoyer que bien à propos. Il en faut même avoir à Paris qui puissent donner avis lors qu'il y aura disette.

Mais pour transporter ces bleds du Bastion en Italie, ou en d'autres endroits, ce qui ne peut être que par mer, il faut bien prendre garde à les bien placer dans les vaisseaux aux endroits les plus secs & les moins humides; parce que plus les lieux sont secs, & mieux les bleds se conserveront; & sur toutes choses, il faut empêcher, autant qu'on le pourra, qu'il n'y entre point d'eau de mer; car outre qu'elle les mouilleroit & leur donneroit mauvais goût, c'est que cela les pourroit faire germer; ce qui produit beaucoup de déchet, & par conséquent beaucoup de perte.

Observation sur le commerce des Cuirs.

Quant au commerce des cuirs, on estime qu'il est plus assuré que celui du corail & des bleds, quoi qu'il y ait peut-être moins à gagner, parce que cette marchandise est une des plus utiles en ce Royaume, où l'on en manque quelquefois, & particulierement en Provence & en Languedoc, où il se tue peu de bœufs, & où il y a rarement des bœufs, puis qu'outre la consommation qui s'y en fait, la France en fournit encore le superflu aux autres Etats ses voisins, n'en étant pas de même des cuirs. Il n'y a que deux choses à observer sur ce commerce.

Prémierement, que les peaux ne soient point trouées, ni coutelées par les Bouchers en écorchant les bœufs & les vaches, parce que quand cette imperfection s'y rencontre, cela les diminue beaucoup de prix.

Secondement, que les peaux soient bien séchées au soleil; car si elles ne l'étoient pas en perfection, & qu'elles ne fussent qu'à moitié séches, elles se pourroient gâter par la pourriture; mais on estime que cette observation ne servira de gueres, parce que comme les chaleurs sont excessives en Barbarie, on peut s'assurer, que les cuirs y sont toûjours secs, c'est pourquoi les Maures les vendent à la piece, & non au poids, ainsi qu'il se pratique en France, & dans les autres Etats, où les climats sont plus humides, afin d'en tirer davantage du prix.

Il y a encore une maxime à observer sur tout le commerce qui se fait au Bastion de France, qui est très-importante pour le maintenir, qui est d'entretenir toûjours bonne correspondance avec les Princes,

les Gouverneurs & autres Commandans par où doivent passer les Maures qui apportent leurs Marchandises, tant au Bastion, qu'aux autres lieux dont nous avons parlé, afin qu'ils puissent venir en liberté, sans leur être fait aucune avanie; car c'est d'où dépend l'entretien de ce commerce, ainsi qu'il vient d'être dit. Et comme ces sortes de gens ne considerent que leur interêt particulier, l'on est toûjours bien avec eux, pourvû que l'on paie exactement les pensions, ou les droits dont on est convenu avec eux, & qu'en outre on leur fasse de tems à autre des présens; c'est-là le secret & le veritable moien de se maintenir en leur amitié; faire autrement, c'est la perdre entierement, & par conséquent ruiner ce commerce. Il y en a eu des exemples dans l'ancienne Compagnie, qui pour avoir négligé l'amitié des Princes, des Gouverneurs, & autres Commandans du Pays, & n'avoir pas continué de leur paier à point nommé, ce dont on étoit convenu avec eux, a pensé aneantir cette entreprise : peut-être étoit-ce par la malice du Commandant dans le Bastion, dans le tems que cette Compagnie avoit dessein de l'en chasser, ou peut-être aussi faute d'argent, ou pour épargner sa bourse.

BARBE. *Cire blanche pour la barbe.* Vous mettrez quatre onces de cire blanche & deux onces de pommade de jasmin, ou autre odeur, fondre ensemble dans une terrine sur un rechaud de feu, les remuant doucement, & étant fondues vous y verserez une cuillerée d'essence de citron ou d'orange forte; & les ayant mêlées, vous remplirez vos moules; aussi-tôt vous les mettrez debout dans un autre vaisseau dans lequel il y aura de l'eau froide pour les faire prendre, & étant refroidis ils seront faits.

Les moules à cire sont de fer blanc de la grandeur du bâton de cire, & par un bout, ils ont un couvercle ou emboiture comme un étui, & lorsque la cire est refroidie, on tire le couvercle, & l'on pousse le bâton du bout du doigt pour le faire sortir.

Cire noire.

Dans la même composition, il ne faudra que mêler pour six deniers de noir de fumée.

Cire grise parfumée.

Dans la même composition, vous mêlerez deux cuillerées de poudre fine à la maréchale,

Autre maniere.

Dans la même composition, vous mêlerez deux cuillerées de marc d'eau d'ange en poudre très-fine. & au lieu d'essence d'orange ou de citron, vous y mêlerez un bon filet d'essence d'ambre ou de neroli. *Cette cire pourroit servir pour les sourcils.*

Barbe; ce mot se dit des grands poils que les lievres, les lapins, les chats, &c. ont de côté & d'autre de leurs levres. Il se dit aussi du grand poil qui pend au menton des chevres & des boucs. Enfin on appelle barbe les poils de certains épis.

Barbe. Terme de Maquignon. C'est la partie extérieure de la bouche du cheval, sur laquelle s'appuye la gourmette. C'est aussi une excroissance de chair qui vient sous la langue du cheval, & qui l'empêche de boire.

Barbe. Terme d'Astronomie. Ce sont les rayons que darde une cométe, du côté où son mouvement la porte.

Barbe. Terme de monnoye. C'est ce qui s'attache au flanc des especes.

Barbe. Terme de cuisine. Ce sont les filamens que produit la moisissure des mets qu'on a gardés trop long-tems.

BARBE-DE-BOUC, en Grec *Tragopogon.*

Description.

Cette plante a les feuilles comme celles du safran, quoique plus longues & plus larges : sa fleur est jaune, & presque semblable à celle de la dent de lion, & un peu plus grande, enfermée dans un bouton; quand le tems est venu, elle est entierement épanouie, hors de là, elle se resserre dans son bouton, & de l'extrémité pend une barbe blanchâtre assez longue, d'où elle a pris son nom *Barbe-de-Bouc.* Sa racine est blanche, douce & agréable au goût, dont on use en salade en hiver.

Lieu.

On en trouvera beaucoup dans les prés & lieux pierreux. Elle se plante aussi dans les jardins pour la beauté de ses fleurs qui viennent en Mai & Juin.

Propriétés.

Elle est bonne à manger; son suc, ou son eau distillée, consolide les plaies, si on y trempe du vieux linge, & qu'on l'applique dessus. Elle est bonne contre les chaleurs d'estomac, les maux de poitrine, du foye, des reins & de la vessie. L'eau de toute la plante sert contre la pleuresie.

Sa racine bouillie & bûe, appaise les douleurs & pointures de côté; prise en forme de Lahoch avec du syrop violat, elle soulage les Asthmatiques & Pleuretiques; cuite en eau & confite au sucre, elle est un singulier préservatif contre la peste, poison, venin & piquures mortelles. Le suc ou eau destillée de cette herbe, guérit les plaies recentes, si vous y trempez des linges pour appliquer sur les plaies. L'on emploie la racine de cette herbe en salade aux tables friandes.

BARBE-DE-CHEVRE. Plante qui ressemble à la reine des prés, ayant des tiges rondes qui s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds, s'étendant en aîles, avec des feuilles oblongues pointues, dentelées, attachées plusieurs sur une même côte, qui est terminée par une seule feuille & n'ayant entr'elles aucunes petites feuilles, comme est la reine des prés. Sa fleur est blanche, & les fruits renfermés deux à deux dans d'especes de petites graines. Elle croît dans les lieux humides, & contient beaucoup de sel essentiel.

Sa vertu est astrigente, sudorifique, cordiale, vulneraire, propre pour resister au venin, & pour arrêter le flux de ventre, pour consolider les playes, & pour toutes sortes d'hémorragies.

BARBE-RENARD. *voyez* Gomme adragant.

BARBEAU. Poisson qui ressemble assez à la carpe, ayant deux especes de barbillons, ou petits crocs. Sa chair est blanche, mais mollasse, & n'est gueres bonne que quand il est vieux. Elle est de facile digestion, mais les œufs sont dangéreux; car ils devoyent l'estomac par haut, & par bas. Il vit de limon dans les rivieres; & dans les étangs; il est fort avide à l'appât; mais il est rusé, à moins que l'épouvante ne le prenne, car alors il se croît fort en sûreté s'il a la tête cachée. La pêche s'en fait de la même maniere que celle de l'anguille.

BAR. *Voyez* Bard.

BARBIER. *Des obligations des Barbiers.* Les Barbiers conserveront leur bien, ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles à executer ce qui suit; car saint Paul dit dans la prémiere Epître à Timothée ch. 4. v. 9. *La pieté est utile à tous, & c'est elle à qui les biens de la vie présente & ceux de la vie future ont été promis.* Qu'ils s'examinent donc sur les articles suivans.

I. S'ils ont fait quelque œuvre de l'état de Barbier, ou de Chirurgiens, avant que d'avoir été examinés & approuvés. *Henri III. Art.* 1.

II. S'ils ont exercé leur état avant que d'être reçûs Maîtres, ou sans permission de ceux qui la pouvoient donner. *Art.* 7.

III. S'ils ont tenu des Apprentis sans être Maîtres de Chef-d'œuvre, cela leur étant deffendu *Art.* 10.

IV. S'ils ont été reçus sans qu'on ait fait enquête de leurs vies & mœurs. *Art.* 6.

V. S'ils ont fait quelque fonction de Barbier, ou de Chirurgien, les jours de Fêtes & Dimanches excepté de saigner; cela leur étant deffendu par les Ordonnances de l'Eglise & des Rois. *Art.* 14.

VI. S'ils ont entretenu les playes, ou autres maladies, pour en avoir plus grande recompense; il y a péché, & obligation de restituer, non-seulement ce qu'ils ont pris de trop, mais de satisfaire aux dommages qu'ils ont apportés aux malades par leurs longueurs. *C. si culpa, de injuria, & damno dato. Thom.* 2. 2. *q.* 11. *Art.* 3. *in corp.*

VII. Si par envie, ou autrement, ils ont attiré quelque Apprenti, ou valet d'un autre Maître, *Art.* 13.

VIII. Si étant Prevots, Jurés & Maîtres Chirurgiens, ils se sont acquittés soigneusement, & en gens de bien de leurs Charges, & n'ont point fait d'extorsions, ou consenti à celles qui se sont faites en passant les Compagnons, Maîtres Chirurgiens. il y a obligation d'en faire restitution. 17. *Art. Ordonnances de François I.* 1529. *Art.* 188.

BARBIAU. *Voyez* AUBIFOIN.

BARBILLON. Sorte de maladie des chevaux.

BARBOTE. Poisson d'étang & de riviere, qui a le bec & la queue pointus, avec un barbillon qui lui pend de la machoire inférieure.

BARBOTEUR. Canard domestique.

BARBOTINE. poudre aux vers, ou contre les vers. C'est la graine d'une espece d'absinthe, d'une amertume extraordinaire, & d'une odeur forte & pénétrante. Elle croit particulierement en Perse & en Egipte, & nous vient par la voye de Marseille. Il en croit aussi d'assez bonne sur les côtes du bas Poitou. Elle est propre à provoquer les mois des femmes, & à fortifier l'estomac; mais sa vertu spécifique, est de faire mourir les vers qui se forment dans le corps. Elle se prend en poudre & en bol, depuis demi scrupule, jusqu'à demi dragme; si on la prend en infusion, on en met le double. Si on conjecture qu'il y ait dans l'estomac des matieres glaireuses qui empêchent l'effet des purgatifs, on la méle avec succès dans les infusions purgatives.

BARBOUILLEURS. Ce sont ceux qui peignent d'ocre les murailles, les cheminées, les jeux de paume, &c.

Des obligations des Barbouilleurs.

S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre; car David dit, *si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent: Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.*

I. Qu'ils prennent donc garde, s'ils veulent réussir, s'ils ont employé de méchante huile, & de mauvaises couleurs, afin de gagner davantage sur leurs ouvrages, contre leurs pactes & l'intention de ceux pour qui ils travailloient; ils sont obligés de reparer le tort. *S. Thom. q.* 62. *Art.* 1. *ad* 2.

II. S'ils ont compté plus grand nombre de journées qu'il n'y en avoit; outre le péché du mensonge, ils doivent restituer ce qu'ils ont pris injustement. *S. Thom. q.* 62. *Art.* 7. *in corp.*

BARBUE. Poisson large & plat, qui ressemble beaucoup au turbot.

BARBUQUET. Petite gale qui vient sur le bord des lévres.

BARD. Civiere renforcée, qu'on porte à quatre & à six hommes, & qui sert dans les atteliers, à porter la pierre, le moilon & les autres matériaux nécessaires.

BARDANE. Glouteron, Gleiteron, ou herbe aux Teigneux, en latin *Bardana* ou *Lappa*. Il y en a de deux especes, la grande & la petite.

Description de la grande Bardane.

Cette plante est si commune & si connue, qu'il n'est pas besoin d'en faire la description; il suffit de dire (pour la faire remarquer à ceux qui ne la connoissent pas par son nom) qu'elle a une graine, qui étant verte ou seche, s'attache aux vêtemens des passans, & si fortement qu'on a bien de la peine de l'arracher, lorsqu'elle y est attachée.

Lieu.

Elle croît sur les bords des prés & des terres labourées, dans les hayes & dans les cimetieres.

Proprietés.

Elle est diaphoretique & sudorifique, déterfive & légerement astringente, d'où vient qu'elle est vulneraire. On s'en sert dans l'asthme, dans la pierre, dans le crachement de sang, dans la tumeur de la ratte & des autres parties, comme aussi dans les ulceres invéterés. On fait passer sa graine par un insigne lythontriptique, soit infusée dans un demi setier de vin blanc, à un gros, soit concassée & prise en émulsion dans l'eau distillée de la même plante, ou de quelque autre appropriée. Il y en a qui donnent cette semence en poudre pendant quarante jours, contre la sciatique. On se sert quelquefois de ses feuilles pour appliquer sur les vieilles playes, sur les jointures disloquées & sur la brûlure; car elles sont résolutives & vulneraires; elles réussissent quelquefois contre des tumeurs considérables survenues aux genoux. Pour cela on les fait bouillir dans l'urine avec du son, & on fait un cataplâme qu'on renouvelle matin & soir. Ses feuilles appliquées sur le cancer, même étant ouvert, en adoucissent la douleur, & nettoyent les ulceres. Cuites sous la cendre, elles s'appliquent utilement sur les parties gouteuses.

Elle est cordiale, apéritive, déterfive & vulneraire. Quelques-uns la préférent avec raison à celle de scorsonaire, pour la tisanne qu'on donne dans les fiévres malignes & dans la petite verole. Elle est bonne contre le crachement de sang, la goute, les tumeurs de la rate & pour les vieilles playes. On peut la prendre en décoction, ou confite au sucre, surtout pour faire passer les urines, & vuider le sable. On peut la donner aussi contre la phtisie, la dose est d'un gros avec quelques pignons. Il y a des endroits où l'on fait cuire les feuilles de Bardane, quand elles sont tendres, & on les mange en salade, comme les asperges. On applique ses feuilles sur les inflammations érésipélateuses des jambes, pour attirer la chaleur. La semence de cette plante n'est plus en usage contre la phtisie, & la retention d'urine. Sa racine est mise au nombre des diaphoretiques, & antipleuretiques, on la substitue à la racine de squine & à la salsepareille. On la coupe par tranches, pour la faire bouillir, la décoction fait le même effet que ces racines étrangeres.

Description de la petite Bardane.

Elle n'est différente de la grande, qu'en ce que ses

têtes sont enveloppées d'une maniere de laine blanche, semblable à de la toile d'araignée.

Lieu.

Elle croît dans les piés humides & pleins d'eau, ou dans les lieux montagneux.

Proprietés.

Elle échauffe, elle discute & est amere au goût, & quelque peu âcre. On se sert extérieurement de ses feuilles, pour ôter le feu d'un cancer enflammé; & de sa racine pour discuter les hemorrhoïdes, & toutes sortes de tumeurs; d'où vient qu'elle porte le nom de *Stumaria.*

BARDE. Armure qui couvre le poitrail & la croupe d'un cheval. Ce mot se dit aussi d'une tranche de lard dont on couvre quelquefois la volaille, qu'on veut faire rôtir.

BARDELLE. espece de selle à piquer, faite simplement de toile & garnie de paille; on ne s'en sert gueres en France.

BARDEUR. Manœuvre qui traîne les pierres avec le Bard.

BARDOT. Petit mulet, qui sert à porter le bagage.

BARET. Ne se dit que du cri de l'Elephant, ou du Rhinoceros.

BARGE. Sorte de Poisson, qui est assez semblable au corlis.

BARILLAGE. Terme de Financier. C'est faire entrer du vin dans des vaisseaux moindres que d'un huitiéme de muid; ce qui est deffendu par l'Ordonnance des Aides, à la reserve des vins de liqueur qu'on fait venir en caisses.

BARILLET. C'est la piece d'une montre, qui renferme le grand ressort. On l'appelle communément tambour, mais improprement.

BARIQUE. Petite futaille contenant la quatriéme partie du tonneau de Bordeaux.

BARIQUE *foudroyante.* Futaille, où l'on met des pots à feu, & quantité de filasse, arrosée d'huile de petrole, & trempée dans de la poix noire & de la poix Greque, pour deffendre une brêche.

BARLONG. Se dit ordinairement en Géometrie, d'un rectangle qui a deux de ses côtés plus longs que les deux autres.

BAROMETRE. C'est un tuyau de verre qui sert à marquer la pesanteur & la légereté de l'air, par le moyen du vif argent. Il est très-utile & très-important dans l'Agriculture; par ce moyen on connoît s'il fera bon ou mauvais tems, s'il fera pluye ou non; & un Jardinier, un Laboureur prennent leurs mesures pour semer, recueillir & faire leurs autres ouvrages.

Description du Barometre.

Il y en a de deux sortes; l'un qui est simple, & l'autre qui est composé. On ne parlera ici que du Barometre simple, parce qu'il marque plus exactement le changement de l'air.

Le Barometre simple, tel qu'il est représenté par la figure A, B, C, D, E, F, est un tuyau de verre fermé par une de ses extrémités A, recourbé par l'autre en C, D, E; de sorte qu'on ait menagé en E un espace plus grand retreci & ouvert en F, comme vous le voyez dans la figure. On met dans ce tuyau du vif-argent, qui ne remplit la partie D F que jusqu'en E, qui est à peu-près le milieu de la phiole E, F, mais il monte jusqu'en B, dans la partie A, D. La partie A, B est vuide d'air, & l'espace C, B est d'environ 27 pouces au-dessus du niveau C, E. On observe que cette colonne de vif-argent C, B ne demeure pas

toûjours à la même hauteur, elle s'éleve quelquefois jusqu'à 27 pouces & demi ou 27 pouces trois quarts, ce qui donne une longueur de 21. ou de 22 lignes, qui répond aux différens changemens de l'air. On divise cette longueur en 12 parties égales. A la plus haute élevation du mercure qu'on prend pour le premier dégré de cette division, on marque *très-fixe.* Au second *fixe*, parce que le tems continue plusieurs jours dans cette situation. Au quatriéme, on marque *beau.* Au sixiéme, *changeant.* Au huitiéme, *pluye.* Au dixiéme, *pluye frequente* ou *abondante.* Au douziéme, *vent* ou *tempête.*

Ce tuyau est ordinairement enchassé dans un chassis avec quelques ornemens, la partie C, D, E, F, est renfermée dans le pié. On ne fait paroître que la partie C, A, qui est posée dans le milieu du chassis.



BARROQUE. Terme de Jouaillier. Se dit des perles qui ne sont pas assez rondes.

BARQUE. Sorte de petit vaisseau de voiture.

BARQUETTE. Espece de pâtisserie, faite en forme de barque, composée de fine fleur de sucre, & d'ambre gris.

BARRACAN, ou BOURRACAN. Sorte d'étoffe, où il entre du poil de chévre.

BARRAGE. Droit de péage qui se leve sur certaines marchandises.

BARRE. Piece de bois, ou de fer que l'on met en travers derriére les portes, pour les tenir fermées plus sûrement.

BARRE du Palais C'est le banc, où se tient le prémier Huissier du Parlement, & où se fait l'adjudication des biens saisis réellement.

BARRE. Terme de Blason. Piece honorable qui marque le baudrier du cheval, & dont la situation est opposée à celle de la bande.

BARRE. Terme de Marine. Amas de sable, écueils, ou roches qui sont sous l'eau à l'entrée d'un port, ou

à l'embouchure d'une riviere, & qui empêchent les vaisseaux d'y passer librement.

BARRER. Terme de chasse. Se dit d'un chien qui balance sur les voyes.

BARROTS. Terme de Marine. Pieces de bois qui traversent le vaisseau d'un flanc à l'autre, & qui en soutiennent les ponts.

BAS

BASANE. Peau de mouton préparée grossiérement, dont on se sert pour couvrir certains livres. Pour la dorer. *Voyez* OR.

BAS-BORD. C'est le côté gauche d'un navire.

BASE. Terme de Géométrie. C'est la partie sur laquelle une figure, ou un corps est appuyé.

BASE. Terme d'Anatomie. C'est la partie supérieure du cœur; parce qu'elle est la plus large.

BASILIC. C'est une plante si connue qu'il n'est pas besoin d'en faire la description. Elle est très-odoriférante, c'est pourquoi on l'appelle *Ocimum*, tiré du mot Grec *occein*, qui signifie *sentir bon*. Nom qu'elle merite plus qu'aucune autre plante, à raison de son odeur très-agréable.

Il y en a qui croyent qu'on l'appelle *ocimum*, à cause de la facilité qu'elle a à naître; car dans trois jours de tems, à compter du jour qu'elle est semée, & quelquefois plûtôt, elle a accoûtumé de sortir de terre. Il y en a néanmoins qui croyent que c'est une espece de nourriture, qui est faite de plusieurs sortes de bleds encore verds, de laquelle on se sert pour nourrir les bœufs.

On l'appelle *Basilicum*, à cause de sa bonne odeur, comme qui diroit, plante digne de la maison des Rois, dite en Latin *Basilica*. Enfin, elle est encore appellée *ocimum citratum*, à raison de son odeur approchante du citron, plûtot que la melisse nommée des Latins *Citrago*, comme le croyent quelques-uns.

Il y a quatre sortes de Basilics, savoir, trois domestiques & un sauvage, dit *Acinos*. Entre les domestiques, il y en a deux qui ont les feuilles larges, & le troisiéme les a petites; c'est pourquoi il est dit *Basilicum minus*. Le Basilic vulgaire, & qui a les feuilles larges, devient haut d'une coudée; il est branchu, & ses branches sont fort deliées, & a la feuille semblable à celle de la mercuriale, mais plus petite. Ses fleurs sont quelquefois blanches, quelquefois tirant sur le violet, & sa graine est noire & fort petite, laquelle Fernel fait entrer dans son sirop d'Armoise.

Lieu.

On cultive le Basilic dans les jardins & dans les maisons.

Propriétés du Basilic.

Cette plante provoque les urines, dissipe les vents, & adoucit la tristesse causée par l'atrabile. Enfin, elle réjouit ceux qui sont abbatus de tristesse, & donne du cœur à ceux qui sont craintifs. Elle n'a pas néanmoins l'approbation de tout le monde; car il y en a qui en deffendent l'usage intérieurement, disant qu'elle abonde en humidité excrementeuse, & que par conséquent elle est nuisible à l'estomac & aux yeux, & même qu'elle rend fous ceux qui en usent. Elle cause beaucoup de maux de tête à ceux qui la flairent trop souvent.

BASSE. Terme de Marine. Bature, brisant, fond mêlé de sable, de roche, & de gravier qui s'éléve sur la surface de l'eau, & contre lequel la mer vient briser, quand la marée est basse.

BASSETS. Ce sont des chiens pour aller en terre.

BASSIN, se dit d'un endroit rond & un peu enfoncé, où est d'ordinaire une fontaine jaillissante, & où tout au moins on fait venir de l'eau pour le service du jardin.

BASSINE. C'est une espece de chaudiere à deux ances, dont les Apoticaires & les Chimistes se servent, pour faire leurs infusions & décoctions.

BASSINER. Parmi les Jardiniers, est la même chose qu'arroser légerement, ainsi on dit: *Bassiner une couche de melons*, pour dire l'arroser médiocrement, & y verser en petite quantité l'eau de l'arrosoir en passant.

BASTONS de chasse. Ce sont ceux que l'on porte quand on va courre.

BAT

BATARDIERE. C'est un lieu dans le jardin dont la terre doit être bonne, labourée de deux pieds en profondeur, toûjours tenue nette d'herbes & de racines, pour y planter des arbres fruitiers, sortant de la pepiniere pour s'en servir & les placer dans les espaliers ou ailleurs, à la place d'un arbre qui sera mort. Vous ferez faire des trous tirés au cordeau, de deux pieds de large en tous sens, & de deux autres bons pieds de profondeur, distans de quatre pieds l'un de l'autre, & les rangs aussi éloignés de quatre bons pieds. Vous prendrez des arbres greffés dans votre pepiniere & les transporterez dans votre Batardiere, il n'importe que le jet ne soit que d'un an, ils seront assez bons à replanter. Pour les planter, vous observerez ponctuellement de mêler du petit fumier de vieille couche avec la bonne terre, & faisant une petite butte au milieu du trou, vous y poserez l'arbre, étendant les racines de tous côtés, toûjours tirant en bas; vous remplirez ensuite le trou jusqu'à la greffe, & vous marcherez sur la terre pour assûrer l'arbre.

Observez qu'il faut que la greffe soit toûjours à effleurement de terre pour l'ornement de l'arbre, qui seroit desagréable, si on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particulierement en quelques-uns dont la greffe surpasse le sauvageon en grosseur, & fait un gros bourrelet à la soudure de la greffe, ce qui est fort désagréable à la vûë.

Quant aux arbres des espaliers & contrespaliers exposés au midi, on peut enterrer la greffe de quatre doigts plus bas que le sol, pour avoir plus de fraîcheur, sans craindre qu'elle pousse aucun chevelu à cause de la secheresse. Et quand même elle auroit jetté; le Jardinier en béchant y peut regarder, le couper & donner un peu d'air au nœud, afin qu'il n'en pousse point de nouveau.

Vous observerez aussi que durant les grandes chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos arbres, ce sera de mettre autour du pié, (sans pourtant toucher à l'arbre,) de la fougére, ou du grand fumier, trois pieds tout autour de vos arbres, & quatre doigts d'épais seulement. Cela servira à entretenir la fraîcheur de la terre, & à ombrager; & empêchera aussi qu'étant battue de quelque grande pluye, elle ne se crevasse: ce qui évente souvent l'arbre, & desseche les petites racines. Si immédiatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce sera un double bien que votre arbre en recevra, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe à travers ce fumier.

LA BATARDIERE vous est necessaire pour trois raisons: La premiére pour avoir des arbres de provision, propres à remettre à la place de ceux qui meurent, ou qui languissant ne profitent point. La seconde, pour dégager la confusion qui pourroit être dans votre pepiniere, à cause de la trop grande quantité

tiré de jeunes arbres. La troisiéme sera pour en avoir à vendre en récompense de la premiere dépense que vous aurez faite à planter votre jardin ; les arbres pourront aussi vous rapporter du fruit en ce lieu-là ; & outre tout cela un arbre replanté plusieurs fois, est beaucoup plus franc que si directement tiré de la pepiniere, il étoit placé en lieu à demeurer.

Il est aussi besoin que vous ayez une Bâtardiere pour les arbres greffés sur franc, (comme poiriers, pommiers, & autres) que vous voulez faire monter en grands arbres de six pieds de tige. Et pour le gouvernement, il faut en les plantant, couper le pivot, qui est la maîtresse racine, & dans leur accroissement couper à un petit doigt près du tronc, les branches qui tireroient trop de nourriture, & qui feroient un fourchon à l'arbre, laissant les petites, afin que le tronc se fortifie, en arrêtant la séve en chemin. Il y en a beaucoup qui se trompent à cet égard, lesquels nettoyent un arbre de toutes ses branches, jusqu'à la hauteur où ils veulent que se fasse la tête, & sont contraints d'y mettre un pieu ou un étançon, pour le dresser & le garantir des grands vents, qui le font plier & tordre, parce que la séve ne faisant que passer pour aller trouver le nouveau, ne s'arrête pas en chemin, comme elle feroit s'il y avoit de jeunes branches.

Il y a un tems pour ébourgeonner & arrêter les arbres durant la séve ; les bourgeons que l'on peut ôter, sont ceux qui dans leur accroissement, donneroient quelque difformité à l'arbre ; car pour ceux à fruit, il les faut tous laisser.

Pour distinguer un bourgeon à fruit d'avec un à bois, c'est que celui à bois n'a qu'une feuille, & celui à fruit en a plusieurs.

On taille aussi les jeunes jets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur, pourroient attirer toute la séve d'un arbre, & feroient languir les branches qui sont déja toutes venues ; quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au deuxiéme ou troisiéme nœud, & cela après qu'il aura poussé la séve.

On rogne aussi la séve d'Août, tant parce que l'arbre s'étendroit trop sans se garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne mûrit pas avant l'hiver, & laisse la branche affamée par le bout, qu'il faudroit necessairement rogner à la taille de Février.

Si vous voulez faire à part quelque plant de grands arbres, il faut de nécessité qu'ils soient greffés sur franc, & non pas sur coignassier, quant aux poiriers; & sur le pommier de paradis, quant aux pommiers ; car autrement ils ne s'agrandiroient pas ; mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les pommiers à cinq toises au moins, & les poiriers, pruniers & autres à quatre ; vous observerez sur-tout qu'ils soient plantés à la quinconce, c'est-à-dire, en lignes coupantes à angles droits.

On pourra semer dans ce plant quelques graines, ou legumes ; cela servira à les entretenir de labour, car il ne faut point souffrir aucune herbe sauvage en tout vôtre lieu ; restraignez-vous à un petit, & le menagez bien plûtot que d'en entreprendre un grand & le laisser affricher, faute de labour ; les petits se cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien menagé, que d'un grand qui sera négligé.

BATTE. Instrument avec lequel on bat. Les artisans ont deux instrumens auxquels ils donnent ce nom. La Batte des plâtriers & des batteurs de ciment, est en forme de gros maillet de bois, dont la masse est ferrée de cloux, & entourée de cercles de fer. La Batte des Jardiniers pour battre le gazon, n'est pas differente de celle des lavandieres, sinon qu'elle est plus étroite. Ils en ont aussi pour battre & applanir les allées des jardins ; ce sont de longs manches posés diagonalement sur un gros billot de bois. C'est aussi de ces Battes dont on se sert pour applanir les aires à battre le blé.

La Batte des Maçons, pour battre leurs gravois, n'est qu'un long bâton en forme de petite massue.

B A T T E. Les blanchisseuses & lavandieres nomment aussi Batte, un banc à quatre pieds, & quelquefois à deux d'un seul bout, ou d'un seul coté, sur lequel elles battent leur linge au bord de l'eau.

B A T T E - A - B E U R R E. *Voyez* au mot B A R A T T E.

BATTEMENT de cœur. *Voyez* Cœur.

BATTERIE *de cuisine*. C'est tout ce qui peut servir à préparer les mets, comme chaudrons, chaudieres, tourtieres, fontaines, marmites, cuillers grandes & petites, coquemars, poissonnieres, &c.

BATTRE des allées, se dit quand avec un morceau de bois long d'un bon pié & demi, épais d'un demi pié, large de huit à neuf pouces, & emmanché dans le milieu, on frappe à plusieurs reprises une allée qui étoit taboteuse, ou un peu molle, & que par ce moyen on rend ferme ; ce morceau de bois s'appelle une batte, & on l'employe d'ordinaire aux allées qui ont été faites avec de la recoupe de pierre de taille.

Terres battues, se dit quand après ces grands orages d'eau qui viennent quelquefois en Eté à l'occasion des tonnerres, la superficie de la terre au lieu de paroître fraiche remuée comme auparavant, paroît au contraire toute unie, & comme si en effet on avoit pris plaisir de la trepigner & de la battre.

B A T T R E, *se faire battre*. Terme de chasse. C'est quand une bête se fait chasser long-tems dans un canton de pays. On dit : *ce chevreuil s'est fait battre si long-tems, que les chiens se sont rebutés de le poursuivre.*

B A T T R E l'eau. Terme de chasse. C'est quand une bête est dans l'eau ; alors on doit dire aux chiens : *Il bat l'eau.*

B A U G E. C'est le lieu où les bêtes noires se couchent, & demeurent pendant tout le jour.

B A U M E. C'est un nom qu'on a donné à quelques plantes & à plusieurs drogues fort differentes les unes des autres. On peut les réduire à trois genres : sçavoir, à celui des plantes, à celui des résines, & à celui des drogues composées.

B A U M E, en Latin *Mentha*.

C'est une herbe odoriférante, qui sert de fourniture dans la salade, mais en très-petite quantité. Sa feuille est d'un verd foncé ; un peu velue, étroite, oblongue & dentelée sur les bords.

Vertus du Baume.

Cette plante est stomacale & cordiale ; elle excite l'appetit & les vents ; elle est bonne contre le venin, & fortifie le cerveau.

Culture du Baume.

Il vient de graine qui est menue & oblongue. Il se multiplie aussi de boutures, qu'on plante à un pié l'un de l'autre, sur des plates-bandes ; il faut le mettre dans une bonne terre, & le transplanter tous les ans au mois de Mars pour le renouveller ; & on peut aussi le couper chaque année jusqu'au pié, afin qu'il pousse de nouvelles tiges au printems & des feuilles tendres. On doit le sarcler & l'arroser pendant les chaleurs. *Voyez* M E N T H E.

Baume *de Judée*. En Latin *Balsamum Judaicum*.

C'est un petit arbre qu'on ne trouvoit autrefois que dans la vallée de Jérico. Mais le grand Turc après la conquête de la Palestine, a fait enlever tout ce qu'il y en avoit, & les a fait planter dans ses jardins du grand Caire.

Vertus de Baume du Judée.

On n'apporte ici que des rameaux de cette plante secs & sans feuilles. On les employe dans les maladies contagieuses, & contre le venin. On leur substitue le santal citrin & le bois d'aloës.

Sa graine que l'on nous apporte seche, ridée & sans suc, excite la semence, fortifie les parties vitales; on l'employe contre les morsures des serpens & autres bêtes venimeuses. On doit la choisir nouvelle, odorante & forte au goût. On lui substitue les cubebes.

Baume blanc, *Baume de Syrie, ou vrai Baume*, en Latin *Opobalsamum*.

C'est une résine liquide, blanche & odorante qui découle en esté par des incisions faites au tronc de l'arbre dont on vient de parler.

Vertus du Baume blanc.

Il est céphalique & stomacal; il facilite la transpiration, étant pris interieurement; il resiste à la malignité des humeurs & des morsures des bêtes venimeuses. La dose est depuis une goute jusqu'à quatre. Il adoucit la peau & guérit les boutons du visage, c'est pourquoi les Dames s'en frottent doucement la peau après l'avoir lavé dans l'eau, & l'avoir détrempé avec un peu d'huile de semences froides. On en fait aussi une maniere de lait virginal, en le faisant dissoudre dans de l'esprit de vin, ou dans de l'eau de la reine d'Hongrie. On mêle cette dissolution dans une grande quantité d'eau de limaçons ou de fleurs de féve, & on s'en sert pour se laver le visage. On peut s'en servir pour déterger & consolider les playes, & pour fortifier les nerfs. On lui substitue l'huile de muscade dans les compositions destinées pour la bouche, parce qu'il est très-difficile à trouver.

Choix du Baume blanc.

Il doit être d'une odeur agréable & pénétrante, d'une couleur transparente & blanche tirant sur le jaune; il doit avoir une consistance à peu près semblable à celle de la térébentine. On en laisse tomber une goute dans un verre d'eau, & s'il est nouveau, il s'etend & forme une pellicule fort déliée sur la superficie de l'eau, & on peut la ramasser facilement avec un petit bâton bien net. S'il est vieux, il ne forme pas de pellicule, mais il se précipite au fond de l'eau, parce qu'il a acquis une consistance plus ferme.

Baume de Copahu, en Latin *Balsamum de Copahu*.

C'est un Baume qui découle d'un arbre de l'Amérique, par les incisions qu'on y a faites. Le prémier qui sort est clair comme une huile blanche & d'une odeur de résine; & celui qui sort le dernier est plus épais que la térébentine, & d'une couleur jaunâtre.

Vertus du Baume de Copahu.

L'un & l'autre déterge & consolide les playes. On s'en sert pour fortifier les nerfs, pour résoudre, pour arrêter les gonorrées; il est bon pour les rhumatismes, les fractures & les dislocations. La dose est depuis douze goutes jusqu'à vingt-quatre.

Baume de Tolu, en Latin, *Balsamum de Tolu*.

C'est une sorte de résine, qui découle par incision d'un arbre de l'Amérique appellé Tolu. Il est de consistance de térébentine, d'une couleur rougeâtre & d'une odeur fort agréable, assez semblable à celle de citron.

Vertus du Baume de Tolu.

Il déterge & consolide les playes, il empêche la gangrene, & fortifie les nerfs; il est propre contre les rhumatismes & la goute sciatique, étant appliqué exterieurement; on le donne quelquefois interieurement aux asthmatiques. La dose est depuis une goute jusqu'à quatre. L'huile de succin lui est substituée pour l'usage interne; & la térébentine ou l'huile d'hypéricum pour l'usage externe.

Baume du Perou, en Latin *Balsamum Peruvianum* ou *Indicum*.

On en distingue de trois sortes:

Le prémier, est une résine dure, rougeâtre, qui découle des rameaux d'un petit arbre, qui croît en abondance au Perou. On l'appelle *Baume sec*.

Le second est une liqueur blanche, résineuse & odorante, qui distille du tronc & des grosses branches du même arbre par des incisions qu'on y a faites. On l'appelle, *Baume blanc du Perou*.

Le troisiéme est visqueux en consistance de térébentine, de couleur brune, noirâtre, & d'une odeur agréable. Pour le tirer, on met bouillir quelque tems dans l'eau, les feuilles & les rameaux du même arbrisseau; on laisse refroidir la décoction, le baume nage au dessus, & on le ramasse pour le conserver dans des bouteilles. C'est celui qui est le plus commun en Médecine & chez les parfumeurs. On l'appelle baume de lotion.

Vertus du Baume du Perou.

Ces trois sortes de baume sont propres pour fortifier les nerfs, le cerveau, le cœur & l'estomac, pour empêcher la pourriture, pour déterger & consolider les playes, pour résoudre les tumeurs froides, pour chasser les mauvaises humeurs par la transpiration. On les employe aussi dans le scorbut. Quand on les donne intérieurement, la dose est depuis une goute jusqu'à six. Dans l'usage interne, on leur substitue l'huile de succin, & l'huile d'hypéricum ou la térébentine dans l'usage externe.

Baume liquide ambar, c'est-à-dire, ambre liquide; parce qu'il a beaucoup de rapport avec l'ambre gris, auquel le meilleur doit ressembler. C'est une résine liquide comme la térébentine, claire, rougeâtre, ou jaunâtre, qui découle par incision de l'écorce d'un grand arbre de la nouvelle Espagne. Il faut qu'il soit clair & d'un blanc doré quand il est nouveau; mais rougeâtre quand il est vieux. Ce baume quand il est nouveau, est liquide, & s'appelle l'huile de liquide ambar. Le vieux est épais, & se nomme baume de liquide ambar. Le liquide ambar est un baume excellent. Il ramolit, il mûrit, il résout, il consolide. On s'en sert pour les duretés de la matrice, pour les coupures, les rhûmatismes, les sciatiques, & pour fortifier les nerfs. Il est souverain pour les playes; surtout on l'employe heureusement pour les fistules à l'anus. On lui substitue quelquefois l'huile hypericum, ou celle de camomille.

Les baumes artificiels sont des compositions qu'on prépare, ou pour servir des remedes en les appliquant sur les playes, ou pour fortifier par leur bonne odeur.

BAUME *excellent*. Prenez absinthe trois poignées, armoise, thue, romarin, sauge menue, feuilles & fleurs de chacun deux poignées, graines de laurier, selon la quantité que vous en voulez faire ; mais il faut plus d'absinthe & de thue que des autres herbes que vous ferez cuire dans un chaudron dans une suffisante quantité d'huile de noix, & lors que ces herbes seront cuites, ce que vous connoîtrez quand elles seront noires, vous les ôterez du chaudron en tirant doucement toute l'huile la plus claire : puis vous presserez les herbes dans un linge fort, même avec la presse pour en tirer toute la substance, que vous ajoûterez à vôtre huile claire ; mettez-y à proportion de la quantité, poix-résine battue une livre, cire neuve demi livre, térébentine de Venise deux dragmes, huile d'aspic deux onces, remuant toûjours avec une spatule de bois ; quand le tout sera bien fondu, vous le passerez pour en ôter les ordures, & vous mettrez ce Baume dans un pot verni que vous boucherez bien d'un parchemin, & d'un cuir verni par dessus ; & pour bien faire, il le faudroit enfouir dans un fumier de cheval, pendant six semaines, & s'en servir selon l'ordre qui suit. Si vous voulez qu'il soit liquide, n'y mettez pas tant de poix-résine.

Ses vertus. I. Il guerit en vingt-quatre heures toutes blessures recentes, appliqué chaud, ayant prémierement lavé la playe avec du vin chaud.

II. Toutes douleurs de tête, appliqué chaud aux temples, & un linge chaud par dessus.

BAUME *contre toutes sortes de playes & de contusions.*

Drogues. Prenez d'huile de noix demi livre, storax liquide demi livre, gomme Elemi demi livre, colophone quatre onces, térébentine de Venise quatre onces, huile d'aspic une once, cire neuve demi livre.

Préparation. Mettez le tout ensemble dans une bassine, faites-le fondre & cuire à feu lent, en remuant toûjours jusqu'à la consistance d'onguent.

Ses Proprietés. Ce Baume est fort bon pour toutes sortes de playes, blessures & contusions ; il guerit les hemorrhoïdes, & les piqueûres des bêtes venimeuses ; il est propre aux gouttes, aux apostemes & charbons de la peste ; il appaise aussi-tôt la douleur.

BAUME *contre les contusions*. Lorsqu'il y a contusion, quelque grande qu'elle soit, en quelque partie du corps, particulierement si la partie est charneuse, le remede suivant est souverain.

Prenez de l'huile rosat & du vin ensemble, oignezen la contusion ; cela fait, appliquez-y le remede suivant ; prenez de la cire neuve, la jaune est la meilleure ; jettez-la dans l'eau bouillante pour la ramollir, étendez-la sur du linge en forme d'emplâtre, que vous appliquerez sur la partie meurtrie.

Autre espece de Baume.

Prenez hypericum qui a la fleur jaune, & n'en prenez que les boutons, car il vaut mieux que quand il est épanoui ; il faut ôter le verd des boutons, & quand vous en aurez demi livre, mettez-les dans une phiole avec une livre d'huile d'olive, & vous les laisserez tremper l'espace de six ou sept semaines ; & puis mettez le tout dans un drap neuf, bien net & blanc, & le coulez bien fort, afin que pressant ladite herbe, la substance aille dans l'huile ; puis remettez ladite huile dans la phiole, mais qu'elle soit nette ; prenez ensuite gomme Elemi en poudre une demi once ; mettez-la dans ladite phiole d'huile, & fermez-la avec de la cire bien gommée & de peau par-dessus très-bien liée, afin qu'il ne s'évente pas ; plus il vieillit, plus il est bon ; il le faut laisser au Soleil quinze jours, le remuant chaque jour pour mieux mêler ladite gomme avec l'huile, ayez soin que la phiole ne soit pleine

qu'à cinq bons doigts près, car quand ladite gomme y est mise, il bout si fort que la phiole se romproit si elle étoit pleine.

Usage.

Il est bon pour toutes sortes de playes & plus propre aux recentes qu'aux vieilles, quoi qu'elles en guérissent bien ; & s'il faut une tente, qu'elle soit toute trempée dans ladite huile : mais s'il ne faut point de tente, mettez-y du charpi ou du cotton trempé dans ladite huile, & mettez-le sur la playe aussi chaud qu'on pourra souffrir ; & si vous voulez plus abondamment dudit baume, il faut prendre de l'herbe, de l'huile & de la gomme à proportion.

Baume incomparable contre toutes sortes de playes profondes ou superficielles, contusions ou dislocations.

Drogues.

Prenez de vin rouge gros une chopine, huile d'olive une chopine, balaustes, c'est la fleur des grenadiers sauvages, une once ; écorce de grenade seche demi once, storax deux dragmes, noix de cipres une dragme & demi, orcanette trois onces.

Pour préparer ce baume, pilez grossierement toutes ces drogues ; mettez le tout dans un pot avec l'huile & le vin ; faites-le cuire à petit feu, jusqu'à ce que tout revienne à la moitié, c'est-à-dire, jusqu'à ce que le vin soit tout consumé, ce que vous connoîtrez, si en jettant quelques goutes sur les charbons, elles s'enflammeront sans petiller, du moins beaucoup ; si ces goutes petillent fort, il faut le laisser bouillir encore ; le baume étant fait, vous tirerez le pot hors du feu, le laisserez demi quart d'heure tout couvert, après cela vous le passerez dans un linge, & vous le mettrez dans des phioles de verre, où il se conservera plus de deux ans.

Usage.

Si c'est une contusion ou dislocation, oignez-la de ce baume, saupoudrez-y par-dessus de poudre de roses de provins ou de mirte. Ensuite appliquez-y des étoupes abrenvées de ce baume.

Faites la même chose pour les entorses des pieds, en enveloppant les chevilles, & bandez bien le tout sans trop presser.

Si c'est une playe, il la faut laver avec du vin chaud, & la secher avec un linge ; & puis vous y mettrez de ce baume. Après cela il faut tremper un linge dans ledit baume, & l'appliquer, mettant dessus une feuille de chou rouge, ou autre. Enfin il faut bander la playe sans beaucoup serrer, & la panser deux fois le jour.

Si la blessure offense quelque nerf, mêlez un peu de térébentine avec ce baume, & appliquez-le si chaud qu'il se pourra.

Si la blessure penetre dans le corps, ou bien avant dans la cuisse, il faut prémierement seringuer la playe avec du vin chaud, la situer d'un côté & d'autre, si elle perce d'outre en outre ; puis la seringuer avec du baume tout chaud, il faut ensuite mettre sur le trou une feuille de chou, & ensuite une compresse trempée dans du baume, & enfin la bien bander sans trop serrer.

Baume souverain dont les proprietés sont expliquées ci-après.

Drogues. Prenez des roses rouges, une poignée, feuilles de pimprenelle, de mille-feuilles, de baume ou menthe, de marjolaine, de sariette, d'hyssope, de pêcher une poignée de chacun, vin excellent une chopine, huile d'olive, sel commun une poignée.

Préparation. Mettez le tout, à la reserve du sel, dans un pot de terre d'une grandeur convenable ; faites-le bouillir jusqu'à ce que le vin soit tout-à-fait consumé, & qu'il ne paroisse plus que l'huile dans la cuiller, le tout à petit feu, de peur que les herbes ne se brûlent au fond, & remuant bien souvent ; ajoutez-y la décoction ; après quelques bouillons, passez le tout dans un torchon, dont la toile ne soit pas fort épaisse ; & pressez les herbes pour en faire sortir tout le jus.

Proprietés. Ce baume est bon contre la gangréne, la brûlure, la foiblesse de nerfs, le mal de tête, l'indigestion, la colique, la paralisie, &c.

Il en faut froter la partie jusqu'à ce que le baume soit tout-à-fait imbibé dans la chair, chauffant de tems en tems les doigts pour le faire mieux pénétrer ; il la faut envelopper ensuite avec un linge bien chaud, duquel il faut toûjours se servir sans changer, car il sera meilleur qu'un blanc. Il faut frotter la partie malade trois ou quatre fois par jour.

Baume souverain contre les rhûmatismes, playes, &c.

Prenez poix résine & poix de Bourgogne ; de chacune demi livre, poix de cordonnier deux onces, cire jaune quatre onces, thérébentine de Venise deux onces, sain-doux nouveau sans sel & beurre frais, une livre de chacun ; essence de romarin, trois ou quatre cuillerées, mêlez le tout & faites un onguent selon l'art. Avant que de s'en servir, il faut laver la playe, ou ulcere avec de gros vin chaud, faire chauffer une assiete, mettre le baume dessus, & en mettre dans la playe, ou ulcere, aussi chaudement que le malade le pourra souffrir, & mettre un papier brouillard par dessus, ensuite envelopper le tout d'un linge.

Autre Baume de Geneviève.

Prenez trois livres d'huile d'olive, que vous ferez bien chauffer dans un pot de terre neuf ; puis vous y mettrez trois demi setiers de vin blanc, & ferez bouillir un quart d'heure ; alors vous ferez chauffer une livre de thérébentine de Venise nouvelle, dans un plat de terre neuf, avec un demi setier d'eau rose, & la remuerez bien ; ensuite versez-la dans le pot avec la premiere composition ; & faites bouillir un quart d'heure ; faites fondre dans le même plat une demi livre de cire neuve ; versez-la dans le même pot, faites bouillir lentement pendant une demi heure, puis versez-y trois onces de santal rouge pulverisé en remuant toûjours ; faites bouillir à grands bouillons pendant une heure ; faites-lui passer la nuit sur les cendres chaudes ; le matin faites-le réchauffer, & le coulez par un linge dans un plat de terre neuf, laissez-le refroidir tout-à-fait ; après cela vous séparerez le baume d'avec le vin & l'eau qui sont au fond du pot, & conservez ce baume dans des pots.

Il est excellent pour toutes sortes de blessûres qui pénétrent dans les cavités, & pour les playes intérieures & extérieures. Il faut en seringuer dans la playe, en faire prendre deux gros par la bouche avec du bouillon de veau, de chapon, ou autre, ou avec quelques eaux ou tisannes vulnéraires, & appliquer avec des tentes de vieux linge, en oignant les parties voisines. Il appaise incontinent la douleur, ôte l'inflammation, tire les os rompus. Il faut panser soir & matin sans autre medicament. Il tire les éclats de bois & épines qui entrent sous les ongles ; il est bon contre les blessûres de fer, de feu, d'eau chaude, aux meurtrissures & contusions, écorchûres, apostemes. Il faut l'appliquer avec un linge trempé dedans chaud, sans autre linge par dessus. En bûvant deux dragmes de ce baume, dans un bouillon de veau, de chapon, ou de mouton, quand on va se coucher, & le matin de même ; il purge la vessie & guérit la gravelle ; provoque les mois, ôte la douleur d'estomac, & le fortifie ; il guérit la mauvaise haleine, & la rend bonne ; il désopile, & procure aux femmes la facilité de concevoir. Deux dragmes prises par la bouche dans du lait chaud, font merveilles.

Il est encore très-bon pour les maux internes, comme toux du poûmon, foiblesses & indigestions d'estomac, opilation de ratte, & abondance de pituite. Il est admirable contre toutes sortes de poison. Il guérit surement la gonorrhée, si on le prend dans de l'eau de canelle, ou dans du vin blanc. Etant appliqué chaud avec un linge par dessus, il guérit les douleurs causées par froidure, & humidité, rhumatismes & catharres, douleurs de jointures & nerfs offensés, & toutes sortes de douleurs. Il fortifie les nerfs, il résout toutes sortes de tumeurs froides envieillies, conforte le cerveau, dissipe les douleurs de tête : en en prenant deux gros par la bouche, & s'en oignant chaudement le front, le temple, & les narines.

Il est bon aussi pour les douleurs internes, la colique, la pleuresie, en s'en oignant de même chaudement, & prenant deux gros par la bouche dans quelque liqueur appropriée. Il peut guérir les fistules & ulceres profonds, & gangrene dans quelque endroit du corps qu'ils soient, l'appliquant & seringuant comme on a marqué ci-dessus ; on peut s'en servir pour toutes sortes de galles, gratelles ; & contre les morsures des bêtes venimeuses ; il ne peut jamais nuire, ni faire de mal. Histoire de l'Acad. 1702.

Baume excellent pour toutes playes, contusions, ulceres, gouttes & autres douleurs.

Prenez des feuilles de laurier, des feuilles d'aluine, des feuilles de souci, deux poignées de chacun ; de petite sauge, quatre poignées ; du romarin avec la fleur, quatre poignées ; de grains de genievre noirs & mûrs quatre poignées ; d'huile d'olive, quatre livres & demi ; de vin blanc une chopine, de cire neuve une livre, d'huile d'aspic trois onces.

Pour préparer ce baume, pilez grossierement les herbes & les grains, mêlez-les ensemble ; mettez le tout dans un pot de terre neuf, versez-y dessus l'huile d'olive & le vin ; laissez-les tremper deux ou trois jours : remuant ces matieres avec une cuiller ou spatule de bois une ou deux fois le jour. Faites bouillir le tout à un petit feu de charbon dans une bassine ou chauderon, en remuant souvent, jusqu'à ce que le vin soit consumé, & que les herbes commencent à sentir le brulé. Coulez le tout à travers une toile grossiere, en pressant fortement, remettrez la liqueur dans un bassin ; remettrez ce bassin sur le feu, & ajoûtez-y la cire neuve coupée à petits morceaux ; la cire étant fondue, ajoûtez-y l'huile d'aspic ; remuez bien le tout ensemble, sans le faire bouillir davantage : gardez ce baume dans un pot de terre.

Quand vous en aurez besoin, vous en ferez fondre sur une assiete pour en verser dans les ulceres & dans les playes, ou pour en oindre l'endroit des douleurs & des contusions.

Baume artificiel pour plusieurs maladies.

Prenez des racines d'aristoloche rondes, des racines d'iris & de pivoine, de chacune deux onces ; des feuilles d'armoise, de matricaire, d'origan, de calament, de pulegium, d'absinthe, de rhue, de marjolaine, de menthe, de sabine, de stœchas, de lavande, d'hypericum, d'anet, de laurier, de melilot, de camomille, de sambuc, de chacun une poignée ; bayes de laurier & de genievre, de chacun une once ; semence d'Agnus castus, six onces ; de coloquinte, une

once, de canelle, de gingembre, de girofle, de muscade, d'aloës, de chacun trois onces; d'euforbe, une once; de storax liquide, deux onces; de la myrrhe, d'opoponax, de bdellium, de sagapenum, de chacun deux onces.

Il faut faire bouillir le tout dans une suffisante quantité d'huile d'olive avec un renard écorché & éventré, & le faire bouillir jusqu'à ce que la chair soit fondue. Vous y ajouterez sur le milieu toutes lesdites drogues. Cela étant tout bien cuit, il le faut couler & presser.

Ce baume est bon contre la migraine & les vertiges, en l'appliquant chaudement au front, & au dessus des oreilles; il faut mettre du linge chaud dessus; contre toutes fluxions tombant sur la poitrine, il faut froter chaudement cette partie; contre les douleurs de ventre, la colique, les ventosités, la gravelle, la suffocation de matrice; il faut l'appliquer chaudement sur la partie malade. Pour les vers des enfans, il faut l'appliquer chaudement sur le nombril. Pour les retractions ou foiblesses de nerfs & l'apoplexie, il faut l'appliquer chaudement après de fortes frictions.

Remarquez qu'il faut ajoûter à ce baume une livre d'olives sur la fin, & quatre onces de cire jaune avec de la térébentine.

Baume contre les blessures.

Prenez racine de chardon béni & de valeriane, demi once de chacune, feuilles d'hypericum deux onces; concassez bien le tout, & le faites infuser pendant deux jours dans du vin blanc; puis il y faut ajoûter trois onces de vieille huile d'olive, grains entiers de beau froment, une once & demi, cuire le tout jusqu'à ce que le vin soit consumé, & d'abord après le passer, & exprimer par un linge, & ajoûter à l'expression neuf onces de térébentine, deux onces d'encens tamisé, puis le faire bouillir un bouillon ou deux, & le garder dans une phiole qui soit bien bouchée. Pour s'en servir, il faut laver la blessure avec du vin blanc froid, puis l'engraisser dedans & dehors dudit baume bien chaud, même en seringuer dedans, rejoindre les deux extrémités de la playe, mettre dessus un linge imbu du même baume bien chaud, & par dessus un autre linge trempé en gros vin rouge & froid, puis les compresses & ligatures seches. Il guerit les playes simples de coups d'épée, & de couteau en vingt-quatre heures de façon que la cicatrice de la playe ne paroit aucunement.

BAUME *d'Arceus très-utile pour la guerison des playes.*

Prenez graisse de mouton deux onces, graisse de porc une once, gomme élemi, & térébentine claire, un once & demi de chacun. Le mélange est très-facile, il les faut faire fondre successivement l'un après l'autre, jusqu'à la consistance d'un liniment: on s'en sert sur les playes comme d'un digestif.

BAUME *excellent pour les playes.*

Prenez d'huile d'hypericum demi livre, de térébentine de Venise demi livre, de gomme élemi quatre onces, d'iris de Florence, d'aloës, deux onces de chacun; de mastic, storax, mirrhe, sang de dragon, eau-de-vie, deux onces de chacun.

Pour le préparer faites fondre la gomme avec l'huile & la térébentine; détrempez cependant le sang de dragon & le reste avec de l'eau-de-vie; après cela mêlez tout ensemble, & faites-le cuire à feu lent, ou bien pendant les grandes chaleurs de l'été, exposez-les aux rayons du soleil pendant un mois.

BAUME *excellent pour les ulceres des gencives.*

Prenez de mirrhe choisie & de sucre candi, de chacun parties égales; pulverisez-les & en remplissez le blanc d'un œuf cuit à dur, & coupé par le milieu; liez-le d'un filet, & le suspendez dans une cave, mettant dessous un vaisseau de verre; il en distillera une liqueur ou baume, dont on oindra souvent le jour la partie ulcerée.

Observez qu'il faut faire preceder les remedes généraux.

BAUME *naturel fait d'eau d'ormeau en faveur des pauvres. Façon de cueillir & de composer ce Baume.*

Primò. Dans la seve de Juin, fendez l'écorce de la racine de l'ormeau, ou coupez la pointe de ses branches, pliez-les & mettez-y des recipiens; ou bien cueillez des vessies pleines d'eau qu'on trouve sur ces arbres, ledit tems de la seve de Juin; mettez cette eau dans des fioles de verre double; laissez-les exposées au soleil jusqu'à la fin de la canicule. Mettez un lit de sel au-dessous des fioles, pour mieux clarifier cette eau, passez-la par un linge delié cinq ou six fois, de cinq en cinq jours, à commencer du jour que vous l'aurez ramassée, & vous en servez au besoin. Elle brûle un peu en l'appliquant, comme l'eau de vie, mais la douleur passe incontinent; elle penetre aussi tous les bandages & ligatures, en sorte qu'on en peut mettre des linges mouillés sur les bandages des membres rompus, sans les défaire, & cela dissipera la fluxion, quand elle s'y feroit jettée, le faisant deux fois le jour. Quand on applique le linge mouillé sur la peau, s'il tient, pour le lever sans rien écorcher, il faudra appliquer dessus un autre linge mouillé dans du vin blanc, ou eau-de-vie chaude. Ce cataplâme est aussi excellent appliqué sur les membres foibles ou attaqués de paralisie, rhûmatisme, &c.

Secundò. Si cette eau d'ormeau venoit à vous manquer, prenez la seconde peau de la racine de l'arbre, de la grosseur de deux poings, concassez le tout; mettez dessus trois chopines de gros vin rouge, mesure de Paris; faites bouillir le tout à petit feu, jusqu'à la diminution des deux tiers; appliquez-le chaudement, il fera presque le même effet que l'eau d'ormeau. L'experience fait voir des miracles de cette préparation aussi-bien que de l'eau. La pinte de Paris pese 32. onces.

BAUME *du Samaritain*, ou *de l'Evangile.*

Prenez de l'huile commune & du bon vin, parties égales; faites cuire tout ensemble à petit feu dans un pot de terre verni, jusqu'à la consomption du vin, ainsi vous aurez un baume fait, que vous garderez pour ses usages.

On donne à ce remede le nom de *Baume du Samaritain* ou *de l'Evangile*; parce que le charitable Samaritain de l'Evangile, ayant trouvé un miserable couvert de playes, & moribond, ne se servit pas d'autre remede pour sa guerison.

Ce baume, quoique fort simple, n'est pas à méprisée; car on peut s'en servir utilement pour mondifier & consolider les playes simples, & sur-tout les nouvelles. Il fortifie les nerfs & résout les catharres.

BAUME *de pommes de merveille.*

Prenez des fleurs, des feuilles & des fruits de pommes de merveille, de chacun quatre onces; des racines de grande consoude; de langue de serpent, d'aristoloche ronde & de grande valeriane de chacun deux onces; de glu trouvé dans les follicules d'orme, du suc d'écrevisses de riviere, des feuilles

de pervenche & de sanicle, des sommités fleuries de millepertuis & de caille-lait jaune, de chacun une once & demi, & quatre livres d'huile d'olive. Ayant pilé tout ce qui se doit piler, & le tout mis dans un vaisseau de verre, son couvert par dessus, vous l'exposerez aux rayons du soleil d'Eté pendant douze jours, puis vous en ferez la décoction au bain-marie bouillant, jusqu'à la consomption de l'humidité, ensuite vous ferez la colature & l'expression, & aiant bien clarifié l'huile, vous y mêlerez demi-livre d'huile distillée de gomme sandaraque, & le baume sera fait.

On choisira les drogues de ce baume aussi bonnes & aussi nouvelles qu'on pourra les trouver, & après avoir bien écrasé au mortier de marbre celles qui le doivent être, & mêlé toutes ces choses avec l'huile dans un vaisseau de verre, ou de terre verni étroit d'embouchure, & l'avoir bien bouché, on l'exposera au soleil pendant douze jours; puis ayant mis le vaisseau dans le bain-marie, on le fera bouillir jusqu'à ce que l'humidité des drogues soit à peu-près consommée, après quoi on couleta & exprimera fortement les matieres; & ayant bien separé l'huile de ses feces, on y incorporera demi livre distillée de la gomme sandaraque, & le baume sera fait. Il doit être gardé dans une bouteille de verre, forte & bien bouchée.

Il est fort estimé pour la guerison de toutes sortes de playes, & particulierement pour celles de toutes les parties nerveuses, & pour guerir les brûlures. Il appaise les douleurs des hémorroïdes, réunit & consolide les fentes des mammelles, sur-tout si on y ajoûte tant soit peu de camphre. Il efface les cicatrices de la peau, étant mêlé avec l'huile d'œuf.

Recepte du Baume du Commandeur de Parme, dont les effets sont surprenans contre le fer, contre le feu, contre le flux de sang, & pour les femmes en travail d'enfant.

Prenez de baume sec, une once; de storax en larmes, deux onces; de benjoin en larmes, trois onces; d'aloës sucortin, demi once; de mirrhe fine, demi once; d'oliban en larmes, demi once; racines d'angelique de Boheme, demi once; de fleurs de millepertuis, demi once; ambre gris, musc oriental, de chacun six grains.

Il faut concasser les drogues que vous verrez être nécessaires; vous les mettrez dans un flacon de verre double, avec deux livres d'esprit de vin; vous boucherez le flacon avec un bouchon de liege, de la cire d'Espagne, de la cire neuve, & du parchemin; vous exposerez le flacon à la canicule une heure après le soleil levé, & vous l'ôterez une heure avant le coucher du soleil, pendant tout le tems de ladite canicule.

Notez, qu'il ne faut jamais exposer le flacon dans un tems humide; vous le tiendrez dans l'endroit le plus sec, & vous l'ôterez aussi quand vous verrez que le tems veut se brouiller. Après la canicule vous remettrez ledit baume dans un autre vase de verre, ou dans plusieurs petits vases comme vous voudrez, & vous prendrez garde de ne remuer point le marc.

Autre maniere de préparer le Baume du Commandeur.

Mettez les fleurs de mille-pertuis dans une bouteille de verre double, versez dessus trente-six onces d'esprit de vin rectifié; bouchez bien la bouteille, mettez-la en digestion, pendant vingt-quatre heures, dans un lieu un peu chaud, l'agitant de tems en tems. L'esprit de vin ayant pris une couleur bien rouge, coulez & exprimez le marc fortement par un linge; remettez l'esprit de vin dans la bouteille; ensuite mettez toutes les drogues bien pulvevérisées & tamisées. Bouchez-la bien, & laissez infuser vingt jours au grand soleil, ou dix jours sur les cendres chaudes, ou six jours dans le fumier, l'agitant de tems en tems, pour faciliter la dissolution des drogues, sans cependant ouvrir la bouteille; & l'esprit balsamique sera fait. Il n'est point nécessaire de le couler après cette derniere infusion. Il s'éclaircit aussi-tôt, & fait un sediment de feces, au fond de la bouteille, qui ne se rebrouille pas aisément; & quand il est brouillé, en le laissant reposer un moment, l'esprit est aussi-tôt éclairci. On peut cependant après l'avoir laissé reposer, verser la liqueur par inclination, la passer par un linge, & la garder dans une bouteille bien bouchée, ou, ce qui est encore mieux, dans plusieurs petites bouteilles bien bouchées.

Usage. Voici la maniere de s'en servir.

Si la playe de feu ou de fer est profonde, avec une plume que vous tremperez dans le baume, vous en humecterez la playe, & avec du charpi vous ferez des plumasseaux, que vous mettrez sur la playe & que vous serrerez avec un bon bandage.

Si la playe est accompagnée de fracture à l'os, ne vous mettez point en peine, vous n'avez qu'à bassiner la playe par dedans, & par dehors, & la panser comme ci-dessus, & les os cariés & pourris sortiront d'euxmêmes. Expérience que Monsieur D*** Prêtre, a vû au camp devant Verone en Italie, d'un Cavalier du Regiment du Palais Cavalerie, qui reçût par les ennemis un coup de fusil à la hauteur de la cuisse; l'amputation ne pût pas se faire; on le hazarda par ledit baume, les esquilles sortirent d'elles-mêmes & le blessé fut gueri dans quinze jours.

Si le coup taille les chairs, il faut les ouvrir, y mettre du baume, & faire comme il est marqué cidessus.

Si le coup de feu emporte les chairs, pansez-le avec ledit baume par dedans & par dehors. Il purifiera les chairs, les fera croître & les consolidera.

Si la playe est simple, mettez dudit Baume, unissez les chairs, & elles seront gueries.

Enfin la prudence de celui qui se servira dudit baume en usera conformément à la teneur de la playe, ce qui est très-facile à faire.

Une femme qui a de la peine à accoucher & qui souffre des douleurs, donnez-lui-en quatre ou cinq goutes pour le plus dans un bouillon. Elles lui faciliteront l'enfantement & calmeront les douleurs.

Donnez-en aussi cinq goutes dans un bouillon, à celui qui a le flux de sang avec des trenchées insupportables; il recevra un soulagement dans son mal.

Appliqué sur une partie du corps affligée de la goute, il la guerit, ou la soulage considerablement. Il est propre contre les cancers, chaneres, toutes sortes d'ulceres, de tumeurs froides & envieillies, & contre les morsures des chiens enragés, & des bêtes venimeuses, & même pour les inflammations, & autres maladies des yeux; en un mot pour presque tous les maux qui affligent le corps. On en prend six goutes dans quatre, ou cinq cuillerées de bouillon, pour le pourpre & autres maladies pestilentielles.

Si l'on en prend cinq, ou six goutes, ou même davantage dans un petit demi verre de vin blanc, ou dans quelques cuillerées de bouillon, le matin à jeun pendant trois ou quatre jours, il nettoye l'estomac, le guerit de ses foiblesses & indigestions. Si l'on étoit malade de quelque indigestion subite & violente, on pourroit user de ce baume, même après le repas.

On en prend pour la fievre au commencement de l'accès. Il ne faut pas échauffer le baume quand il est sur la playe, parcequ'il s'évapore sur le champ : on se contente de mettre un linge bien sec par dessus, quand la playe est simple, & des bandages quand elle est profonde. De même quand il est versé, il faut avoir grand soin de boucher aussitôt la bouteille. Il provoque les mois, arrête les pertes de sang, & excite la vigueur à ceux qui l'ont affoiblie.

Autre Baume de vie très-precieux.

Prenez de fleurs d'hypericum seches ou recentes & remplissez-en un matras en partie ; jettez-y dessus deux livres d'esprit de vin, que vous boucherez d'un linge, & par dessus un autre linge mouillé dans du blanc d'œuf ; digerez-le quatre jours sur les cendres chaudes ; puis coulez-le par un linge ; remettez le même esprit de vin coloré dans le matras sur les drogues suivantes, en poudre subtile : d'aloës succotrin, une once ; de benjoin, trois onces : de musc & d'ambre, six grains de chacun ; d'encens mâle, de mirrhe ; une once de chacun ; de storax de canelle, de racine d'angelique, de rhubarbe ; de gingembre, demi once de chacun ; de baume du Perou, deux onces ; du macis, un gros. Bouchez le vaisseau comme dessus, & mettez-le à feu de cendre lent, pendant vingt-cinq jours ; après quoi vous le passerez par un linge,& vous garderez dans une bouteille bien bouchée ce qui en sortira.

Ses vertus. Il guerit le mal d'estomac & ses aigreurs, la colique, le mal de dents, les insomnies ; il fait sortir la petite verole, il est bon contre l'esquinancie, le mal de gorge, les ulceres au gosier, les chancres de la bouche, les fleurs blanches des femmes. On le prend par la bouche, pour tous les maux ; la dose est de demi cuillerée pour les maladies externes. Il guerit la sciatique, les dartres de toutes natures, contusions, humeurs froides & chaudes, loupes, vieux ulceres, enflûres des testicules, descente de boyaux, brûlures de toutes sortes sur le champ, empêche les marques de la petite verole, ôte les chaleurs de foie & les tannes ; toutes blessures de fer ou de feu, ou d'autre maniere. On ne fait que l'appliquer avec du coton ; on frote la partie malade, comme les nerfs debilités, maux de jambes, fistules, &c. Quand le coton est sec, on l'imbibe avec ce baume sans l'ôter. Il est homogene à l'homme, échauffant ce qui est froid, & rafraîchissant ce qui est chaud, comme il a été éprouvé, en le faisant prendre dans des fievres chaudes, qui se sont évanouies avec leurs ardeurs.

Baume de Paracelse.

Prenez d'esprit de térébentine, deux livres ; de bois d'aloës, une once & demi ; de mirrhe, de bdellium, d'aloës, de gomme ammoniac, de storax, de calamite, de mastic en larmes, d'oliban, de canelle, de galanga, de gomme de lierre, de girofle, de muscade, de cubebes, de zedoaires, de chacun une once ; de trochisques de viperes d'Autriche, demi once ; de suc de figues (dont on va parler) une once & demi ; de la theriaque Andromaque, une once ; de baies de laurier & de saffran, de chacun une once. Broyez ce qui le peut être, passez-le par le tamis, & mettez-le avec le reste dans une cornue ; bouchez-le, & laissez-le infuser pendant huit jours ; puis ayant adapté un recipient, distillez-le au sable à feu lent ; d'abord il sortira une eau visqueuse, citrine & jaune, qui nagera par dessus son flegme, ensuite une huile qui est le baume, que vous pouvez rectifier avec du baume du Perou pour corriger sa mauvaise odeur.

Le suc de figues se fait ainsi.

Prenez des figues recentes tant qu'il vous plaira, coupez-les par petits morceaux, sans piler ; puis mettez-les dans un matras avec d'esprit de vin qui surnage de deux doigts ; bouchez-les & mettez-les huit jours au soleil, que vous coulerez au clair par un linge, en les pressant doucement ; mettez toute la liqueur dans un alambic, & distillez en consistance un peu épaisse.

Vertus de ce Baume.

Une goute mise dans l'oreille soir & matin, guerit la surdité & la douleur d'oreille, le mal des yeux, les maux histeriques, le vomissement, la douleur d'estomac, l'appetit perdu, la ratte, l'humeur flegmatique, l'apoplexie, le mal caduc ; il appaise les douleurs de la goute ; pris par la bouche, il repare la faculté digestive ; il est bon contre la palpitation du cœur, la difficulté de respirer, l'asthme ; il fortifie l'estomac ; rétablit la poitrine, guerit la pulmonie, les flux immoderés des regles. On le donne dans du vin blanc aux enfans nouveaux nés qui ont des tranchées, dans leur bouillie ; aux femmes en couche dans du bouillon, & pour toutes les suites de l'accouchement, réiterant s'il est besoin, & à ceux qui sont atteints de cancers & maux dangereux. La dose est de trois à cinq goutes. On le donne dans les maladies chaudes & froides ; il guerit la lépre, il est propre pour les nerfs affoiblis ; étant appliqué il guerit les loupes, les vieux ulceres, les cancers, la gangrene, la galle, & tue les vers.

Baume qui guerit les playes en vingt-quatre heures.

Prenez d'esprit de térébentine, d'esprit de genievre de chacun une livre ; de tabac, six onces ; faites les digerer huit jours au fumier, puis exprimez le tout fortement par la presse.

Baume de girofle.

Prenez une livre d'huile d'amandes douces tirée sans feu, & demi livre de girofle en poudre subtile ; mettez le tout dans une bouteille de verre fort qu'il faut boucher & poser au grand soleil d'esté, pendant quarante jours & quarante nuits ; ensuite mettez le tout à la presse. Il ne faut pas que vôtre bouteille soit pleine ; vous mettrez la liqueur qui passera dans plusieurs petites bouteilles ou fioles, & bouchez-la bien. La doze est de dix à quinze goutes ; ayant remué la bouteille, on le donne dans un bouillon qu'on prend à jeun, une heure avant que de manger, ou une heure après ; il est bon pour les indigestions & pour les vents ; il empêche l'avortement, il aide les femmes en couche, & fortifie la nature.

Baume excellent pour les playes, & pour toutes les douleurs externes & mal de côté.

Prenez une grande bouteille de verre que vous remplirez d'huile d'olive jusques aux deux tiers, & vous remplirez l'autre tiers des fleurs & herbes suivantes, depuis la saison qu'elles commencent jusques à ce que vous les ayez toutes trouvées.

Fleurs de violettes, de thim, de romarin, de serpolet, d'aparine ou de grateron, herbe & fleur de millefeuille, de pimprenelle, de stellaria ou pié de lion, de sauges de roses, une poignée de chacune ; des boutons de millepertuis ou hypericum, deux poignées ; boutons de lavande ou d'aspic, une poignée ; de racines de grande consoude, & de chelidoine, une poignée de chacun, qu'il faut bien piler ; des baies de laurier & de lierre, de chacun une poignée ; concassez de petites bourses qui sont aux feuilles des herbes qui viennent aux mois de Juin,le plus que vous pourrez. Mettez tout ce qui est marqué ci-dessus, selon qu'ils viendront dans leur saison ; hachez-le dans la

bouteille, que vous exposerez au soleil; puis prenez demi livre de graisse de menon, qui est un bouc châtré; faites la fondre & couler; prenez aussi un quarteron de cire neuve que vous ferez fondre, à quoi vous ajouterez térébentine de Venise une livre, incorporez ces trois drogues ensemble, les remuant toujours avec une spatule de bois; vous l'ôterez du feu, lorsqu'il sera incorporé, remuant toujours jusqu'à ce qu'il se refroidisse; vous y mettrez alors quatre onces d'eau de vie, one once d'huile d'aspic ou de lavande, d'encens, de mirrhe, d'alcès sucôtrin, de chacun un once, de saffran un gros. Incorporez le tout avec les susdites graisses, après l'avoir mis en poudre, & le remettrez pour cela sur un petit feu jusques à ce qu'il soit bien fondu & bien mêlé; mettez enfin le tout dans la phiole au soleil, jusques à la fin d'Octobre; & toutes les fois que vous l'appliquerez, il faut qu'il soit aussi chaud qu'on le pourra souffrir, excepté à la brûlure où il le faut froid.

BAUME faux. Baume du Perou. *Voyez* LOTIER.

BAUME aquatique. *Voyez* POULIOT.

BAVOLER, ou bas-voler. Terme de Fauconnerie. Se dit de la perdrix qui vole bas à tire d'aile, & de quelques autres oiseaux.

BAY

BAY. C'est la couleur la plus commune de poil d'un cheval, qui approche de celle de chateigne. Il y a des bays clairs, des bays dorés, des bays à miroir. Les bays bruns sont presque noirs, excepté qu'ils ont du feu au flanc & au bout du nez. Tous les chevaux bays, ceux mêmes qui sont les plus clairs, ont le crin noir, aussi-bien que les extrémités.

BAYE. Plage, rade, espece de golfe, où les vaisseaux sont à couvert de certains vents.

BDE

BDELLIUM. Arbre noir, & fort odoriférant, de la grandeur d'un olivier, & dont le fruit ressemble aux figues sauvages, la liqueur ou la gomme qui sort du Bdellium a une odeur merveilleuse. On trouve dans les boutiques deux sortes de Bdellium: l'un en morceaux durs, ovales, ou arrondis, d'un gris rougeâtre en dehors, clairs, nets, & de couleur de colle d'Angleterre en dedans; cette espece est la plus rare & la plus recherchée; l'autre sorte est d'un gris noirâtre, molasse & plein d'ordures, d'une odeur moins agréable, particulierement lorsqu'il est sur le feu, après avoir été dissous dans le vinaigre, pour être employé dans l'emplâtre divin, & dans quelques autres. Il y en a qui nomment cette espece, gomme aleuchi. A l'égard de la prémiere, qui est la plus estimable, elle entre dans la composition des trochisques odorans.

Le Bdellium est ordinairement employé pour résoudre les tumeurs, pour nettoyer les playes, & les conduire à cicatrice. On s'en sert peu intérieurement, quoiqu'il y ait des Auteurs qui soutiennent qu'il est astringent, & propre dans les hémorragies, & même dans la phtisie.

BEA

BEATILLES. Ce sont de petites viandes délicates qui entrent dans la composition des tourtes, des ragouts, des potages, comme les truffes, les artichaux, les crêtes de coq, les palais de bœuf, les ris de veau. *Voyez* TOURTES ou PATISSERIE.

BEAU-TEMS. *Voyez* TEMS; vous y trouverez les présages du beau-tems qu'on peut tirer, soit des animaux, soit du soleil, de la lune, & des autres astres.

BEAU Chasseur. C'est un chien qui crie bien dans la voie, & retourne toujours la queue sur les reins. On dit: *On ne voit dans la meute du Roi, que des Chiens qui sont beaux Chasseurs*.

BEAU-PARTIR de la main. Terme de Manége. Se dit de la vigueur d'un cheval à partir de la main sur une ligne droite, sans qu'il s'en écarte, depuis son partir, jusqu'à son arrêt.

BEAUPRÉ. Terme de Marine. C'est le mât d'un navire, qui est le plus avancé sur la proue.

BEAU-REVOIR. C'est un terme de chasse, qui se dit quand le limier bande fort sur la bête & sur le trait, étant sur les voies.

BEC

BEC DE CORBIN. Terme de Jardinage. C'est une figure qui entre dans la broderie des parterres.

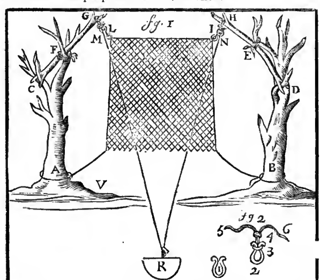
BECCABUNGA. Plante aquatique, qui est une espece de veronique. Il y en a de deux especes: la premiere pousse des tiges rondes, grasses, rameuses, rougeâtres, inclinées vers terre. Ses feuilles sont assez larges, épaisses, arrondies, crénelées, d'un verd tirant sur le noir. Ses fleurs sont en forme d'épis, de couleur bleue, & disposées en rosette à quatre quartiers. Son fruit renferme des semences fort menues. La seconde ne différe de la premiere que par sa petitesse. Ces plantes fleurissent aux mois de Mai & de Juin. Elles contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme.

Propriétés. Elles sont détersives, vulneraires, apéritives & propres contre le scorbut, les retentions d'urine & des menstrues, & contre la gravelle, pour faciliter l'accouchement, & pour corriger la mauvaise bouche. On les prend en décoction, ou on les mange, comme le cresson d'eau. On peut prendre de leur suc depuis deux onces jusqu'à quatre, pour le scorbut; il est bon aussi d'exposer les scorbutiques au bain vaporeux de cette plante. Un gros de conserve de feuilles de Beccabunga, pris tous les marins régulierement, pendant deux ou trois mois, est excellent pour guerir les dartres & purifier le sang.

BECCAFIGUE. *Voyez* BECFIGUE.

BECCASSE. C'est un oiseau de passage, qui a le bec fort long & qui est marqueté de gris. Les Beccasses arrivent ordinairement en ce pays-ci, vers le milieu du mois d'Octobre, & s'en retournent au mois de Mars. Elles vont & viennent, sans s'arrêter plus de huit ou dix jours en un même lieu, & si elles s'y arrêtent davantage, c'est qu'elles ont été blessées, ce qui les fait appareiller; elles ne volent jamais de jour, si quelques bestiaux ou personnes ne les y contraignent, & font leur retraite dans les bois épais, ausquels il y a des espaces clairs, qui font de côté & d'autre. Elles demeurent toute la journée dans les bois, cherchant à manger des vers de terre qui se trouvent sous les feuilles des arbres & des taillis. Quand la nuit approche, elles sortent du bois, & vont chercher les eaux & les prairies, pour boire & laver leur bec, qu'elles ont tout plein de terre; parce qu'elles le fichent dedans pour en tirer les achées ou vers; elles passent ainsi toute la nuit jusqu'au matin, que le jour commence à paroître; alors elles s'envolent dans les bois; quand elles volent, elles cherchent les lieux ombrageux, & se détournent de loin pour cotoyer quelque bois de haute futaye, afin de se cacher & de se mettre à l'abri du vent. Si elles veulent entrer dans le grand bois, ou passer de l'autre côté, elles le suivront toujours d'un vol bas, jusqu'à ce qu'il se rencontre une clairiere pour passer au travers, parce qu'elles n'aiment pas à voler haut, & n'oseroient voler parmi les arbres, à cause qu'elles ne voyent pas davant, non plus que les lievres; c'est pourquoi

quoi on les prend facilement avec des filets tendus le long des forêts, ou bien dans les clairieres, qui se rencontrent à l'entour. Les filets pour prendre les Beccasses & les autres oiseaux, dont il sera parlé dans la suite, seront faits de la maniere dont on l'enseignera dans le mot de filet.



Des clairieres ou passées pour prendre des Beccasses.

Dans le pays où il y a beaucoup de bois, les pantieres sont de bon revenu, puisque l'on peut prendre quelquefois dans un jour plus d'une douzaine de Beccasses; si vous avez nombre de bois taillis, & proche de là un bois de haute futaye, ou seulement une rangée de grands arbres, ne negligez pas d'y faire une pantiere, & telle que vous la voyez dans la figure. Supposé donc que votre futaye ou rangée d'arbres soit longue de trois cent pas, soit plus ou moins, dans quelque endroit vers le milieu; coupez des arbres au travers; ensorte qu'il y ait un espace de six ou huit toises entre l'arbre A, & l'arbre B, & que la place soit bien nette, sans Arbres, souches, buissons, bois, ni pierres, d'environ six toises en quarré; après cela, vous ébrancherez les deux arbres A B, du côté que doit pendre le filet, qui pourroit s'y acrocher en descendant; il faudra ensuite avoir deux grosses perches, dont on attachera une au haut de chacun des deux arbres; de façon que le gros bout étant fendu, ainsi qu'il est en C & D, soit fiche sur une branche, & que le milieu E & F, en porte une autre, à laquelle on l'atachera avec une corde ou lien de bois, de sorte que les bouts G & H, où il y a quelque crochet, ou fourchu panche sur la passée, afin d'éloigner un peu le filet des arbres. On aura toûjours bonne provision de poulies ou boucles de verre, grosses comme le doigt, qui sont faites de la forme representée par la deuxiéme figure, vous en mettez une à chaque bout de perche G & H, les ayant auparavant garnies d'une corde grosse comme le petit doigt que vous lierez autour des deux branches de la poulie ou boucles, qui sont marquées du chiffre 3 & ayant fait un nœud tout proche, faites-en un autre à quatre doigts plus loin, au lieu marqué 4, laissant deux bouts de la corde 5, & 6, longs d'environ un pié chacun pour suspendre la poulie au bout de chaque perche, comme elles se voyent aux lettres I & L. On les met proche les fourches des perches G & H. Ces fourches ou crochets, servent pour empêcher que les poulies ne baissent plus bas que le lieu où on veut qu'elles demeurent. Ces boucles de verre ou poulies étant ainsi attachées, il faudra passer en chaque poulie ou boucle de verre une ficelle, dont les deux bouts seront au pié de l'arbre, afin de passer en leur place d'autres cordes plus fortes, quand on voudra tendre le filet, & pour n'avoir pas la peine de monter en haut toutes les fois qu'il faudroit tendre. Vous y pourriez mettre au commencement les grosses cordes comme les ficelles; mais vous ne serez pas assûré de les y retrouver comme les ficelles. Il ne reste plus qu'à faire une loge pour retirer celui qui attendra les Beccasses à venir; il n'importe pas de quel côté on la fasse, pourvû qu'elle soit droit à droit, & éloignée du milieu du filet de six ou huit toises, comme au lieu marqué de la lettre R. Cette loge sera seulement de cinq ou six branches de taillis entrelacés les uns dans les autres de la hauteur d'un homme, & toute ouverte du côté du filet, afin d'y avoir la vûe, lorsqu'il sera tendu; il y aura pour siége un peu de chaume, ou de fougere, & à trois ou quatre pieds de là, tirant vers le filet, un bon crochet de bois, piqué en terre avec force à l'endroit marqué Q, pour y passer le bout des cordes du filet, ainsi la passée sera en état d'y pouvoir être tendue.

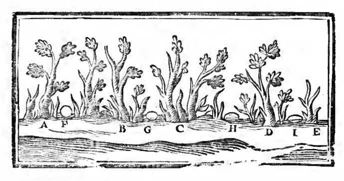
Il n'est point nécessaire de se servir de deux pou-

lies; une feule fuffiroit d'un côté comme en N, de l'autre côté en L. On attacheroit par l'une de fes extrémités une longue perche, dont l'autre extrémité feroit attachée à l'arbre, un peu au-deffus de C, par le moyen d'une corde, qui donneroit la liberté à la perche de pouvoir être élevée ou baiffée, lorfqu'on éleveroit ou bailferoit le filet. Le Chaffeur n'auroit qu'une corde à tenir, & il fe mettroit à coté de l'arbre B, d'où il ne pourroit être apperçû.

Quand une Beccaffe vient fe prendre, il faut abaiffer le filet le plus promptement qu'il eft poffible, parce qu'en fe débattant elle pourroit s'échapper. Enfuite on lui caffe une aile, & on lui écrafe la tête. On releve auffi-tôt la pantiere, parce qu'il peut arriver que d'autres Beccaffes viennent s'y prendre, & on les manqueroit, fi on la tenoit long-tems abaiffée. *Voyez* PANTIERE.

Comment les Payfans prennent les Beccaffes dans les bois avec des lacets.

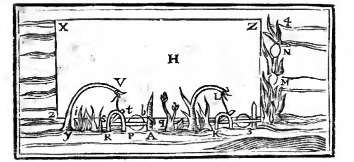
Les Payfans qui fe mêlent de colleter les bois pour prendre des Beccaffes, n'y perdent pas leur tems, puifque les lacess étant une fois tendus, ils n'ont la peine que d'y alles voir le foir fur les quatre heures. Celui qui exerce ce mêtier, fait provifion de plufieurs douzaines de collets, plus ou moins, felon l'endroit du bois où il y a des Beccaffes; ces collets font faits de fix brins de crins de cheval bien longs, & cordés enfemble, avec une boucle coulante, à un bout; & à l'autre un gros nœud, qu'on fait paffer dans le milieu d'un bâton, fendu avec la pointe d'un couteau, il s'ouvre & on y fait entrer le brin ou bout du collet de crin; puis on fait le nœud qui le tient arrêté, & l'empêche de paffer par cette fente; ce bâton eft gros comme le petit doigt; & long d'environ un pié, pointu par un bout pour le piquer en terre. Les lacets ainfi attachés chacun à un piquet, le payfan les met dans un fac tout empaquetés, & s'en va dans les bois taillis les plus touffus, reconnoître s'il y a des Beccaffes; ce qu'il voit par les feuilles qui font à terre, lefquelles font rangées de côté & d'autre par les Beccaffes, qui trouvent des vers deffous. Il le connoit encore par leurs fientes, qui font des foirards grisâtres, grands comme la main. Quand le payfan eft affuré qu'il y a des Beccaffes en ce lieu-là, il fait une grande enceinte autour, comme environ quarante ou cinquante pas de large, laquelle vous eft repréfentée dans cette figure.



Ce n'eft autre chofe qu'une petite haye, haute de demi pié, qu'il fait entre les fouches ou taillis: par exemple, fuppofez que les branches marquées des lettres A B C D E foient autant de fouches; il fait la petite haye avec des brins de genêt, ou autre bois, d'une fouche à l'autre, & laiffe au milieu une voye, où il n'y a que la paffée d'une Beccaffe, comme font F G H I, fi bien que la Beccaffe, qui fe promene dans le bois cherchant à manger, trouve cette petite haye, la fuit jufques à ce qu'elle rencontre une paffée; car jamais elle ne s'envole; c'eft pourquoi le payfan y pique un lacet qui eft ouvert en rond, & couché à plate terre, fupporté fur quelques feuilles; de forte que la Beccaffe paffant dans la paffée, emporte le collet ou lacet avec les pieds lequel fe ferme & la faifit. La forme de ce lacet tendu, eft repréfentée par les lettres H & I. Si quelquefois en vous promenant dans les bois, vous y rencontrez de ces lacets, faites-y guêter depuis midi jufques au foir, vous y attraperez les colleteurs; & fi parmi ces collets il s'y en rencontre qui foient élevés à cinq ou fix pouces haut de terre, tels que font ceux marqués des lettres F & G, c'eft figne que les perdrix frequentent en ce lieu-là, & que les payfans les vont prendre. D'autres colleteurs font dans leur enceinte plufieurs hayes de travers & quelques-unes au dehors, afin que les oifeaux fe prennent plus promptement. On a diverfes fois rencontré des Perdrix & des Beccaffes prifes de cette façon.

Comme les Payfans prennent les Beccaffes au long des eaux.

On a dit au commencement de cet article que les Beccaffes vont la nuit au long des fontaines, à caufe qu'elles ne gêlent point. Le payfan qui fe mêle d'en prendre, n'oublie pas d'aller les matins au long des ruiffeaux, fontaines, marais, & foffes qui font à l'abri dans les bois pour voir s'il y a eu des Beccaffes la nuit précedente; car elles ne manquent gueres d'y retourner après, fi elles y ont été une fois; c'eft pourquoi il y tend de rejets, qu'il appelle ainfi, parce que ce font des brins de bois, qui étant ployés, fe redreffent d'eux-mêmes. La maniere de les tendre fe voit par la figure ici repréfentée.



Supposez que le quarré long marqué de la lettre H, soit une fosse pleine d'eau où vont les Beccasses, & que sont abord soit du côté designé par les chiffres 2. 3. 4. le paysan ferme tout autre lieu par où les Beccasses peuvent aborder depuis 2. x. jusqu'à z, avec des genêts, ou autre bois, & fait au plus bel abord, une Petite haye 2 Y P 3 M N, haute de cinq ou six pouces, & assez proche de l'eau comme environ à demi pié, laissant à cette haye des espaces, ou certaines passées, qui sont éloignées les unes des autres d'environ cinq ou six pieds plus ou moins, selon l'étendue du lieu. Ces passées sont marquées des lettres P 3 M N, ausquelles il tend des colets & lacets en cette sorte. Il pique sur le bord de la passée un bâton A haut de cinq pouces, & moins gros que le petit doigt; & à l'autre bord de cette passée, à un demi pié, un petit arçon S, élevé de trois ou quatre doigts, qui fait comme une porte ronde, regardant le bâton ou piquet A. Puis il y a une petite marchette, qui est un crochet de bois plat, long de sept ou huit pouces, ayant une coche proche du bout R, ce crochet se met au bâton A, & l'autre bout passe sous l'arçon. Il prend encore une verge de bois de coudrier, ou de quelque autre bois, qui étant plié, se redresse de lui-même. Cette verge est de la grosseur du doigt, & longue d'environ trois pieds, qu'il pique dans la petite haie, à deux ou trois pieds de la passée; il attache au petit bout V une ficelle longue d'un demi pié; au bout de cette ficelle, est noüé un lacet de crin de cheval, avec un petit bâton coupé par les deux bouts, & fait en coin à fendre du bois. Le paysan fait plier ce rejet, & passe le lacet P par dessous l'arçon, faisant passer aussi le bout du petit bâton; il l'arrête sous le bord S de l'arçon & levant la marchette, fait entrer l'autre bout du bâton dans la coche R, qui tient par ce moyen la machine en état. Il étend enfin en rond le lacet P par dessus la marchette, qui doit tenir si peu, qu'une Beccasse voulant passer, & posant le pié sur la marchette, fasse détendre le rejet; de sorte que le lacet prenne l'oiseau par le pié.

D'autres attachent à la marchette un petit cercle, afin que la Beccasse ait plus d'espace pour mettre le pié, & faire jouer le rejet; car il peut arriver qu'elle ne marchera pas dessus en traversant la passée. Cette seconde façon de rejet avec le cercle à la marchette, vous est representé par la lettre K. D'autres se servent de colets qu'ils ajustent, comme on a montré dans l'article précedent, & qui sont marqués dans la figure par les lettres M N. On peut se servir des rejets, & des colets & lacets au même lieu où on tendra proche de l'eau.

Maniere d'accommoder les Beccasses.

C'est d'abord de les plumer, & de leur passer le bec à travers le corps par les côtés, sans les vuider; après quoi on les pique de lard fort proprement, pour les mettre à la broche. Etant embrochées, on pose sous elles dans la lechefrite des rôties, pour en recevoir le dégout qui en tombe. Après qu'elles sont rôties, on y fait une sausse avec orange, sel, poivre blanc, & une ciboulette.

Beccasses en ragoût.

Pour faire un bon ragoût de Beccasses, on s'en sert lorsqu'elles sont à demi cuites; puis on les coupe en pieces, pour les mettre dans une casserole avec du vin, des capres & des champignons, le tout assaisonné de sel & de poivre; après quoi on les laisse bouillir jusqu'à ce que la cuisson soit parfaite, pour être servies, après y avoir pressé un jus d'orange.

Beccasses en salmi.

On ne les fait rôtir qu'à moitié, ensuite on les coupe par gros morceaux; & on les met dans une casserole avec du vin. On y ajoûte des trufes, des champignons hachés, un bon jus, des anchois avec des capres; quand le tout est cuit, on lie la sausse avec un coulis de bœuf ou de veau, mais avant que de servir ce ragoût, il faut le degraisser & y presser du jus d'orange.

On peut servir les Beccasses en surtout comme les pigeons. Voyez-en la maniere dans l'article des PIGEONS. On en fait aussi des pâtés. *Voyez* PATÉ.

BECCASSINE. C'est une espece de Beccasse. Elle a le bec long & noir au bout. Elle differe de la Beccasse en ce qu'elle est plus petite.

Maniere d'apprêter les Beccassines.

On apprête les Beccassines de la même maniere que les Beccasses, lors qu'on les veut faire rôtir; mais quand on souhaite les manger en ragoût, on les fend en deux sans les vuider, supposé qu'elles soient à demi cuites à la broche; puis on les passe à la poële avec du lard fondu, ou bon beurre roux, sel, poivre blanc, & un peu de ciboule; & faisant après cela distiller un jus de champignons dans ce ragout, avec un peu de citron, on le sert lors qu'il est cuit, pour le manger tout chaud.

La beccasse & Beccassine restaurent & nourrissent beaucoup, & produisent un assés bon aliment, parce qu'elles contiennent des sucs fort épurés. Elles excitent le lait & la semence, mais elles échauffent beaucoup, quand on en use avec excès. Elles se digerent

avec peine, particulierement quand elles sont vieilles, ou maigres; c'est pourquoi il faut les choisir jeunes, tendres & fort grasses. L'hiver est la saison qu'elles sont meilleures.

BEC-DE-CICOGNE ou BEC-DE-GRUE. Bec de Pigeon, herbe Robert. C'est une plante qui pousse plusieurs tiges jusqu'à un pié & demi de hauteur; elles sont rameuses, noüeuses, velûes, rougeâtres, ses feuilles sont attachées par des queues longues à peu près comme celles de la matricaire. Elles ont l'odeur du panais, quand on les écrase. Ses fleurs sont composées de cinq feuilles purpurines; ses fruits sont formés en aiguille, ou bec de grue. Elle croît aux lieux pierreux, sombres, & déserts, & contre les murailles; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Il y en a de trois especes, qui sont toutes vulnéraires & astringentes. On les employe utilement en decoction, dans les flux de ventre & la dissenterie. La premiere qu'on nomme Bec-de cicogne, ou Bec-de-grüe, croît dans les jardins. La seconde sur les masures, & au pié des murailles, & la troisiéme dans les bois. Le suc de la derniere est fort bon dans les hémorragies, & pertes de sang. On pile la feuille & la racine, & on prétend que c'est un spécifique pour arrêter le sang, & que c'est pour cela qu'on lui a donné le nom de sanguinaria. On prétend aussi qu'elle est résolutive, & qu'étant écrasée, & amortie sur une pelle chaude, ou bouillie legérement dans un peu de vin, appliquée en forme de cataplâme, elle guérit les enflures & les fluxions, aussi bien que les inflammation à la gorge, quand on l'y applique exterieurement après l'avoir pilée avec de bon vinaigre. On dit aussi que la decoction de cette plante soulage les douleurs du cancer. La décoction de cette même plante mise en fomentation sur la vessie ou l'herbe appliquée en cataplâme, pousse les urines, & soulage les hydropiques.

BECHIQUES. *Voyez* REMEDES. PLANTE.

BECHEN, ou BÉEN; sont des racines qu'on apporte du mont Liban. Il y en a de blanc & de rouge. L'un & l'autre, mais sur-tout le blanc, fortifie, tue les vers, augmente la semence, résiste au venin, appaise les convulsions, & entre dans les compositions alexitaires.

BECFIGUE. C'est un petit oiseau qui se nourrit de raisins & de figues, d'où il a pris son nom. C'est un mets exquis, il est tendre & gras comme un ortolan.

Pour apprêter des Becfigues; on se contente de les plumer, & de leur couper la tête & les pieds, & à mesure qu'ils cuisent à la broche, on les saupoudre de croute de pain rapé avec du sel, puis on les mange au verjus de grain & au poivre blanc.

BECHE est un outil de fer large à peu près de huit à neuf pouces & long d'environ un pié, assez mince par en bas, & un peu plus épais par en haut à l'endroit où il y a un trou qu'on nomme une Douille, dans lequel trou on met un manche de près de trois pouces de tour, & de trois pieds de long. On se sert de cet outil, ainsi emmanché pour bêcher c'est-à-dire pour remuer & labourer la terre, ce qui se fait en enfonçant cette bêche un pié dans cette terre, afin de la renverser sens dessus dessous, & par ce moyen faire mourir les mechantes herbes, & la disposer en même-tems à une nouvelle semence, ou à un nouveau plant de legumes, &c.

BEG

BEGAIEMENT. C'est une prononciation imparfaite & difficile à entendre, causée par la difficulté qu'on a de prononcer certaines lettres, comme sont le B, l'R & le T. Le Begaiement est naturel ou accidentel. Le naturel vient de naissance par un vice propre de la langue ou de ses ligamens. L'accidentel succede à l'apoplexie ou à la paralysie.

Le Begaiement de naissance, s'il ne se guerit étant dans l'adolescence, dure toute la vie, & cause d'ordinaire de fâcheuses diarrhées.

Pour guerir cette indisposition, les remedes sont generaux; une maniere de vivre qui desseche doucement cette grande humidité; aux enfans, il faut leur faire un cautere, & leur appliquer sur la suture un emplâtre dessicatif, entr'autres on se servira de l'emplâtre de betoine, ou de celui-ci; Prenez demi once de fleur de camomille, autant de marjolaine, ou de gingembre, trois dragmes de graines de moutarde, de racines de pierre, & de feuilles de laurier, deux dragmes de gomme opoponax, & de castor; pilez tout ensemble, ensuite faites fondre une once de cire jaune, avec quatre onces d'huile d'olive; cette composition étant hors du feu, melez vos poudres, & formez-en une masse d'emplâtre, pour s'en servir comme il est dit.

On pourra pour toute sorte de personnes se servir à l'exterieur du test, d'huile de castor, ou de thur, ou de térébentine, ou de sauge; ou l'on aura recours aux remedes qui sont ordonnés à la paralysie, tant pour le dedans, que pour le dehors.

BEGAYER. Terme qui se dit d'un cheval qui bat à la main, qui leve le nés qui branle la tête, & qui secoue la bride.

BEGU. Terme de Maquignon. Se dit d'un cheval qui, depuis cinq ans jusqu'à la vieillesse, marque naturellement, à toutes les dents de devant, & y conserve un certain petit creux avec une marque noire, qu'on appelle germe de féve. *Voyez* CHEVAL.

BEL

BELETTE, Fouine. C'est un petit animal, qui a le museau étroit, la queue courte; le dos & le côtés roux avec le gosier blanc. La Belette vit de taupes & de souris, & avale les œufs des pigeons dans les colombiers. Elle est si carnaciere qu'elle tueroit dans une seule nuit toutes les poules d'un poulailler. Elle hait le corbeau & la corneille; elle se bat contre les chats & les serpens.

Il y en a de deux sortes, l'une qui est domestique, & l'autre qui est sauvage La Belette domestique mange les pigeons & plusieurs autres animaux, elle se loge dans les greniers. La sauvage se retire dans les cavernes & dans les fentes des pierres; elle se nourrit de rats, de taupes & de chauve-souris. Elle fait la guerre aux liévres, qu'elle étrangle, après les avoir surpris, fatigués d'avoir été poursuivis. On l'apprivoise facilement, en lui frottant les dents avec de l'ail, parce qu'alors elle ne peut plus mordre, & elle devient familiere. Sa fiente a quelquefois l'odeur du musc.

Propriétés.

On employe le cerveau & le foye de la Belette contre l'épilepsie; son estomac & sa chair contre la morsure des serpens. Son fiel mêlé avec de l'eau de fenouil est bon pour dissiper les cataractes des yeux. On fait prendre en poudre ses parties naturelles, dans les retentions d'urine. La dose de toutes les parties de la Belette est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Secret pour faire mourir les Belettes & les Renards.

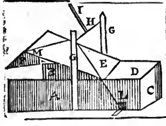
Il faut avoir une pomme, ou une poire bien mûre, que vous fendrez par le milieu; vous la saupoudrerez avec de la poudre bien fine de la noix vomi-

que ; vous la rejoindrez & la mettrez vers le poulailler ; ces animaux rencontrant cette nourriture en leur chemin ne manqueront pas d'en manger & s'empoisonneront.

On peut les chasser aussi en y mettant de la rhûe, ou en y exposant un chat rôti, ou enfin en coupant à une Belette en vie, la queue & les testicules, & la laissant aller ainsi. Pour prendre les Belettes en vie, on peut se servir de la machine qui est représentée dans la figure suivante. Prenez trois planches A B, chacune de la longueur de deux ou trois pieds, larges d'environ un pié, & épaisses de neuf, ou dix lignes. Clouez-les ensemble en forme de biere, & fermez un des bouts, avec une autre petite planche de même largeur, & épaisseur ; par dessus ces quatre planches, clouez-en une autre D de même largeur, & épaisseur ; mais qui soit moins longue des deux tiers : achevez de couvrir l'ouverture, par un autre ais mobile M E, qui pourra s'élever & s'abaisser.

Percez ensuite deux trous sur le bord des deux ais qui forment les côtés, faites-y entrer des cloux qui tiennent bien & qui servent comme de pivots, ou de tourillons, sur lesquels la planche de dessus se puisse haulser & baisser aisément, & clouez à l'autre bout M, un morceau E de bois semblable au morceau C, qui ne tiendra qu'à cette planche & non aux autres, de sorte qu'étant baissé, le tout ressemble à une boëte fermée de tous côtés. Ayez ensuite deux morceaux de bois G, longs de deux pieds, ou environ, large de deux pouces, épais d'un demi, & percez un peu au-dessus de G, un trou à passer le petit doigt. Clouez ces deux morceaux de bois, au milieu des planches des deux côtés, vis-à-vis l'un de l'autre ; ayez un morceau de bois d'un pouce en quarré, ayant les deux bouts amenuisés comme ceux d'un essieu, & laissez-le entrer à l'aise dans les deux trous dont on vient de parler. Dans le milieu H de cet essieu, faites un trou & une mortaise, pour y ficher un bâton I, qui tombera à plomb sur l'ais quand il sera baissé, & le rendra immobile.

Avant que de clouer les planches, il faut faire, au bas de celle qui est marquée A, un trou rectangle à l'endroit marqué L, haut de deux pouces & large d'un demi, & à la planche opposée B, un autre petit trou rond, vis-à-vis du premier, pour y passer une marchette grosse comme le petit doigt qui se hausse & se baisse librement, à laquelle il faut faire une petite coche, au bout qui sera du côté de l'entrée & attacher au milieu de la marchette en dedans de la machine, du fruit cuit, ou une volaille, si l'on veut prendre un chat putois, & une fouine, ou des œufs, si c'est pour attraper une Belette.



Après cela attachez une corde qui soit forte à l'extrémité de la planche mouvante, au milieu de sa largeur, & liez à l'autre bout un bâton long d'un pouce & demi, gros comme la moitié du doigt, fait par les deux bouts en forme de coin à fendre du bois, de maniere que la petite planche qui est mouvante, étant levée à un demi pié de haut la ficelle soit passée par dessus l'essieu H, & que le petit bâton soit d'un bout dans la coche de la marchette, & de l'autre au bord du trou, & par ce moyen la machine sera tendue. Cette machine se nomme communément Traquenard.

BELIER. C'est le mâle des brebis. Un bon Belier doit avoir le corps élevé, le front large, les yeux noirs & hardis, le ventre grand, la queue longue, & la laine épaisse. Il faut encore prendre garde s'il a les testicules gros, le rable large, les oreilles grandes, couvertes de laine, & les cornes retortillées.

Dans les tems que le Belier saillit les brebis, on doit lui faire manger souvent du pain, du chenevi & de l'avoine. Il ne faut point l'employer qu'il n'ait trois ans. *Voyez* BREBIS & BERAIL.

BELIER, en Latin *Aries*. Terme d'Astronomie.

C'est le premier des douze signes du Zodiaque. Il commence au point de l'équinoxe du printems, qui est celui où le soleil allant d'Occident en Orient passe de la partie meridionale du monde dans la partie septentrionale. C'est encore de ce point d'où l'on commence à compter les degrés de l'écliptique suivant l'ordre des signes, c'est-à-dire, d'Occident en Orient.

Ce signe est composé de treize étoiles, on le designe par ce caractère, ♈.

Les Astrologues disent qu'il est le domicile de mars, l'exaltation du soleil, & qu'il fait avec le lion & le sagitaire le trigone de feu.

BELLE-VERDURE. Cette plante n'est que verdure. On l'appelle encore *belle-vue*, parce qu'elle est si agréable, que l'œil se repose agréablement sur elle ; elle garnit agréablement un pot, & s'éleve environ de deux pieds & demi de hauteur ; c'est un des plus agreables ornemens des jardins que l'on connoisse. Elle se plante comme l'on veut ; on en fait des allées, & des compartimens tels que l'on veut ; quand elle a paré un jardin pendant tout l'été, à la fin elle séche & devient jaune, & quand elle commence à sécher, c'est le tems d'en amasser la graine, qui se mêle avec les feuilles séches ; elle en porte quantité ; elle est fort petite, menue, & de couleur de terre. Les tiges qui restent sont fort propres pour faire des balais de cabinets, ou bien de chambres propres. Cette plante vient facilement par-tout, quand elle est en bonne terre, & au soleil.

BELLE de nuit. *Voyez* JALAP.

BEN

BEN. C'est un fruit qui nous est apporté d'Ethiopie ; il est gros & oblong comme une noisette, mais un peu triangulaire, ayant une écorce tendre & mince, de couleur grise ou blanchâtre ; qui couvre une amande huileuse & d'un goût douçâtre. L'huile qu'on en tire par expression, s'appelle Oleum bananium, ou balanium. Elle ne devient jamais rance ; elle purge la bile & la pituite par haut & par bas ; la dose est depuis demi dragme, jusqu'à une dragme & demi, mais on ne s'en sert gueres interieurement. On l'employe exterieurement pour les dartres, la galle, gratelle & autres maladies de la peau. Elle est dessicative, déterfive & résolutive.

BENEFICIERS. *Les Beneficiers, ne peuvent réussir, être benis de Dieu, ni se sauver, s'ils ne considerent, & n'observent ce qui suit :*

I. S'ils sont entrés dans les Bénéfices, ou pour paroitre avec une pompe toute seculiere, & vivre dans un luxe prophane, qui consomme la plus gran-

de partie des revenus de l'Eglise très-indignement, dont elle gemit depuis si long-tems, & que les Canons & les Peres condamnent avec tant de force, ou ayant pour but & pour motif, même le seul nécessaire à leur entretien, selon la discipline & les bornes de la modestie Ecclesiastique ; car si le prémier est horriblement criminel, le second ne l'est guéres moins. N'est-ce pas un étrange renversement, dit saint Bernard, ce Pere si zelé pour la saintete du Clergé, & si éclairé dans la dispensation des biens de l'Eglise, que de chercher un Bénéfice, dans la vue d'avoir le nécessaire dans la vie : c'est prêcher pour vivre, c'est acheter un bien de la terre aux dépens des richesses du ciel, c'est faire servir le spirituel au temporel ; c'est rapporter la fin aux moyens, au lieu que les moyens ne doivent être que pour la fin ; & qui peut être si aveugle, que de ne pas savoir que nous ne devons pas servir Dieu & son Eglise pour vivre & subsister ; mais que nous ne devons vivre que pour rendre service à l'un & à l'autre ?

II. S'ils ont desiré quelque Bénéfice, présumant qu'ils y feroient beaucoup de biens, & que leur conscience feroit en repos, de ce qu'ils ne le demandoient pas, quoique ce fut par un mouvement d'ambition ou d'avarice.

III. S'ils ont permuté ou changé leur Bénéfice pour en avoir d'autres, sans une cause fondée sur le besoin & l'utilité de l'Eglise, les translations & les permutations ayant toujours été odieuses, & condamnées par les Conciles ; car on ne change jamais, que pour avoir un Bénéfice plus commode, plus riche, ou plus honorable.

IV. S'ils n'ont point obtenu quelque Bénéfice par faveur, fraude, ou violence, au préjudice d'un autre qui en étoit légitimement pourvû ; car alors ils y sont intrus, & obligés à la restitution des fruits qu'ils y ont reçûs.

V. S'ils n'ont point caché, ou aidé à cacher le corps de quelque Bénéficier mort, ou s'ils ont prévenu le tems de sa mort, pour avoir celui de faire admettre la resignation à Rome, outre les peines de Droit, leurs provisions sont nulles, & les Ordonnances des Rois les deffendent, à peine de privation de tout droit possessoire aux Bénéfices. Or personne n'est si peu instruit, qu'il ne sache que l'Eglise veut que les Ordonnances des Princes Souverains nous servent de loi, & aient la même force que les Canons, quand elles n'y sont pas contraires.

VI. S'ils ont permuté un Bénéfice avec quelque Bénéficier à l'extrémité de sa vie, & qui ne savoit plus ce qu'il faisoit, cette permutation est nulle, ne se faisant que pour frustrer le Collateur, & le Malade n'étant pas censé avoir une liberté suffisante de volonté, ni d'esprit.

VII. S'ils ne sont point entrés dans quelque Bénéfice en vertu d'un grade, ou titre de Gradué qu'ils ont obtenu par argent, ou par faveur, & pour lequel ils n'avoient pas la capacité requise ; car alors la collation est nulle, & ils sont obligés à la restitution, même des fruits reçûs.

VIII. S'ils ont pris quelque Dignité, Canonicat, ou autre Bénéfice, qu'ils n'étoient pas en état de desservir dans l'an, faute d'avoir l'âge & les autres conditions.

IX. Si ayant été pourvûs de quelque Abbaye, même Commendataire, ils ont pris les Ordres sacrés, s'ils ne les avoient déja, quelques Conciles du siecle dernier les obligeant non-seulement d'être Prêtres, mais voulant aussi que leur maniere de vivre soit encore plus étroite que celle des Prêtres Seculiers. Ces Conciles supposent qu'ils soient appellés au Sacerdoce, qu'ils soient en état d'y faire leur salut, & d'y servir l'Eglise ; car sans cela, il vaudroit mieux qu'ils ne fussent point Prêtres, que de l'être indignement, la Charge d'Abbé ne leur donnant pas droit de l'être, & ne pouvant suppléer à la vertu & à la science, dont on a besoin pour entrer dans les Ordres sacrés.

X. S'ils ont évité par finesse, ou autrement, l'examen qu'ils étoient obligés de subir pour entrer dans quelque Bénéfice, ou s'ils ont supposé d'autres personnes à leur place ; leurs provisions étant nulles, & eux excommuniés & inhabiles à posseder aucun Bénéfice.

XI. S'ils ont obtenu des Provisions de Rome pour éviter l'examen de l'Evêque, à cause de leur incapacité, cela ne suffisant pas ; car outre que leur incapacité seule les en rend indignes, il y a cause expresse dans les Provisions de Rome qui porte ; que l'Ordinaire est commis pour juger, si le Pourvû est digne du Bénéfice.

XII. S'ils ont plusieurs Bénéfices, quoiqu'un seul de ceux qu'ils possedent soit suffisant pour leur entretien honnête, les Conciles les ont toûjours condamnés d'avarice, d'espece de trafic, & de gain honteux ; mais particulierement celui de Trente, qui fait deux sortes de Decrets sur cette matiere.

XIII. S'ils ont demandé des dispenses pour tenir plusieurs Bénéfices sans cause raisonnable, qui ne peuvent être que l'utilité, ou la nécessité de l'Eglise, & non l'utilité particuliere du Bénéficier ; car la pluralité des Bénéfices, sans une cause raisonnable, est contre le droit Divin & moral. Ces dispenses, dit le Cardinal Caietan, après Saint Bernard, n'excusent pas de péché mortel, à cause que le Pape les a données ; parce que la dispense du Pape ne tombe que sur le droit positif, & non sur le droit Divin & moral, & que la pluralité des Bénéfices sans une cause raisonnable est contre le droit Divin & moral, selon lequel les biens de l'Eglise doivent être distribués avec justice à eux qui sont partie du Corps de l'Eglise, & qui peuvent les desservir. C'est pourquoi, ajoûte-t-il, on ne doit point absoudre un homme qui croit être en sureté de conscience, parce que c'est l'ordinaire de presque tout le monde d'agir ainsi, ou parce que le Pape a donné dispense, qui est, dit-il, une dissipation ; ainsi encore que l'on soit pourvû d'un Bénéfice par des voyes Canoniques, si on y entre par le peché comme on fait, quand c'est contre les Regles de l'Eglise, on ne laisse pas d'être criminel devant Dieu.

XIV. S'ils ont resigné quelque Bénéfice à leurs neveux, parens ou amis, en considération particuliere de l'amitié ou parenté, plûtôt que de l'utilité de l'Eglise.

XV. S'ils ont entretenu leurs parens des biens d'Eglise, pour les faire vivre au dessus de leur condition, ou pour les avancer dans le monde, dans les charges ou emplois, leur étant deffendu très-expressément, particulierement par le Concile de Trente, de leur donner du bien d'Eglise, si ce n'est en leur pauvreté, c'est-à-dire pour le nécessaire de la vie, & non de l'état, sur-tout lorsqu'il est au dessus du commun.

XVI. S'ils ont employé les revenus Ecclésiastiques conformément à leurs obligations ; savoir 1. à l'entretien des Eglises de leurs Bénéfices, & dépendance qui sont de leur obligation, tant des bâtimens que des ornemens nécessaires. 2 aux pauvres. 3 à leur nourriture & entretien modeste, selon leur condition Ecclesiastique, & non pas selon le luxe & la vanité du monde.

XVII. S'ils ont résolu de donner à leurs parens après leur mort, ou durant leur vie, les épargnes des revenus de leurs Bénéfices, cela leur étant deffendu, & ne le pouvant sans rendre un compte terrible au

jugement de Dieu ; puisque ce n'est pas leur bien, mais celui des pauvres. Car comme disent les saints Peres, les Béneficiers ne sont que les Ministres & les Dispensateurs, & non pas les Maîtres & les Possesseurs proprietaires de leurs revenus.

XVIII. S'ils ont fait amas d'argent ou autres biens par esprit d'avarice, cela étant une convoitise damnable & criminelle à tout Chrétien, mais surtout aux Ecclesiastiques.

Examen des Présentateurs & Collateurs des Bénéfices.

I. S'ils ont présenté aux Bénéfices, ou s'ils les ont conferés, particulierement ceux qui sont à charge d'ames, à d'autres qu'à des personnes qu'ils ont jugées les plus dignes de ces emplois.

II. S'ils ont donné des Bénéfices à charge d'ames à ceux qui les ont recherchés eux-mêmes, ou qui les ont fait demander par d'autres, s'en étant rendus indignes, par la présomption qu'ils ont eu de les demander, comme en étant dignes.

III. S'ils les ont presentés, ou s'ils les ont donnés même aux plus indignes, par des considérations humaines ; par exemple, pour récompenser des services rendus, ou qu'ils attendoient qu'on leur rendit, ou parce qu'ils esperoient qu'on leur donneroit quelques autres Bénéfices en pareille rencontre, pour eux ou pour leurs parens ou amis, enfin si cela a été avec quelque condition ; en tous ces cas, il y a simonie.

IV. S'ils ont presenté ou donné quelque Bénéfice, de quelque nature qu'il soit, à ceux qui n'avoient pas la volonté d'être Ecclésiastiques, ou n'étoient pas en état de servir l'Eglise.

V. S'ils les ont presentés, ou s'ils les ont donnés à des personnes qui en avoient déja d'autres suffisans pour vivre honnêtement, contre la disposition des Canons, qui deffendent la pluralité des Bénéfices, lors qu'un seul est suffisant, ou lors qu'ils demandent residence, car il n'est pas permis d'avoir plusieurs Benefices requerans résidence, quand même chacun d'eux pris séparément, ne feroit pas suffisant pour vivre honnêtement ; mais à l'un d'eux, on en peut joindre un autre, qui ne demande point résidence, & c'est cela seulement que permettent les Canons.

VI. Si en présentant à un Bénéfice, ou en le conferant, ils se sont reservé la disposition d'une partie des fruits.

VII. S'ils ont presenté ou conferé des Bénéfices en regle à des Seculiers, ou des Bénéfices seculiers, à des reguliers sans pouvoir particulier.

VIII. Si voulant presenter, ou conferer un Bénéfice regulier à un Seculier, & ne le pouvant legitimement, ils se sont servi du nom d'un Religieux, par une confidence condamnée.

IX. S'ils ont donné ou promis des Bénéfices, auparavant que d'être assurés de la vacance.

X. S'ils ont donné des Bénéfices à leurs parens, pour satisfaire au sang & à la chair, plûtôt qu'aux besoins de l'Eglise.

BENJOIN. C'est une resine de couleur jaune, mise en pain, d'une odeur fort agréable, facile à rompre & à fondre, laquelle découle d'un arbre étranger, qui est d'une prodigieuse hauteur.

Il y a trois especes de Benjoin : la prémiere, parce qu'elle est tachetée de plusieurs marques blanchâtres, & comme des clous d'ongles qui ressemblent à des amandes rompues, est appellée *Amygdaloïdes*. Les deux autres sortes sont noires, l'une de moindre odeur, & l'autre très odoriférante, laquelle se cueille sur les jeunes arbres qui portent le Benjoin. Cette derniere sorte est apellée des habitans de Sumatra, (qui est le lieu d'où elle vient,) *Benjoin de Bonnas*. La prémiere espece apellée *Amygdaloïdes*, est la meilleure. Le Benjoin pour être bon, doit être rougeâtre, pur & lucide, recent, de bonne odeur, & qui, lorsqu'on le brule, rend une fumée qui sent le bois d'aloës. Les Parfumeurs le font entrer dans la composition de leurs parfums les plus précieux. Celui qui est en larme est beaucoup plus estimé que celui qui est en masse grenue.

Proprietés du Benjoin. Il incise & attenue, il resiste aux venins, il fortifie le cerveau, le cœur & la matrice. Mis en poudre, on s'en sert dans les sternutatoires, & dans tous les médicamens cephaliques, tant internes qu'externes.

Il faut remarquer que les fleurs de Benjoin sont bonnes pour les Astmatiques.

Leurs préparations sont la teinture avec l'esprit de vin, & le magistere. La dose est depuis six, jusqu'à dix grains dissous dans deux gros d'eau de canelle orgée, & quatre onces d'eau de coquelico & de tussilage, ausquelles il faut ajoûter une once de sirop de guimauve, de capilaire, ou autre semblable. Il faut bien prendre garde à ne pas donner la dose trop forte, parce que l'abondance excessive du sel volatil que contient le Benjoin, pourroit augmenter la toux. Le Benjoin est sudorifique, & propre contre la sciatique, & les rhumatismes. La dose de son magistere, n'est que d'un scrupule tout au plus, & celle de sa teinture, depuis demi gros, jusqu'à un gros.

BENOITE. Plante qui croit aux lieux incultes, sombres, & humides. Ses feuilles sont oblongues & velues comme celle de l'aigremoine, mais plus rudes, d'un verd plus obscur, dentelées sur leurs bords, les unes plus grandes, les autres plus petites. Ses tiges s'élevent à la hauteur d'un pié & demi, & quelquefois un peu plus ; elles soutiennent à leur sommet des fleurs jaunes, disposées en rose. Son fruit est chevelu, rude, arrondi & formé de plusieurs semences oblongues terminées chacune par une queue assez longue. Sa racine étant tirée de terre au printems, a un odeur de gérofle.

Cette plante est fébrifuge ; il faut faire prendre dans un demi setier de vin, la décoction d'une poignée de ses feuilles, au commencement du frisson de la fiévre intermittente, & tenir le malade chaudement, pour exciter la sueur plus abondamment.

Cette plante est stomacale, & propre contre les obstructions du foye. Sa racine est céphalique & cordiale, excellente contre les fluxions & catarres, en la mêlant avec la racine d'acorus verus, ou le sassafras & le romarin. L'extrait de la racine de Benoite est fort bon contre toutes sortes de flux de ventre, perte de sang, palpitation de cœur. On la concasse, & on la fait infuser dans un verre de vin blanc, jusqu'à ce qu'elle soit devenue rouge ; la dose est d'un gros. Cette racine est vulneraire. Après une chûte où l'on craint qu'il n'y ait du sang extravasé intérieurement, on se sert utilement d'une tisanne faite avec toute la plante.

BEQ

BEQUILLER, & bêchoter, se dit quand on fait un fort petit labour avec une houlette dans une caisse d'orangers, ou d'autres arbrisseaux, ou avec la cerfoüette ; par exemple dans une planche de laitues, de pois, de chicorées, de fraisiers, &c. cela se fait pour mouver ; c'est-à-dire, rendre meuble cette terre qui paroît battue, ensorte que l'eau de pluye ou les arrosemens puissent pénétrer dans le fond de la motte qui est dans la caisse, ou pénétrer au dessous de la superficie de la terre, pour aller servir de nourriture aux racines.

BEQUILLON. Terme de Fauconnerie. Se dit

du bec des oiseaux de proye, lorsqu'ils sont encore jeunes, & on dit : *Cet oiseau n'a encore que le béquillon.*

BEQUILLON. Terme de Fleuriste. Se dit particulierement des petites feuilles pointues qui garnissent le dedans de l'anemone.

BER

BERCEAU. C'est en terme de jardinage une treille de jardin de perches, de charpente ou de fer, qu'on couvre de vigne ou d'autres verdures propres à cet ouvrage. On dit : *Voila un beau berceau de vigne : Ce berceau de chevrefeuil est enchanté.*

BERGER. Il faut en été que le Berger se leve toûjours de grand matin, qu'il mène son Troupeau à la fraîcheur, & qu'il ait soin de le conduire dans les bons endroits & pâturages ; qu'il ait un bon chien, pour bien ramener ses moutons, lorsqu'ils vont dans les bleds ou dans quelque autre héritage deffendu ; qu'il soit toûjours actif & vigilant, & prenne biengarde au loup dans la rive des bois ; qu'il ait soin d'avoir toûjours de bons beliers pour couvrir ses brebis ; & lorsque quelqu'une veut faire son agneau, il faut qu'il sache lui aider à agneler, qu'il prenne garde qu'elle ne tue son agneau, ou ne lui fasse mal, & qu'il le rapporte au logis, lorsqu'il se retire ; il doit aussi leur faire ou faire faire de bonne litiere ; & les bien affouter de paille, de foin, ou d'autres fourrages en tems d'hiver ; & pour empêcher & ôter le venin de sa bergerie, enterrer un crapaut tout vif au milieu. S'il y a quelque brebis malade de quelque dangereuse maladie, il doit d'abord l'ôter de son troupeau, de peur qu'elle ne le gâte, & la penser & medicamenter, suivant qu'elle en a besoin. *Voyez* BREBIS.

BERLE, ou âche d'eau. Cette plante croît dans les étangs, & dans les ruisseaux d'eau vive, elle est utile dans le scorbut, les obstructions du bas ventre, rétentions d'urine, suppressions des ordinaires, & autres maladies chroniques ; enfin, elle s'employe comme le cresson, & autres plantes semblables. Au lieu de l'âche ordinaire, on peut l'employe dans les bouillons apéritifs.

BESCHE. *Voyez* BECHE.

BESCHOTER. *Voyez* BEQUILLER.

BESOARD. *Voyez* BEZOARD.

BET

BÉTAIL. Par ce mot on entend les bêtes à quatre pieds, qui servent au labourage, ou à la nourriture de l'homme. On le distingue par les *bêtes à corne* & les *bêtes à laine*. Les bêtes à corne sont les bœufs & les vaches. Les bêtes à laine sont les moutons & les brebis. On pourroit y joindre les chevres.

On parlera dans cet article des secours qu'on peut tirer du Bétail pour augmenter ses revenus, & par ce moyen augmenter les richesses de tout le Royaume, & diminuer la misere des gens de la campagne.

Il y a des brebis qui donnent deux agneaux par an, & deux fois plus de laine, & plus fine que celle de France.

Il y a aussi des vaches qui donnent deux fois plus de lait & de beurre que les nôtres.

Et pour les pays maigres, il y a des chevres qui ont aussi deux fois plus de lait, & meilleur que celui de nos chevres communes, dont le poil est fin & bon à faire du camelot. Il y a de tous ces animaux en France, qui ont bien réussi.

Si on établi ces brebis par tout, on multipliera la laine, les draps diminueront de prix.

Si on établit ces vaches & ces chevres, on multipliera le lait, le beurre & le fromage ; les ouvriers, tout le paovre peuple vivra à meilleur marché, & les manufactures qu'il fait, diminueront aussi de prix.

Cette race de brebis & de vaches est venue des Indes en Hollande, & de là en France, il y a déja longtems, & y réüssissent fort bien ; les prémieres furent amenées au marais de Charante, & puis dans ceux d'Aunis & de Poirou ; on en a encore vû chez les eutieux aux Provinces voisines. On s'est enquis exactement de la façon de les élever, nourrir & conduire, de leurs maladies & de leurs remedes.

Si la race de ces brebis, qu'on appelle *Flandrines*, étoit établie par tout le Royaume : Prémierement, il y en auroit plus qu'il n'y en a ; elles en donnent deux par an, & souvent quatre. Secondement, quand on n'en nourriroit pas plus qu'on en nourrit présentement, la France néanmoins produiroit deux fois plus de laine qu'elle n'en produit ; ces brebis en donnant deux fois plus que les nôtres, & qui est plus fine. Ainsi les draps diminueront de prix, de même que tous les ouvrages de laine ; l'étranger n'en apportera plus, l'argent demeurera parmi nous, & ne sortira pas du Royaume.

Outre cela, tout le pauvre peuple vivroit plus à son aise ; la plûpart ne mange que du pain, sans une goutte de souppe, sans beurre, sans lait, sans fromage, principalement dans les Faux-bourgs de Paris ; j'y en ai vû nombre ; on peut multiplier cette manne, le Roi en sera béni à jamais, par tous ces malheureux qui mênent une vie si languissante.

Il est facile de faire l'établissement de ces bestiaux par tout le Royaume, sans qu'il en coûte rien au Roi, ni au peuple. Avant que de faire voir la vérité de cette proposition, il est bon de répondre aux objections que l'on peut faire contre.

1. On peut dire que ces vaches & brebis ont perdu beaucoup de leur fecondité, en les transportant des Indes en Europe ; & d'un pâturage gras dans un maigre ; & qu'ainsi la race s'abâtardira.

2. Qu'il en coûtera beaucoup à les nourrir, & que cette dépense sera égale, ou excedera le profit qu'on en tirera.

3. Que dans les pays maigres, où il y a peu de fourrage, le bétail perira pendant l'hiver, ou du moins languira, sur-tout les agneaux primes, lorsque les meres pendant cette saison n'auront point de lait pour en nourrit deux.

4. Que cette race de vaches, brebis, chevres coûtera cher, & qu'on ne pourra en trouver une assez grande quantité, pour peupler toute la France.

Il est vrai, que la race de tous les animaux qu'on amene des Indes & des pays chauds en France, dégénérent beaucoup ; celle-ci a été prémierement amenée de Hollande en France, dans des marais où le pâturage est gras, & de ces marais dans des pays plus maigres ; & néanmoins ces bêtes ont réüssi par-tout, plus ou moins, mais toûjours elles conservent cette fecondité au double & au triple, au dessus de celle du canton où elles sont. J'ai été les voir exprès, & je me suis enquis de tout exactement.

Par exemple, dans la Hollande ces vaches & brebis, sont plus belles, plus grandes, donnent plus de lait & de beurre qu'en France, celles des marais en France en donnent plus que celles qui sont en pays maigres ; mais toûjours elles conservent leur avantage au-dessus des bestiaux du pays où elles sont, & rapportent au double : & c'est assez, pour dire que si l'établissement en étoit fait par toute la France, il y auroit au double de laine, & de lait, & de beurre & de fromage.

Nous voyons que tous les animaux qu'on nous a apportés des Indes, qui ont pû s'habituer parmi nous, sont plus feconds que les nôtres. La race des pigeons

pigeons patus est venue des Indes ; s'ils sont bien nourris, ils font des petits tous les mois, mais quand ils ne feroient pas mieux que ceux de France, ils sont toûjours plus fertiles qu'eux au double, on le voit par expérience ; cela vient donc de la race, & non pas de la nourriture.

De même pour les poules d'Inde, quelque maigre que soit le pays où elles sont, & qu'elles ne soient pas mieux nourries que l'autre volaille, elles seront toûjours plus grandes que nos communes, quand elles ne feroient que pâturer, & que les nôtres feroient nourries de grain.

Pour faire voir encore que la race y fait plus que le pâturage, dans ces marais de Poitou, & autres marais voisins, il y a des brebis communes qui pâturent avec celles dont la race est venue des Indes, & néanmoins ces communes ne donnent qu'un agneau par an, & de la laine une fois moins, que celle de la race des Indes, qu'on appelle Flandrines, & sont en même pâturage & conduites de même façon, (c'est le sieur Calloët qui parle, & qui parlera) en divers lieux, principalement en deux métairies, dont les terres se joignent, que dans l'une, il n'y avoit que des brebis communes, qui ne rapportoient qu'un agneau par an, & de la laine à proportion, & que dans l'autre qui n'en étoit pas éloignée, il y avoit de ces Flandrines, qui en rapportoient deux, & souvent quatre.

Un de ces métayers me dit l'an passé, qu'il avoit une brebis qui lui en rapportoit quatre réglément tous les ans, & que l'année dont il parloit, elle lui en avoit donné six en treize mois. Cela me fut attesté par ses voisins, en presence de sept ou huit personnes de qualité de Marans ; ce métayer s'appelle Maixeaux Vergneau ; il demeure dans le marais sauvage, & me dit que les brebis de cette mere lui en donnoient toûjours quatre.

Pour la quantité de la laine, le seul pâturage, ni la grandeur du corsage, n'y fait pas non plus ; la race y fait plus que cela. Il y a dans ces marais certaines brebis bâtardes, dont le pere est Flandrin, & la mere commune, ces bâtardes ne sont gueres plus grandes que leur mere ; & néanmoins donnent deux fois plus de laine, & plus fine ; elles sont en même pâturage, & en même étable, la race donc fait plus que le pâturage.

Nous en voyons l'expérience, dans la race des chiens, l'un a le poil ras, l'autre a le poil long : le levrier par exemple & le mâtin, ont le poil court, on ne peut les tondre ; les barbets au contraire, ont le poil long & épais, on les peut tondre deux ou trois fois l'an, & cependant ils sont nourris de même nourriture & en même maison.

Il en est de même des vaches Flandrines, cette race venue des Indes, donne du lait toute l'année, sans discontinuation, quoique pleines & prêtes à vêler, à la reserve de trois ou quatre jours ; quant à celles de France au contraire, le lait les quitte, ou du moins elles en donnent fort peu, deux ou trois mois avant de vêler.

Les veaux de ces Flandrines ne tettent point, on les sevre le jour qu'ils sont nés, on les nourrit de lait ribotté ; au contraire ceux de France, on ne les peut sevrer, ni accoutumer à boire ce lait ribotté ; ils meurent, on en a fait l'expérience, comme je le dirai ciaprès : il faut donc, si on veut nourrir les veaux des vaches de France, qu'ils tettent un mois ou deux au moins ; voilà donc trois à quatre mois, que les vaches de France ne donnent presque point de lait ; les Flandrines en donnent toute l'année, & au double plus que celles de France, & ainsi elles rapportent deux à trois fois plus de profit que les nôtres. Cela vient principalement de la nature de leur race, qui a aussi cela qu'elles ne s'engraissent point tandis qu'elles donnent du lait ; tout ce qu'elles mangent, toute la substance va en lait & en beurre, & elles demeurent toûjours maigres, au lieu que celles de France, si le pâturage est trop gras, s'engraissent & ne donnent plus de lait.

On voit encore cela dans ces marais de Poitou ; il y a des vaches communes dans le même pâturage que les Flandrines, & néanmoins elles ne donnent pas à moitié près, autant de lait & de beurre, que les Flandrines ; les veaux des communes n'approchent pas de la grandeur des autres, quoiqu'ils tettent quatre ou cinq mois, & que les Flandrins soient sevrés, dès le jour qu'ils naissent, & qu'ils ne boivent que du lait ribotté.

On ne sauroit sevrer ceux des vaches du pays, ils meurent ; un certain métayer d'un marais tout proche de Marans, dont la cabane est vitrée, qui est la seule qui soit vitrée dans le marais, m'a dit que plusieurs l'avoit essayé, & lui-même en avoient fait l'essai trois fois, & qu'ils mouroient ; que le veau une fois deshabitué de tetter un jour seulement ne tette plus, ni sa mere ni aucune autre, & ne se peut accoutumer à boire du lait comme ceux des Flandrines.

De dire que ces brebis & ces vaches mangent beaucoup plus que celles de France, qu'il en coutera cher à les nourrir ; principalement l'hyver, & que la dépense excedera le profit, cela n'est pas vrai.

Elles ne mangent gueres plus que celles de France ; un grand homme ne mange pas à proportion de sa grandeur, plus qu'un petit, un grand cheval non plus, & rend bien plus de service, dont est venu le vieux proverbe, *petits valets, petits chevaux gâtent vituailles*. Je le sai par expérience ; j'ai trente à quarante vaches pendant l'esté, il y en a de grandes & de petites, elles ne mangent gueres plus les unes que les autres. C'est le sieur Calloët qui continue à parler.

Pour le fourrage, l'hyver, où il n'y en a pas en abondance, il y a trois moyens, dont je parlerai ciaprès, suivant la nature du pays & du climat où l'on est, pour les nourrir à bon marché.

De dire qu'il sera difficile d'établir cette race de Bestiaux, par tout le Royaume, non, & voici comment :

Prémierement pour les brebis, rien de plus facile, il ne faut avoir qu'un mâle de cette race Flandrine, dans un troupeau de brebis communes, & tous ceux qui en viendront, tiendront de la race du pere, rapporteront deux agneaux par an, & deux à trois fois plus de laine & plus fine, que celles du pays. Cela est expérimenté dans tous les marais du Poitou, & ailleurs où il y a de cette race ; un mâle peut servir à cinquante brebis.

Il y a plus, les mâles qui viennent de ce belier, qu'on appelle bâtards, ont encore la même vertu que le pere, & la communiquent à leurs enfans, mais la race de ces bâtards n'est pas si belle, & ainsi il vaut mieux avoir toûjours un belier Flandrin, de la belle origine ; le profit est bien plus grand. C'est comme d'avoir un bel étalon.

2. Ces beliers se pourront prendre dans les marais du Poitou, tandis qu'il y en aura ; on en trouvera quantité, ils sont bons à huit mois, & durent jusques à quatre ans. Il sera bon de faire deffenses dans ces marais, de ne tuer plus, ni châtrer ceux de cette race ; & si cela ne suffit pas, on pourra en faire venir de Hollande dans les Provinces maritimes, & de-là en fournir les Provinces voisines. La multiplication se fera promptement ; en un an cent beliers produiront cinq mille de leur race, & ces cinq mille produiront tous au bout d'un an, & ainsi on trouvera

dans le Royaume, dequoi en établir par-tout.

3. Pour conserver la grandeur de cette race, & avoir toûjours de beaux beliers, il sera bon d'établir dans chaque Parroisse, quelque nombre de brebis, de cette race Flandrine, ou du moins des plus belles bâtardes; prémierement, pour persuader au peuple, dès la prémiere année, qu'il est vrai ce qu'on leur dit, que ces brebis donnent deux agneaux par an, & deux fois plus de laine, que celles du pays. Secondement, pour conserver la race des beaux beliers.

4. Comme le paysan est difficile à persuader, même pour son bien, & avec raison, parce qu'il a été souvent trompé par le passé, sous pretexte d'un bien apparent, il sera bon de convier les Curés & la Noblesse de les persuader, & leur en donner l'exemple. Il sera bien doux, pour une pistole ou deux de dépense, pour un homme qui a un troupeau de cent brebis, de gagner tous les ans, trois ou quatre cens livres plus qu'à l'ordinaire. Je dirai ci-après, comment il faut nourrir ces beliers, & les agneaux qui naissent l'hiver, cela se fera sans dépense; ils seront plus grands & plus gras, & se vendront au double plus que les communs; je dirai aussi de quelle maniere il faut les élever, les conduire, & guerir leurs maladies.

Pour ces vaches flandrines, le profit est extraordinairement grand comme nous avons dit, deux à trois fois plus que des communes; elles donnent du lait toute l'année, deux fois plus que celles de France; leurs veaux ne tettent pas; & quand elles sont pleines, le lait ne les quitte, comme on l'a déja dit, que quatre ou cinq jours avant que de vêler, & nos communes sont trois ou quatre mois sans en donner, ou fort peu. Pour établir donc la race de ces Flandrines dans tout le Royaume, il sera bon de commencer par les Provinces & les lieux, où les pâturages sont meilleurs, comme certains cantons de Bretagne, Normandie, Auvergne, & autres lieux, & de là continuer dans les Provinces voisines.

Pour cela il faudra prendre de ces vaches, dans les marais du Poitou, & marais voisins, & comme on ne croita pas d'abord ce grand profit, qu'on ne les ait euës un an chez-soi, il sera bon de les vendre à credit à personnes solvables, pour faire promptement l'établissement, autrement cela languiroit.

Il faudra aussi avoir un taureau Flandrin de la belle race, dans chaque Paroisse où l'établissement se fera, & prier quelques Gentils-hommes, ou personnes de merite de le prendre pour donner par préférence, à ces vaches; s'il en peut servir plus grand nombre, qu'il y en aura dans la Paroisse, on pourra le donner aux vaches communes, les plus belles; leur race deviendra plus grande & plus abondante en lait, & presque aussi feconde que les vaches Flandrines à un tiers près, c'est-à-dire après la seconde & troisiéme génération, leurs veaux se pourront aussi sevrer; il sera bon de donner quelque privilege aux nourrissiers de ces taureaux, comme on a fait à ceux des étalons en Poitou.

Un taureau Flandrin peut servir depuis deux ans jusqu'à quatre; après ce tems, il devient trop furieux; si par nécessité on en avoit besoin, on pourroit le tenir attaché comme les ânes de Mirebeau; mais dans peu on aura de ces taureaux par-tout, comme des beliers Flandrins, en deffendant de les tuer ou châtrer.

Pour les chevres, on pourra les établir dans les pays maigres & stériles, où l'on ne peut avoir des vaches. Quelle gloire au Roy & à son Ministre, que tout le monde se sente de leur bonté & liberalité? Dieu fait pleuvoir dans les deserts & sur les rochers, il a soin de tous également. Ces chevres, comme j'ai dit, donnent deux ou trois fois plus de lait que celles de France; il est meilleur, & le fromage fort bon, le poil est aussi plus fin, & elles en donnent deux à trois fois plus que les nôtres, il est bon à faire des camelots, on peut en avoir de la race par la voye de la Mer, dans les Provinces maritimes, qui les communiqueront aux Provinces voisines.

Il faudra aussi établir des boucs de cette race, dans les Paroisses, & en user comme pour les taureaux; les chevres bâtardes deviendront de la race de leurs peres.

Pour revenir à la façon de les élever & conduire, & comment les nourrir l'hyver, & à bon marché:

I. Le principal secret pour avoir du bétail, grand, beau & de belle race, consiste à bien nourrir & élever les petits; la beauté de l'arbre dépend de la pepiniere, & du bien planter. A l'égard des agneaux qui naissent pendant l'hyver, les meres alors ont peu de lait, elles ne peuvent en nourrir deux, ils meurent ou languissent, voici quatre moyens pour y remedier, suivant la nature du pays où l'on sera.

Je ne parle point du foin, c'est la nourriture ordinaire; mais s'il n'y en a pas abondance, voici qui vaut mieux que le foin, & qui leur fait avoir quantité de lait, presque autant qu'en été; ce sont certaines raves & navets, que l'on seme en Juillet, & que l'on tire de terre à l'approche des gêlées, que l'on hache, comme je dirai ci-après. On en donne le soir à chaque mere, environ plein un chapeau, rien de meilleur pour avoir quantité de lait.

II. Les raves se sement dans les terres legeres, les navets dans les pesantes & humides, & ainsi on peut en avoir par-tout de l'un ou de l'autre; si on en a quantité, des vingt & trente charretées ou plus, & si on a peu de logement pour les mettre à couvert des pluyes pendant l'hyver, qui les feroient pourrir, je dirai ci-après la façon de faire une loge sans frais pour les conserver durant tout ce tems.

III. Ces raves & navets se peuvent semer après les orges primes, & ainsi on peut faire porter à la terre deux recoltes en un an, on le sçait par experience, je le fais chez-moi. Pour cela il faut bien labourer la terre, & la rendre bien legere & menue; après l'orge elle est fort dure; cela se fait facilement avec un râteau, que j'ai inventé, dont je parlerai ci-après.

Voici un autre moyen pour nourrir les brebis pendant l'hyver, & leur faire avoir abondance de lait, cette nourriture croît dans les terres les plus maigres. Dans les landes & terres steriles, il vient sans semer un certain jonc marin qu'on appelle en certaines Provinces *de la lande*. Cette herbe porte une certaine fleur jaune & commence à fleurir dès l'entrée de l'hyver; on prend les pointes les plus tendres, on les pile & on en donne à chaque brebis mere, ou portiere une chapelée; cela est bon aussi à toute sorte d'autres animaux, chevaux, poulains, bœufs, vaches, &c. Je parlerai ci-après d'une petite machine pour en piler quantité, en peu de tems & sans frais.

Ce jonc marin sera bien meilleur, plus delicat & plus nourrissant, & vaudra du sain-foin; si on le seme en bonne terre labourée, il durera huit ou dix ans; un arpent de terre semée de cette graine, vaudra deux arpens de pré.

Pour avoir de la graine; il faut la faire ramasser par des enfans dans les landes quand elle est mûre, il n'en faut que trois pintes pour semer un arpent, elle est fort menue; pour la semer également, il faudra la semer comme les raves & navets, comme je dirai ci-après. Cette graine se seme au commencement du printems.

Mais pour avoir des agneaux beaux par excellence,

& à peu de frais, & par ce moyen avoir une belle race de brebis & de moutons, dont le profit sera plus grand que celui des petits; voici ce qu'on a experimenté. Il n'y a rien de nourissant comme les pois, il faut en faire cuire, & de sorte qu'ils ne soient pas reduits en pâte, les mettre dans du lait de vache ou de chevre, donner à ces agneaux de ce lait & de ces pois, tant qu'ils en voudront boire & manger : ils profiteront, & se vendront au double. Une année on en fit l'experience, on en donna à une partie des agneaux, on supputa la dépense, cela ne revenoit qu'à environ cinq sous par tête, & ils se vendoient quarante à cinquante de plus; si on n'a pas des pois, les féves seront bonnes.

Pour les accoûtumer à manger de ces pois & à boire de ce lait, on doit faire comme aux petits chiens, & leur en mettre dans la bouche & avec le doigt les accoûtumer à boire.

Si on est dans un pays où il y ait peu de paille, pour faire litiere aux brebis, il faut leur en faire de genêt, ou de bruiere s'il y en a; s'il n'y a rien de cela, il faut paver leurs étables, & de sorte qu'il y ait bien de la pente pour écouler les urines.

Pour guérir leurs maladies, comme il vaut mieux empêcher le mal, que de le guérir; commençons par là. Il n'y a rien de si bon, que de leur mettre du sel dans un sac pendu dans leurs étables, en entrant elles ne manqueront pas, toutes les unes après les autres d'aller lécher ce sac, (marque que cela leur est bon) car les animaux ont un certain instinct, qui les porte à tout ce qoi leur est bon, & les éloigne de ce qui leur est contraire, témoin le chien, qui prend certaines herbes qui le purgent, la cicogne & plusieurs autres.

On ne doit pas dire que le sel est cher : au pays où il l'est davantage, il n'en faudra pas sept ou huit livres par an, c'est peu de chose pour conserver vôtre troupeau & empêcher la mortalité.

Quand les brebis sont malades, il faut les séparer sur l'heure, tout le monde le fait : mais voici un remede qui est excellent, & qui n'est en pratique que depuis peu, il est bon pour les brebis, & pour toute sorte d'autres animaux, chevres, chiens, vaches, chevaux, &c. On l'a expérimenté; c'est du vin émétique. Qu'on ne crie pas au larron, que cela tue bêtes & gens, l'experience est plus forte que toutes les raisons. Que celui qui aura peur, fasse l'experience sur une ou deux pour commencer.

Voici comment cette médecine se compose à peu de frais; prenez une livre d'antimoine & une livre de salpêtre, faites pulveriser le tout ensemble; mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaisseau de métail; après qu'il aura achevé de bouillir, jettez-y de l'eau ou du vin, & lavez bien le tout; il restera une certaine matiere comme un verre épais & obscur, qu'on appelle foye d'antimoine. Si on ne veut point se donner cette peine, on en trouve à acheter dans toutes les grandes Villes, chez les droguistes & Epiciers; prenez une once de ce foye d'antimoine, enveloppé dans un linge, mettez-le tremper dans une pinte de vin, & à proportion, le blanc est le meilleur; il faut y mettre huit dragmes de séné, & à proportion; si vous voulez, vous y pouvez mettre du sucre, noix de muscade, & autres épiceries chaudes. Les maladies des animaux qui paissent, viennent du froid & d'humidité; quand vous n'y mettriez point d'épicerie, le remede sera assez bon sans cela, ou l'a éprouvé en toute façon, vous laisserez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien la ferez bouillir pendant trois ou quatre *miserere*.

Donnez une demi chopine de ce vin, qu'on appelle à Paris demi-setier; à chaque brebis, pareille dose aux petits animaux; pour les grands, vaches, chevaux, &c. il faut une pinte.

Les bêtes qui auront pris cette drogue doivent rester à l'étable, chaudement & couvertes, & ne doivent prendre de nourriture que le soir. Cette drogue preparée, donnée de la maniere que nous venons de marquer, est un remede universel pour toutes sortes de bestiaux.

Pour la nourriture & conduite du belier, donnez-lui souvent du pain, de l'avoine, ou de la graine de chanvre, qui est la meilleure, car elle est la plus chaude; les animaux qui en viendront, seront plus forts & plus vigoureux, plus grands & de plus belle race; outre que votre belier servira un plus grand nombre de brebis, & qu'elles retiendront toutes.

Venons à ces vaches, qui donnent deux ou trois fois plus de beurre & de lait que les nôtres, pour les raisons ci-devant dites, & qui sont confirmées par l'expérience; voici le moyen de les élever, & conduire & nourrir avec aussi peu de frais que les communes, principalement pendant l'hyver, & de leur faire avoir abondance de lait.

On peut sevrer leurs veaux dès le jour qu'ils sont nès, & les nourrir de lait ribotté; on en use ainsi dans les marais, à cause du profit du lait & du beurre. Si l'on prend mon avis, je conseille de faire cela quand on sera proche d'une grande Ville, où les denrées sont bien vendues; mais quand on en est éloigné, je conseille de laisser tetter les veaux pour les raisons que je dirai ci-après; quoi qu'on les laisse tetter, il restera beaucoup de lait à la mere, que l'on pourra tirer, plus qu'à la meilleure vache commune.

Il y a eu dans les marais de Marans, une vache bâtarde, d'un taureau Flandrin, & d'une vache commune, qui avoit eu deux veaux en une ventrée, qui tettoient il y avoit quatre mois, grands & gras extraordinairement, & néanmoins il restoit quantité de lait à la mere; je la fis tirer devant moi. Pour avoir donc, & maintenir la grandeur & la beauté de la race, il vaudroit mieux faire comme on fait en Poitou, laisser les veaux tetter long-tems; par ce moyen on aura de grandes vaches & des bœufs extraordinairement grands, forts & vigoureux, deux trainent & labourent plus de terre que quatre.

Dans le Poitou, j'ai vû dans une même métairie, de grands bœufs & de petits, qui étoient de même pere & de même mere; les grands avoient tetté longtems, & les petits n'avoient guere tetté. Dans les Chartreux d'Aurais en Bretagne, j'ai été voir exprès une race de vaches, fort grandes & fort belles, dont les meres étoient petites. Ces bons religieux me dirent que cela s'étoit fait pour les avoir laissé tetter longtems, tout dépend de là, & le profit est au double. Un Gentil-homme du Poitou laisse les siens tetter un an. Quand on est éloigné des Villes, & que le lait ne se vend point; on le doit faire toûjours, ou du moins nourrir de la sorte un petit nombre, pour avoir une belle race.

Si on est proche des Villes, & que le lait se vende cher, voici comment il faudroit faire : laissez le veau Flandrin tetter sa mere un mois ou deux, & tirez ce qui lui restera, elle en donnera encore plus que la meilleure vache du pays, ou bien faites à son veau tetter une vache commune, & pour le faire encore avec plus de profit, mettez le veau à la nourrice, à la campagne éloignée des Villes où le lait ne se vend point.

Pour les conduire l'été avec aussi peu de pâturage que les communes, il faut savoir que l'herbe quand elle est trop vieille, & trop mûre, est dure, que le bétail n'en mange pas volontiers, & qu'elle n'est

pas succulente comme la viande trop cuite n'a plus de suc ; d'un autre côté si l'herbe n'est pas assez mûre & qu'elle soit trop tendre, elle n'a plus aussi assez de corps & de suc, elle ne fait que passer, & le bétail en mange deux ou trois fois plus que de celle qui est en maturité, & ne profite pas, je le say par expérience.

Outre cela, le bétail aime le changement de pâturage, comme l'homme le changement de viande ; dans ces grandes pâtures, la moitié de l'herbe se perd, il va à la plus tendre, & laisse la plus dure, qui seche & se perd en la foulant aux pieds ; dans les endroits délicats, il la pâture si près de terre, & la tient si sujette, quelle profite peu, tendre comme elle est.

Un particulier donc, pour bien ménager ses pâturages, s'il le peut, & que le lieu le permette, qu'il les separe à proportion du nombre du bétail qu'il a, & qu'il n'y en ait que pour trois ou quatre jours. Je le sai par expérience ; l'herbe repousse plus vite, & plus forte, que lors qu'elle est toûjours pâturée & foulée aux pieds, & puis vous la laisserez mûrir, tant & si peu que vous voudrez. Tout se mange à la fois, à cause de la petite étendue du lieu, & le bétail la trouve meilleure à cause du changement ; deux arpens de terre ainsi séparés, en vaudront trois d'une terre commune.

Voici le moyen de faire les séparations à peu de frais : Si c'est dans une terre qui se puisse charruer, cela se fera presque pour rien ; dans le lieu où vous aurez dessein de faire votre levée, faites charruer la terre ; cette charrue en remuera plus en un jour, que ne feroient cinquante hommes ; pour relever cette terre, qu'il y ait des hommes après la charrue, le nombre qu'il faudra avec des pelles de bois, larges & ferrées par le bout, comme celles dont on mesure le sel ; on en leve plus avec une de ces pelles, qu'avec trois ou quatre pelles de jardinier ; que l'on plante des levées suivant la nature du pays ; quand ce ne feroit que du bois à feu, cela produiroit trois fois plus de profit, que la levée n'aura coûté ; & vous doublerez presque le revenu de vos pâturages.

Si vos pâturages sont humides, & qu'on n'y puisse charruer, faites vos séparations de hayes de saules, ou d'autres bois blanc ; la prémiere année défendez-la du bétail ; la seconde, employez-la, & l'entrelassez dès le pié, pour empêcher que le bétail ne s'y aille frotter, & ne la fasse mourir ; plantez des solives dans vos pâtures, cinq ou six, par exemple ; ils s'iront frotter contre, parce que c'est une espece d'étrille, qui les gratte plus fort, qu'un saule nouvellement planté, qui n'a point de resistance.

Outre cela pendant les chaleurs de l'été, s'il est possible, mettez le bétail à l'ombre, les vaches auront du lait au double. Le bétail de lui-même quitte la pâture pour y aller, marque que cela vaut mieux que la nourriture. La nature est sage, l'instinct ne manque pas ; par les hayes de saules & bois blancs, en les laissant monter, on fera de l'ombre. Si vous n'avez pas cette commodité, faites-leur des appentifs dans les pâturages, ou les amenez à l'étable.

Pour la nourriture d'hyver, qui est-ce qui fait peur ; en voici de trois sortes, & à bon marché, choisissez celle qui sera la plus commode suivant votre climat. Nous avons déja parlé des raves, des navets & du jonc marin. Les raves sont grosses comme le bras, & viennent és terres legeres & chaudes ; les navets viennent mieux és terres pesantes & humides, comme en Bretagne & en Bresse, où il y en a qui pesent quinze & vingt livres. Le jonc marin viendra par tout, vous en voyez dans les Landes & terres stériles, ils profitent mieux és terres un peu plus froides que chaudes.

Nous avons déja dit que ces raves, navets & jonc marin, valent mieux au bétail que le foin, que cela les engraisse davantage ; & que les vaches en ont beaucoup plus de lait, marque que cela a plus de suc & de substance.

On seme ces raves & navets en Juillet, en pleine lune ou en décours ; elles en sont plus grosses ; prenez garde sur-tout que le tems soit un peu humide, c'est-à-dire, si vous en avez la commodité ; deux livres & demi de graine suffisent pour semer un arpent de terre, car elle est fort menue.

Pour la semer également, prenez autant de boisseaux de sable, qu'il faudroit de boisseaux de blé, pour semer vôtre terre, prenez une demi barrique ou muid, mettez-y une couche de ce sable par dessus une couche bien claire de vôtre graine, & ainsi de couche en couche, tant que toute vôtre graine en soit mêlée.

Pour la faire germer promptement, jettez un seau d'eau, ou deux, sur vôtre sable dans le cuvier ; tenez ainsi le tout prêt. Quand vous verrez le tems à la pluye, ou du moins au soir, semez ce sable, comme vous feriez du blé ; après avoir semé, vous herserez la terre avec une petite herse à l'envers, & des épines à la queue, pour couvrir la graine, d'un peu de poussiere seulement.

Nota. Ces raves & navets demandent une terre legere & menue, Il y a une herse, qui est propre à cela. Par ce même moyen, la terre rapportera deux recoltes, en un an. On seme des orges primes avant l'hyver, on les coupe à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet, on met le feu dans la paille, ou glé qui reste attaché à la terre, quand on a ramassé le blé. Si on peut, il faut charruer la terre de jour ; il fait chaud en ce tems-là, le soleil l'endurcit, si elle n'est promptement labourée, la charrue auroit peine à y entrer ; la terre étant ainsi charruée, on la herse avec cette grosse herse & pesante qui rompt la terre & la rend menue, comme la terre à semer des laitues ; la terre étant ainsi préparée, vous pouvez attendre à semer, lorsqu'il y a esperance de pluye. Le plûtôt est toûjours le mieux, les racines en sont plus grosses.

Pour faire grossir ces raves & navets à l'entrée d'Octobre, roulez par dessus une barrique pleine d'eau, cela abbat les feuilles, & fait grossir la racine. Quand la feuille commence à jaunir, ils sont en leur maturité & ne grossissent plus, ce qui arrive en Novembre ; alors on les tire de terre avant les grandes gêlées, on coupe la feuille en les arrachant pour empêcher qu'elle ne les échauffe ; on les met à couvert de la pluye, qui les feroit pourrir ; étant bien conservés, ils se gardent jusqu'en Avril.

Si vous en avez quantité, & que vous n'ayez pas assez de logement pour les mettre à couvert ; voici la façon d'une loge, qui se fait sans frais. Vous en conserverez ainsi des vingt & trente charretées, & cent si vous les avez.

On fait une loge en dehors, à l'air, proche de la maison, vous prenez quatre perches, & plus grand nombre à proportion que vous la voulez grande, & de la quantité de navets que vous avez. Vous plantez ces perches en terre ; aux perches vous attachez des clayes, pour servir d'une espece de muraille ; par dessus, couvrez-la aussi de perches, & jettez-y de la paille en piramide pour servir de toit, & garentir le dedans de la pluye.

Avec une échelle vous jetterez vos raves & navets dans cette loge ; vous avez arraché la feuille en les tirant, car cela les échaufferoit, & les feroit pourrir. Il est encore bon pour les empêcher de pourrir, que l'air & le vent entrent dans cette loge, & pour cela

par en haut qu'il y ait un peu de vuide, & que les bâtons de vos clayes qui servent de muraille, ne soient pas trop près, afin que le vent y passe.

Ces racines sont sujettes à s'échauffer dans les granges, où l'air & le vent ne donnent pas avec liberté, cela est arrivé; pour y remedier on a inventé ces loges, & on s'en trouve mieux, on fait de ces loges à y tenir vingt, cinquante & cent charretées.

Au bas de cette loge, on laisse une petite porte, par où vous tirerez vos raves & navets, vous n'aurez pas la peine de monter par une échelle, pour les aller prendre sur le haut du meulon, ils tombent d'eux mêmes en bas, à mesure que vous le tirez.

On donne de ces Raves & navets dès qu'ils sont bons aux bestiaux que l'on veut engraisser, pourceaux, bœufs, vaches, chevaux; cela les rend mous & lâches, & les fait suer au travail.

On donne principalement de ces navets aux vaches à lait, aux brebis & aux chevres; on les lave auparavant, & on les coupe à morceaux, on les donne cruds, ou à demi cuits; les cuits valent mieux, ils engraissent bien plus, on les peut cuire à peu de frais, en la maniere qui suit:

Il faut avoir un grand bassin, ou chauderon, massonné sur un fourneau, peu de feu l'échauffera; toute sorte de bois y est bon, jusques aux genêts, landes, bruieres, de la tourbe même si on est en pays de cela; ce chauderon servira encore à faire la soupe aux ouvriers & à faire lessives & buées; vous ferez plus avec cinq sous de bois, que vous ne feriez sans fourneau avec quarante sous. Ces raves & navets, cruds ou cuits, se donnent le soir au bétail pour avoir du lait, à cause que cela se digere mieux pendant la nuit; on en donne aux vaches environ deux chapelées, & aux brebis & chevres une chapelée, quand c'est pour engraisser; on les donne à telle heure que l'on veut, du soir, ou du matin, ou à midi, avec un peu de son ou de farine.

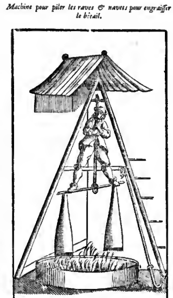
On les hache à morceaux tout entiers; autrement ils étrangleroient le bétail, cela se fait avec un grand coûteau attaché à une boucle par le bout, sur un billot de bois, comme on en a dans les grands Convents, à couper les portions de pain aux Religieux.

Pour avoir encore plûtôt fait, & à moins de frais, il y a une petite machine, avec laquelle un homme en fera plus que dix avec le coûteau; il faut seulement que les pilons soient plats par le bout, & y attacher des plaques de fer tranchantes, en forme d'étrille, la figure de ladite machine est ci-dessous, un homme par le moyen de cette machine, hâchera des raves & des navets, plus que dix hommes n'en pourroient faire avec des coûteaux.

Dans les pays où l'on ne peut avoir ni raves ni navets, on peut avoir de ce sain-foin d'hyver dont il a été parlé ci-dessus, (qu'on appelle jonc marin ou de la Lande,) il fait le même effet & encore mieux, il engraisse & fait avoir abondance de lait; on commence à le donner au bétail, à l'entrée de l'hyver, quand les herbages manquent, & on continue jusqu'au printems, lorsqu'elles ont repoussé, on pile ce sain-foin avec cette petite machine ci-après, ou bien avec des pilons dans une auge, comme les pommes.

En Bretagne on donne à force de ce sain-foin d'hyver aux chevaux & à toutes sortes de bestiaux, cela tient les chevaux frais, & les empêche de devenir poussifs, on a dit ci-devant la façon de le semer, l'élever & le conduire.

Machine pour piler les raves & navets pour engraisser le bétail.



Pour bien engraisser le bétail, rien n'est plus propre que l'antimoine crud en poudre, mêlé dans leur mangeaille. Il ne les purge point du tout par haut, ni par bas, mais il les fait muer, en faisant transpirer toutes leurs mauvaises humeurs; la dose est d'une once, ou environ sur une mesure de son, ou d'avoine.

Pour conclusion, tous les bestiaux dont nous avons parlé, réüssissent en France dans les pays gras, & dans les maigres, & on en tire deux fois plus de profit que des communs; les brebis Flandrines donnent deux agneaux par an, & souvent quatre, & deux à trois fois plus de laine, & plus fine que celle du pays.

Il ne faut qu'un belier, comme on a dit, dans un troupeau de brebis communes, & les descendans tiendront de lui.

Pour conserver la race belle & grande, il faut bien nourrir les agneaux & leurs meres, les laisser tetter long-tems, donner aux meres des raves & navets, ou sain-foin l'hyver; si on n'a rien de cela, il faut donner aux agneaux des pois avec du lait de vache ou de chevre.

Il faut pour ces vaches Flandrines, en établir un certain nombre dans les Parroisses où les pâturages sont les plus gras, y avoir un taureau bannal, le bien nourrir, & sur-tout, laisser les veaux tetter longtems.

Pour ces chevres de Barbarie, il faut les établir dans les terres maigres, avoir un bouc bannal en chaque Parroisse, & le reste comme pour les vaches Flandrines.

Qu'on ne dise pas, que l'établissement est long & difficile. En France autrefois il n'y avoit point de

vin, en Bretagne point de toiles, en Languedoc & terres voisines point de mûriers, & dans la Touraine point de manufactures de soye, & néanmoins combien de millions est-ce que ces établissemens rapportent aujourd'hui au Royaume ? Celui des bestiaux ira vite; du premier jour, on aura du profit du lait, du beurre, du fromage au double; quelle satisfaction aura le Roi & son Ministre d'avoir multiplié cette manne ! tout le pauvre peuple les benira à jamais.

Il y a des particuliers qui en ont fait venir des endroits où il y en a, comme sur les côtes de la Mer Mediterranée, & au mois de Janvier 1708. des Marchands de Bayonne m'ont dit, qu'il y a de ces brebis en leur pays; un Chirurgien de Montpellier m'a dit aussi qu'il avoit dans ses granges de ces brebis qui portoient deux agneaux chaque année. On en peut avoir facilement de Toulon, la dépense ne seroit pas grande, si on se joint deux ou trois pour les faire conduire, après en avoir fait l'achat.

Des maladies qui surviennent aux bestiaux, & des remedes propres pour les guerir.

Dans les différentes observations qu'on a faites en ouvrant les corps des animaux malades, ou morts, on a trouvé souvent une inflammation aux boyaux, avec disposition à la gangrene; le fondement ulceré, & parsemé de boutons, de couleur violette & livide; le poûmon affecté, & couvert de petites vessies remplies d'une sérosité roussâtre; le foye durci par des schirrhes, & la vessicule du fiel remplie d'une bile brulée semblable à du marc de caffé; le sang mêlé d'une humeur laiteuse, laquelle n'est autre chose que le lait, qui étant supprimé & détourné de ses voyes ordinaires, est obligé de refluer, & de se dégorger dans les conduits, & dans les réservoirs du sang. On a remarqué aussi certaines pustules, ou boutons entre cuir & chair, qu'on peut comparer à une petite verole avortée; dans quelques-uns on a trouvé seulement un peu d'alteration dans la substance du cerveau; & dans d'autres une gangrene répandue dans toute la masse du sang.

On remarque aussi sur le corps des bêtes exterieurement, certaines tumeurs, ou boutons de farcin, de la grosseur d'une noix. Souvent il n'en paroît qu'un qui prend au flanc, & s'augmente insensiblement, en se communiquant par des fusées, jusqu'aux bourses qui grossissent prodigieusement. Ce bouton est dur & noir; mais il ne contient point de pus, il ressemble aux antrax qui viennent aux hommes dans les maladies contagieuses. Les vaisseaux voisins de cette tumeur s'enflent, & s'engorgent à un point qu'ils deviennent durs & tendus comme des cordes. Les paysans appellent cette tumeur charbon. Quand elle paroît au poitrail, & aux lieux les plus voisins de la tête, l'animal meurt si promptement, qu'on n'a pas le tems de le secourir, ou si on lui fait prendre quelques remedes, ils lui sont ordinairement inutiles.

Il arrive assez souvent que les bestiaux sont attaqués d'une espece de petite verole fort maligne; elle attaque particulierement les brebis. Cette maladie commence par une chaleur excessive, suivie d'alteration, de mouvemens violens, de battement de flanc, & enfin de l'enflure de toute la peau, qui devient noire, ou violette, & couverte de grains & de boutons.

Il y a une autre maladie très-dangereuse à laquelle les bœufs & les vaches sont plus sujettes que les autres bêtes. Elle commence par une pesanteur de tête, un abbatement, & une foiblesse à ne pouvoir se tenir sur leurs pieds; on remarque sur leur corps un frisson & tremblement universel, suivi presque toûjours d'une chaleur excessive, alteration, battement de flanc, & autres symptômes peu differens de ceux qui se font remarquer dans la petite verole. Quelquefois le lait tarit aux vaches, il leur sort des yeux & des nazaux une sérosité gluante, corrosive, & souvent mêlée de sang; elles paroissent avoir froid extérieurement; & intérieurement, très-chaud: enfin, si cette humeur qui s'écoule, vient à être supprimée, elles meurent tout d'un coup, par la difficulté de respirer, le rallement, le sifflement & la toux. Cette maladie s'appelle fonre, ou catharre.

Il y a une maladie contagieuse qui fait mourir une grande quantité de bestiaux, & qui se manifeste par un bouton violet, ou livide, qui survient à la langue. Enfin, ils sont sujets au flux de sang, & le dianostic de cette maladie paroît quand ils ne peuvent fienter qu'avec peine; ensorte qu'on est obligé de les faire feuiller, c'est-à-dire, de les purger avec une décoction de feuilles de mauves, & de guimauves. Les paysans nomment cette maladie *lentes*.

Remedes pour les differentes maladies des Bestiaux.

Il y a des années si fatales aux bestiaux, qu'ils sont attaqués de maladies contagieuses & mortelles, qui en font périr dans toutes sortes d'endroits, un nombre extraordinaire. Ces sortes de maladies affectent ordinairement la masse du sang qu'elles gâtent & corrompent entierement, en portant, dans le suc nerveux, un levain de la nature d'un venin acide, qui empêche les liqueurs de couler à l'ordinaire, & les arrête dans les reservoirs; ensorte que les secretions ne se peuvent faire que très-difficilement. Ce levain acide a deux causes principales, la corruption de l'air, & la mauvaise qualité de la nourriture, contre lesquelles nous donnons au public deux sortes de remedes; les uns sont préservatifs, & les autres curatifs.

Remedes préservatifs.

C'est une maxime générale, & approuvée de tout le monde, qu'il faut prévenir les maladies, & s'opposer autant qu'il est possible à leurs progrès: il est donc necessaire de proposer ici d'abord des remedes qui peuvent préserver les bestiaux de celles dont ils sont menacés. C'est ce que nous allons faire, en donnant des préservatifs, qui ont été souvent employés avec succès.

1°. Il faut visiter les bestiaux deux ou trois fois par jour, tenir leurs étables bien nettes, & les parfumer, quand ils sont au pâturage, avec l'encens, la graine ou le bois de geniévre, la poudre à canon, le souphre, la poix, & autres drogues semblables, qu'on mettra sur un rechaud rempli de feu, & qu'on passera plusieurs fois le jour par tous les endroits des étables, ayant soin de tenir les portes & fenêtres bien fermées, & ne les ouvrant que quelque tems auparavant que les bêtes y entrent; afin de laisser un peu dissiper l'odeur, qui pourroit les entêter, ou les effaroucher. Il seroit bon aussi d'allumer des feux autour des étables, pour purifier l'air extérieur. Si l'on n'avoit pas les drogues dont je viens de parler; on peut à leur place faire des suffumigations avec de vieux souliers, ou de vieux linges, qu'on fera brûler en divers endroits de l'étable.

2°. Il faut bien nettoyer l'auge, & la laver avec du vinaigre, ou du vin, dans lequel on aura fait bouillir l'espace d'une heure, ou environ, du bois de geniévre, de la rhûe, de la menthe, du thim, & autres herbes aromatiques.

3°. Quand les bestiaux seront revenus des champs,

il faut les laver, & les bien frotter avec une éponge, ou un gros linge qu'on trempera dans une lessive de vin & de vinaigre, où l'on aura fait bouillir des herbes aromatiques. On pourra se servir aussi d'un bouchon de paille trempé dans une lessive de cendres de sarment, dans laquelle on aura fait bouillir les herbes marquées ci dessus, y ajoûtant encore la lavande & le romarin; laver & frotter bien les animaux, & ne les laisser sortir que lorsqu'ils seront secs.

4°. Éviter de les envoyer paître avec les bestiaux frappés de la contagion, & les éloigner toûjours des lieux où elle regne.

5°. Si quelque bête du même troupeau étoit morte de la contagion, il faudroit la retirer promptement de l'étable, ôter toute sa litiere, ou plûtôt la faire brûler, pour empêcher que le venin ne se communique dans l'étable.

6°. Dans la secheresse & dans les grandes chaleurs, il faut avoir soin d'abreuver souvent les bestiaux, & d'éviter de les faire boire dans les eaux croupissantes, ni dans celles où l'on met rouir le chanvre. Il faut s'abstenir aussi de les envoyer paître pendant la nuit; prenant garde de ne les point faire sortir trop matin de l'étable, mais après que le soleil est levé, & aura purifié l'air par la chaleur de ses rayons.

7°. Comme presque toutes les maladies des bestiaux sont causées par un sang qui dans le commencement est coagulé par les acides; & faisant ensuite effort par des fréquentes raréfactions, rompt la tissure de ses fibres, & produit au dehors tous les accidens dont nous avons parlé; il est à propos de les faigner dès qu'on s'apperçoit de quelque danger. Il les faut faigner au cou, & tirer environ une pinte & demi de sang aux bœufs, & une aux vaches. Pour ce qui est des taureaux, on ne doit leur en tirer que la moitié, & aux veaux à proportion, Le lendemain il les faut purger avec une once d'assa fœtida, autant de crocus metallorum, trois gros de salpêtre, & pareille quantité de fleur de souphre, dans l'avoine & le son, ou dans le vin avec la corne. On diminuera la dose à proportion, selon les différentes especes, l'âge & la force des animaux.

A la place de ces drogues, on peut substituer la poudre de coulevrée, nommée communément vigne blanche, ou courge sauvage; la dose est de deux onces, infusées pendant douze heures dans une chopine de vin; on peut aussi faire infuser dans on demi setier de vin chaud, les feuilles & les tiges de la plante qu'on nomme en Medecine gratiola, & qui est connue sous le nom de grace de Dieu, ou herbe à pauvre homme; la dose est d'une once & demi. Il faut réïterer cette purgation deux fois, de trois jours l'un, & ne pas laisser sortir les animaux le jour qu'on les aura purgés.

Autre préservatif.

La thériaque & l'orvietan sont aussi d'excellens préservatifs, on en delaye dans le vin une once & demi pour un cheval, ou pour un bœuf, une once pour une vache, & on en donne à proportion pour les autres animaux.

On prétend qu'un crapaud vivant, ou mort, enveloppé dans un linge avec du sel & de l'ail à moitié écrasé, du vif argent, & de l'assa fœtida, & pendu au cou, est un excellent préservatif. Quand on s'en est servi quelque tems, il faut jetter le tout dans le feu.

Autre préservatif.

Il faut mêler dans la pâture, ou fourage qu'on donne aux bestiaux, quelques feuilles de mercuriale, buglosse, bourache, chicorée sauvage, cresson, scordium, berle, &c. On mettra tremper une ou deux livres d'antimoine crud, dans leur boisson, que l'on fera bouillir environ un quart d'heure avant que de le leur donner. Le même antimoine peut servir pendant tout le tems de la contagion, on le faisant bouillir avec de nouvelle eau. Les eaux minerales qui sont chargées de fer, ou d'acier sont très-bonnes pour préserver les bestiaux; il faut puiser soi-même l'eau qu'on leur fait boire, & ne les laisser pas entrer dans la fontaine; on peut leur en faire prendre pendant dix, ou douze jours consécutifs.

Remédes curatifs généraux.

Comme les maladies des bêtes commencent ordinairement par le dégoût, il faut avoir un soin extrême de leur nettoyer, laver & gargariser la bouche, ce qui se pratique de cette maniere: prenez deux bonnes pincées de poivre, avec demi poignée de sel; mêlez-les avec quelques têtes d'ail mondées & pilées, jettez le tout dans une chopine de bon vinaigre. Ayez ensuite un bâton que vous entortillerez d'un linge, puis le trempant dans la liqueur, frottez-en bien la langue, le palais & toute la bouche de l'animal malade, faisant ensorte de lui en faire avaler quelques goutes. Vous réïtererez le remede jusqu'à ce que l'appetit lui soit revenu. Au lieu de poivre, vous pourrez vous servir de la roquette, du curage qui est une espece de persicaire, du jus d'oignon & de porreau.

Si le dégoût continue, il faudra faigner & purger l'animal de la maniere qui est prescrite ci dessus, ou lui faire prendre un verre de vin, où l'on aura fait infuser l'antimoine. Il est à propos de lui faire prendre cette liqueur le matin; mais si le mal pressoit, il peut la prendre à toute heure. Au reste il faut observer de ne le laisser manger que trois ou quatre heures après, & le laisser reposer pendant tout ce tems-là. On peut lui donner aussi une once de souphre jaune & non verdâtre avec demi once de sel, dans du son, ou dans du vin & continuer ce remede pendant cinq, ou six jours.

Si la maladie est contagieuse, & entierement déclarée; prenez une poignée de graine de genievre, & autant de racine d'angélique; après les avoir fait sécher, pulverisez-les, joignez-y une poignée de feuilles de rhûe toute verte, & deux têtes d'ail; ajoutez-y une quantité suffisante de bon miel; battez le tout ensemble & formez-en un antidote, dont vous donnerez gros comme une bonne noix à un bœuf, ou à un cheval, le tiers moins à une vache, & par proportion aux autres moindres animaux.

Remedes curatifs particuliers, contre les tumeurs.

S'il y a grande chaleur, avec un violent battement de flanc, il faut commencer par la faignée, ouvrir ensuite la tumeur en forme de croix, laver bien la playe avec l'eau de vie, ou l'eau commune dans laquelle on aura fait dissoudre une quantité suffisante de sel, & la panser deux fois le jour, avec de l'étoupe, ou de la corde efilée. On peut appliquer aussi sur la playe le blanc de porreau pilé, ou l'espece de persicaire qu'on appelle curage, herbe à charbon, ou herbe à bon homme. On peut se servir encore d'un tuyau de plume de vif argent, & cacheté par les deux bouts, qu'on introduit par le moyen de la lancette dans le fanon, ou sur le haut du cou du bœuf; à l'égard des chevaux, il faut le placer vers le cou. Il se fait par ce moyen, un écoulement d'une matiere purulente, qui procure ordinairement la guérison. Il y en a qui font des setons aux bœufs, en leur perçant la criniere avec un fer rouge de la grosseur d'un doigt, & passant dans le trou une corde qui y reste, & qui occasionne

l'évacuation d'un pus, en tenant toûjours l'ouverture en état. Quand l'évacuation commence à diminuer, il faut purger avec demi once d'assa fœtida, une once de crocus metallorum, trois gros de jalap, & autant d'aloës. On pulverise bien le tout, & on le fait bouillir dans une chopine de vin blanc. Cette médecine se reïtere deux fois, de deux ou trois jours l'un.

Autre médecine.

Prenez une once & demi de poudre de feuilles & racine de cabaret, appellé asarum, ou oreilles d'homme; faites bouillir dans une chopine de vin, & donnez cette infusion à proportion de l'âge & des forces de l'animal. Après les purgations, vous lui ferez prendre une once de thériaque, ou une demi cuillerée de poudre à canon, & une demi once de cinabre, dans un demi setier de vin chaud; ou bien vous lui donnerez dans une chopine de vin, la poudre de racine d'aunée, & de celle d'aristoloche, de chacune demi once avec une once de cristal de suye de cheminée. Vous lui donnerez deux fois par jour de l'avoine bouillie dans le vin, & un peu de foin nouveau, point d'herbes; vous ferez pour sa boisson une décoction de scabieuse, & de chardon benit, ou de scorsonnaire, & de la reine des prés.

Remede contre la petite verole.

Si l'on étoit sûr que l'animal fût attaqué de cette maladie, il faudroit saigner, avant qu'elle eut paru au dehors; mais lorsqu'elle s'est déclarée par les boutons qui paroissent extérieurement sur la peau, au lieu de saigner, il faut aider à cette éruption du venin, en faisant prendre dans une chopine de vin, pendant deux ou trois jours de suite, le cristal de suye de cheminée, lequel se trouve immédiatement sous la suye; & bien couvrir l'animal, pour faciliter la transpiration. Il faut avoir soin de lui ratisser la langue, & lui laver toute la bouche avec une décoction d'aigremoine, d'orge, & de deux cuillerées de miel rosat; ou avec du vinaigre, dans lequel on aura fait infuser demi poignée de sauge, & autant de joubarbe, & de racine d'angelique, ou imperatoire, qu'on pilera avec quelques gousses d'ail. Il seroit à propos de commencer par le premier gargarisme, & ensuite par le second. Quand les galles commenceront à se secher, il faudra purger l'animal avec une cuillerée de fleur de souphre, & autant de crocus metallorum, deux cuillerées de miel, demi once de canelle, & autant de cloux de gérofle; on fait bouillir le tout dans une chopine de vin, jusqu'à diminution du tiers, ou bien on leur donnera une once & demi de gentiane en poudre, une cuillerée de cristal de suye de cheminée, le tout infusé dans un demi setier de vin. Il faudra leur donner de tems en tems quelques morceaux de pain trempés dans le vin, & les tenir à l'étable jusqu'à parfaite guérison.

Remede pour la fonte, ou catharre.

Il est de la derniere conséquence d'entretenir l'écoulement de l'humeur. Pour cela, vous ferez prendre à l'animal plusieurs fois le jour un bouillon, que vous ferez avec le genêt & le coudrier. Quand il aura bavé pendant une heure, ou environ, vous lui laverez la bouche avec le gargarisme dont nous avons parlé ci-dessus, afin d'exciter son appetit. S'il lui revient, vous lui ferez manger demi poignée de graine de geniévre écrasé, & autant de grains de verjus, ou de raisin, avec une once de crocus metallorum, le tout mêlé dans du son; s'il ne peut pas manger, on le lui fera avaler avec du vin; deux heures après on donnera du miel delayé dans une eau blanche, pour le desalterer. Il faudra aussi lui seringuer de tems à autre, du jus de porreau, avec une décoction de tabac, dans les nazeaux & dans les oreilles. On le fera éternuer en lui souflant dans les nazeaux avec une plume ou un chalumeau, du tabac en poudre, ou de la racine d'ellébore blanc pulverisée, avec pareille quantité de betoine, ou de marron d'inde aussi pulverisés. Au reste les sternutatoires seroient plus efficaces, s'ils étoient précedés par les parfums comme l'encens, le souphre, le bois de geniévre, &c. on lui fait respirer la fumée par les nazeaux. S'il étoit extrémement foible & qu'il eut froid par tout le corps, & des mouvemens convulsifs, il faudroit préferer la purgation à la saignée. Prenez quinze grains de tartre émetique, demi once de thériaque, & autant de diaprum, mêlez le tout dans une chopine de vin chaud, & faites-le prendre, réiterant deux jours de suite. Ou bien donnez un demi setier de décoction d'iris commune, demi once de gentiane, & autant de gratiola, ou grace de Dieu, avec une once de poudre d'asarum; & souvenez-vous toûjours de proportionner la dose de toutes vos médecines & autres remedes. L'animal ayant été purgé, on lui fera prendre trois jours de suite, une once de cristal de suye de cheminée, demi once de clopotres, & pareille quantité de cinabre, au défaut duquel on peut se servir de la racine pulverisée de l'aunée, autrement énula campana, avec pareille quantité d'aristoloche réduite en poudre. On délaye le tout dans un demi setier de vin, auquel on ajoute un verre d'eau de vie, & on le fait prendre chaud.

Remede pour le bouton qui vient sous la langue.

Faites bouillir dans un pot de terre une poignée de rhûe, avec deux onces d'angelica la boëme, & autant d'imperatoire; la décoction étant diminuée à moitié, jettez-y demi livre de poudre cordiale, & faites prendre la liqueur quand elle sera tiede. Il faut avoir soin auparavant de bien nettoyer la langue de l'animal, avec le gargarisme que nous avons prescrit plus haut.

Remede pour le palonid.

Si l'animal se trouve attaqué intérieurement d'une certaine maladie, qu'on nomme vulgairement *palonid*, il faudra mêler dans du vin un quart d'once de foye d'antimoine concassé, avec une demi once d'aloës. La dose est d'une once pour les bœufs & les vaches, sept gros pour les veaux d'un an, & six gros à ceux qui sont plus jeunes, quatre gros à un mouton, & deux ou trois gros aux agneaux à proportion de leur âge & de leur force.

Remede contre le flux de sang.

Prenez une poignée de verrucine, faites-la bouillir dans un pot de terre jusqu'à diminution de moitié, & faites prendre la décoction le plus chaud qu'il sera possible. Un moment après faites manger un picotin de seigle à l'animal, couvrez-le bien, & ne lui donez à manger que deux ou trois heures après.

BÊTES. Maladies des Bêtes. *Voyez* BETAIL.

BÊTES venimeuses. Pour les chasser d'une maison. *Voyez* VENIN.

BÊTES carnacieres. *Voyez* LOUP. Vous y trouverez la maniere de faire un fossé pour prendre les Bêtes carnacieres. *Voyez* PIEGE.

BETE, ou poirée, en Latin *Beta*. On en distingue deux especes: l'une blanche & l'autre rouge.

Description de la Bete ou porée blanche.

Il sort de sa racine des feuilles grandes, lisses, vertes, blanchâtres, quelquefois d'un vert brun. Du milieu de ses feuilles, il s'éleve une tige rameuse, qui porte

porte à ses sommités de petites fleurs rougeâtres, ausquelles succede un fruit presque rond, qui contient deux ou trois semences oblongues & rougeâtres. Sa racine longue & ligneuse, n'est pas plus grosse que le petit doigt.

Culture de la Bete ou poirée blanche.

Cette plante vient de graine, & on la seme au mois de Mars. On la replante lorsque les plants ont six feuilles ; on doit avoir bien labouré & amandé la terre où on les met. On seme de la graine de poirée pendant tout l'été ; ce qui se fait, afin d'en avoir de tendre pour mettre dans le potage ou dans la farce. Quand on en a à la fin du mois d'Août, on les laisse passer l'hyver, & au printems, on les replante, afin d'avoir des prémieres cardes. On a coûtume de mettre sur planche, les Betes éloignées de deux pieds au moins l'une de l'autre ; on observe une pareille distance à l'égard des rangées sur lesquelles on les met.

Cardes de Betes blanches.

Si on veut que les Betes produisent de belles cardes, il faut avoir un très-grand soin de les bien labourer avec la binette, de les sarcler, de les arroser beaucoup, sur-tout pendant les chaleurs excessives. Lorsqu'on cueille les cardes, il faut tirer la feuille un peu de côté, afin de ne point offenser la souche, qui doit servir à nourrir celles qui resteront. Les meilleures cardes, sont celles dont la feuille est blonde ; on doit jetter les vertes.

Graine de Betes blanches.

Pour avoir de la graine de poirée, il faut laisser monter les plus blanches, sans en arracher aucune feuille. Il faut arrêter les montans à des échalas, afin que le vent ne les abbatte point. Il n'en faut pas plus de deux pieds pour faire une bonne provision de graine, qu'on amasse quand elle est mûre & bien seche.

La seconde espece de Bete, est encore divisée en deux especes.

La prémiere ne differe de la Bete blanche, qu'en ce que sa couleur est rougeâtre.

La seconde espece est appellée BETE-RAVE.

Description de la Bete-rave.

Les feuilles de la Bete-rave sont plus petites & plus rouges que celles dont on vient de parler. Sa racine qui est très-grosse, a la figure d'une rave, & contient un suc aussi rouge que le sang.

Culture des Betes-raves.

Elles ne viennent que de graine ; on en replante rarement ; on les seme au mois de Mars, soit en plein champ, soit en bordures, & il les faut semer fort claires ; ou au moins, si elles ont levé trop drû, il les faut éclaircir beaucoup ; autrement elles ne deviennent pas belles. Elles demandent une terre fort bonne, & bien préparée ; les meilleures sont celles qui ont la chair la plus rouge ; leur fane est pareillement fort rouge ; elles ne sont bonnes à prendre qu'à la fin de l'automne, & tout l'hyver.

Graine de Bete-rave.

Pour en avoir de la graine, on replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année précedente, qu'on avoit préservées de la gêlée ; la graine s'en recueille au mois d'Août & de Septembre.

Teinture de Bete-rave.

La teinture sert beaucoup pour donner couleur au vin à la genevrete, & à diverses autres liqueurs ; pour cet effet, prenez un chauderon que vous aurez rempli d'eau & que vous ferez chauffer ; cette eau étant prête à bouillir, mettez-y vos Betes-raves coupées, comme quand vous les mettez en salade; cette eau ayant bouilli un moment, mettez à bas ce chauderon, couvrez-le un jour & une nuit, retirez ensuite les Betes-raves, & portez-en l'eau dans le tonneau, cette eau teinte en rouge donnera couleur au reste.

Maniere d'aprêter les Betes-raves.

Il faut d'abord les faire cuire, ou dans l'eau, ou dans le four, ou sous la cendre ; cela étant fait, on leur ôte la peau ; puis on les coupe en rouelles pour être mangées ou à l'huile d'olive, vinaigre & sel, ou passées à la poêle avec du beurre, & lorsqu'on les croit assez frites, on y met un oignon en rouelles, qu'on fait aussi cuire pour être ensuite servies, après y avoir mis du poivre, du sel & du vinaigre.

Propriétés des Betes.

Elles attenuent & amollissent, elles aident à la digestion, lâchent le ventre & purifient le sang : ce sont les effets qu'elles produisent lorsqu'on les mange. Mais le suc de la Bete blanche aspiré par les narines contribue à dissoudre la pituite du nés, à faire éternuer & à décharger le cerveau.

On fait un suppositoire de sa racine qu'on dépouille de son écorce, & qu'on prépare pour le mettre dans le fondement des enfans, afin de leur lâcher le ventre. On applique ses feuilles sur la peau pour adoucir & amolir les parties chargées de sérosités, ou corrodées par quelque remede caustique. Elles sont bonnes aussi sur les petits ulceres de la galle.

BETEL. Sorte de plante qui s'attache & rampe sur le tronc des arbres, comme le lierre. Certains peuples font une boisson assés agréable avec ses feuilles, qu'ils prennent aussi en machicatoire.

BÉTOINE. En Latin *Betonica*.

Description de la Betoine.

Elle produit une tige menue & quarrée, haute d'une coudée & quelquefois davantage. Ses feuilles ressemblent à celles du chêne & sont molles, odoriférantes & dentelées tout autour ; les plus grandes sont auprès de la racine ; elle produit sa racine en forme d'épi à la cime de la tige, comme la sariette. On cueille ses feuilles que l'on fait secher pour s'en servir ; ses racines sont comme celles d'ellébore.

Lieu. Elle naît dans les prés, collines & lieux humides, qui sont à l'ombre ; elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétés. Ses vertus sont admirables pour presque tous les maux intérieurs du corps ; prise en quelque maniere que ce soit, elle est bonne contre le venin, jaunisse, épilepsie, paralysie & sciatique. De la Betoine dans du vin blanc, appaise les douleurs des reins ; ses feuilles pilées & appliquées en forme de cataplâme agglutinent subitement les playes de la tête ; un cataplâme de ses feuilles avec graisse de porc, fait suppurer les furoncles & autres apostêmes ; ses feuilles pilées avec du sel, guérissent les ulceres cavés & chancres.

Elle est fort bonne dans les tisannes apéritives ; on peut l'y employer seule avec un peu de reglisse. On la prend aussi comme le thé ; on en prend les fleurs comme les feuilles. On en fait un sirop & une conserve : la dose est depuis demi once jusqu'à une once. Le suc ou l'extrait de Betoine se donne jusqu'à demi once. Cette plante est très-propre pour guérir la migraine, les engourdissemens & les étourdissemens qui menacent de paralysie ; contre la

goute & les rhumatismes. On prend parties égales de Betoine, de chamæpytis, & de la seconde écorce de scordium séchées. On les fait infuser dans l'eau, comme le thé, & on en prend trois ou quatre prises par jour, continuant pendant long-tems, le même remede qui est propre aussi aux vapeurs & aux tremblemens des membres, aussi-bien qu'aux ulceres internes. Il facilite l'expectoration, & la sortie de toutes sortes de matieres purulentes. La poudre de Bétoine prise par le nés, fait éternuer, & soulage le cerveau: on la prend comme le tabac. La proprieté de la racine de Bétoine, est de purger par haut & par bas: on la fait bouillir dans demi setier d'eau, & on prend la décoction.

BEU

BEURRE. C'est une substance grasse & onctueuse, qui se fait du lait épaissi en le battant.

Maniere de faire le beurre.

On ne sauroit trop ici recommander la propreté, dûssent toutes les salopes s'élever contre moi; on dira qu'elles sont plus propres à nettoyer les étables, qu'à gouverner du lait. Ainsi que la mere de famille charge de ce soin les servantes qu'elle connoîtra avoir la propreté le plus en recommandation. Sitôt qu'on veut faire le beurre, on jette la crême dans une barate, qu'on a bien lavée avec de l'eau; puis on la bat jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que le beurre s'épaississe; quelquefois auparavant d'en venir là, il donne occasion de s'impatienter & de jurer contre lui, joint à cela qu'il ne faut gueres pour brouiller la tête d'une femme; ainsi lorsque par son trop de lenteur à être fait, le Beurre oblige ce sexe à murmurer trop fortement, on se servira des moyens que je marque ici pour l'avancer.

Moyens pour faire promptement le beurre.

Les trop grandes chaleurs empêchent quelquefois que le beurre ne se prenne promptement, c'est ce qui fait que pour l'obliger de se prendre plûtôt qu'il ne feroit, on se sert de ceux-ci. Prenez du lait tout chaud tiré de la vache, avant qu'il soit refroidi, & mettez-en dans la barate une juste quantité, & vôtre beurre se prendra bientôt; ou bien si c'est en hiver, approchez la barate du feu, mais non pas si près que le lait se puisse cuire, cela l'échauffera & obligera le Beurre de se prendre dans peu de tems. D'autres jettent dans la barate une piece d'argent pour hâter le Beurre; & d'autres marmottent des paroles, qu'ils croyent contribuer beaucoup à faire prendre le Beurre bientôt; quand on sauroit ce paroles, & que l'on croiroit avoir leur effet dans une pareille occasion, on ne devroit point s'en servir, n'étant que pure superstition.

Le beurre étant fait, bien lavé & accommodé comme il faut, on le serrera dans un lieu fort propre, & hors des insultes des chats & des autres animaux qui le peuvent gâter, jusqu'à ce qu'on le destine, ou pour la provision de la maison, ou pour l'envoyer marché.

Beurres differens.

Il y a des Beurres de plusieurs couleurs, & de plusieurs saisons; le jaune est le meilleur de tout; on entend celui qui a naturellement cette couleur; car pour celui qu'on a teint avec des barbotes, outre qu'il trompe la vûe, c'est que bien souvent, il n'est point agréable au goût; ainsi on avertit ceux qui achettent du Beurre de ne s'en point rapporter tout-à-fait à la couleur, mais d'en gouter avant que d'en faire l'achat. Ce n'est pas qu'il ne soit aisé aux gens versés dans ce négoce, de distinguer la couleur naturelle du Beurre d'avec celle qu'on lui a donnée avec ces barbotes, celle-ci étant d'un jaune bien plus foncé que l'autre; il en est encore d'un jaune pâle, celui-là n'est pas mauvais, mais, il ne vaut pas le premier; pour celui qui est de couleur blanche, il n'est ni si agréable au goût, ni si profitable que les précédens, provenant d'un lait qui n'a nulle graisse & qui n'est bon qu'à faire de la soupe aux domestiques.

Le Beurre du mois de Mai est toûjours celui qui a le plus de gout, & qu'on estime le plus; celui d'été tient le second rang, & les autres vont ensuite; on se sert de beurre qu'on appelle *battis* en bien des endroits; on s'en sert, dis-je, pour le commun.

Le petit lait qui se sépare du Beurre, & qu'on appelle communément *Babeurre*, est une espece de *Serum* qui est fort rafraichissant & fort sain. Quand on sale le Beurre pour le garder, il faut préferer le sel gris au sel blanc, parceque celui-ci rend le Beurre trop âcre. Le beurre frais est nourrissant, pectoral, lâche le ventre, & adoucit l'âcreté des poisons corrosifs, sur-tout si l'on y mêle un peu de sucre. On employe le Beurre frais dans les clysteres pour le flux de sang & la dissenterie. Il est bon pour amollir & dissoudre les tumeurs, sur lesquelles on l'applique extérieurement, & pour calmer les inflammations. L'usage trop fréquent du Beurre affoiblit l'estomac, & ne convient nullement aux personnes bilieuses. Si l'on mêle dans le beurre qu'on mange du suc de fourci, ou de coqueret, il sera apéritif & fort sain. On dit qu'il préserve de la pierre.

BEURRE D'AMANDES. Pilez une vingtaine d'amandes douces mondées; mettez-y une demi livre de beurre frais, une grande assiete de sucre en poudre, un peu d'eau de fleurs d'orange; pilez le tout ensemble & le dressez sur une assiete, ou le faites en telle forme que vous voudrez.

LE BEURRE DE PISTACHE & le Beurre de noisette se font de même que celui d'amande; on le peut verdir avec du jus de poirée.

BEURRE FILÉ & FRISÉ. Prenez une serviete pleine, attachez les deux bouts à quelque crampon de fer, nouez les deux autres ensemble, passez-y un bâton, & mettez une livre de Beurre frais dans la serviete; & après l'avoir bien manié, & tourné le bâton afin de presser le Beurre, & le faire sortir par les trous de la serviete, mettez une terrine d'eau fraiche dessous pour cueillir ce qui en tombera; dressez le reste avec un couteau sur une assiete, & mettez sur une autre assiete le beurre qui est dans une terrine.

BEURRE. C'est un terme qui est attribué à plusieurs préparations qui se font en Chimie. On dit *Beurre* de cire, *Beurre* d'antimoine, *Beurre* d'arsenic, *Beurre* de Saturne, &c.

BEZ

BEZOARD. C'est la pierre qu'on tire du ventre de plusieurs especes d'animaux tant orientales, qu'occidentales, comme chevres, cochons, singes, &c. On la trouve aussi dans la vessicule du fiel. Cette pierre est formée par couches presque concentriques, qui s'enveloppent les unes les autres, & sont disposées autour d'un noyau, qui en est comme le centre, quelquefois immobile, quelquefois libre, & qui fait sonner le Bezoard. Ce noyau toûjours différent du reste de la pierre, est le plus souvent quelque fruit ou quelque graine.

On la nomme *Bezoard*, ou des mots Hebreux *Bel*, qui signifie Maitre, & *Zaard*, qui veut dire venin, comme qui diroit maitre du venin, à cause des grandes vertus cardiaques dont le Bezoard est doüé; ou

du mot Indien *Bezard*, qui est le nom de l'animal qui produit cette pierre.

On tient qu'il est semblable à un bouc, & pour l'ordinaire de couleur rousse. Il s'en rencontre beaucoup en Perse, & dans les Indes, vers le Royaume de la Chine dans les montagnes. Cette pierre se trouve dans l'estomac, & autres cavités internes de cet animal. Elle est de différentes couleurs, tantôt plus obscure & plus noirâtre, bien souvent tannée, & plus pâle; ce qui depend non seulement du temperament différent des animaux qui la produisent; mais encore des diverses qualités des alimens dont ils se nourrissent.

Son odeur suave & aromatique, est un effet de la parfaite digestion de sa matiere, ce qui lui donne sa vertu cardiaque; & comme du propre temperament des animaux & alimens dont ils usent, elle aquiert quelque chaleur subtile, de là provient cette vertu diaphoretique dont elle est douée.

On distingue deux sortes de Beoard par rapport au pays d'où il vient: savoir l'oriental & l'occidental. Le premier vient des contrées qui sont au Levant, & le dernier de l'Amérique & du Perou, lequel se trouve dans le ventre d'un animal fort semblable à celui, dont il est parlé ci-dessus, excepté qu'il n'a point de cornes. D'ailleurs, ce Bezoard est beaucoup inférieur à l'oriental, d'autant que l'animal qui produit celui du Levant, se nourrissant de diverses herbes aromatiques, cette pierre en contracte des qualités plus excellentes.

Ainsi pour avoir des marques assurées, que le Bezoard oriental soit bon, il doit être de couleur noire, verdâtre, tout formé en écailles fort deliée & fort polies, que l'on enleve les unes après les autres en les rompant, lesquelles doivent être toutes semblables, ayant au dedans quelques pailles, ou quelque terre, ou autre corps étranger. Si neanmoins il se rencontre quelques grains ou semences sur lesquels les Indiens forment bien souvent celui qu'ils font par artifice; celui-là est à rejetter.

Mais pour connoître sa bonté, on se sert de trois épreuves; La premiere est, que si ayant de la chaux vive dans l'eau, on en frotte la pierre de Bezoard, & que par ce moyen elle devienne jaunâtre, on la doit estimer bonne. La seconde est, que si ayant frotté du papier avec de la craie blanche, ou de la ceruse, & qu'en la passant sur ce papier, elle y marque des lignes vertes. Et la troisiéme est, lors qu'elle garantit de la mort ceux qui ont été empoisonnés, leur en faisant prendre par la bouche, ce qui est le signe le plus assuré.

Quant au bezoard occidental, il doit être fort peu odorant, de couleur comme cendrée, moins luisant que l'autre, & avoir des croutes ou écailles plus épaisses & plus plâtreuses. On le falsifie à raison de sa cherté; les uns avec de la craie, des cendres, des coquilles, du sang desseché, & des petites pierres de Bezoard pulverisées, incorporant le tout ensemble pour cet effet. D'autres se servent de cinabre, d'antimoine, & de vif argent accommodé & mêlé ensemble à l'aide du feu; mais cette sorte de Bezoard ne se peut employer pour l'usage de la Medecine qu'avec un notable préjudice, bien loin d'apporter de l'utilité, & du soulagement à ceux qui en usent; c'est pourquoi, il faut bien prendre garde, si celui qu'on employe est legitime ou non.

Pour ce qui regarde les proprietés du Bezoard; il est dit ci-dessus, que le vrai Bezoard a quelque chaleur subtile, & que c'est de là qu'il tire sa vertu diaphoretique. Sa vertu consiste dans les sels volatils alcalis dont il est formé. C'est par là qu'il détruit les acides & excite la sueur. Il resiste aux venins, il est sudorifique & cardiaque, il fait mourir les vers, il est lithontriptique & histerique, provoquant les mois. Enfin, il est tellement cardiaque, que tous les médicamens qui sont contraires aux venins, sont nommés bezoardiques.

Son usage est interne & externe. On peut s'en servir intérieurement dans le vertige, dans l'épilesie, dans la lypotimie, dans la palpitation de cœur, dans la jaunisse, dans la colique, dans les dissenteries, dans la maladie des vers, & dans celle de la pierre. On en peut user pour faciliter l'accouchement, dans la suppression des mois; mais particulierement dans les fiévres malignes, & dans le poison. On s'en peut encore servir extérieurement dans les écrouelles ouvertes, dans le cancer ulceré, & autres maux semblables.

Sa dose doit être depuis quatre grains jusqu'à seize, & parce que d'ordinaire, on n'en donne pas assez dans les maladies pestilentielles, il arrive qu'on le rend improportionné au venin qu'on veut combattre; car il y a des Médecins fort celebres, (entr'autres Marcellin Bompart dans son traité de la peste) qui veulent que la moindre prise soit de douze grains. Pour le donner on le met en poudre très-fine, & on le mêle dans une liqueur appropriée.

On peut dire que toute pierre ou fiel de quelque animal que ce soit, est un Bezoard, quoique plus ou moins actif, selon les differens climats ou ils auront vécu. Celui qui nous est apporté du Perou & des Indes occidentales agit plus foiblement. Sa dose est depuis six grains jusqu'à deux dragmes.

Il y a encore deux autres sortes de Bezoard fort estimé dans la Medecine, le *Bezoard de porc* & le *Bezoard de singe*.

Le Bezoard de porc est gros comme une aveline, de couleur blanche, tirant un peu sur le verdâtre; On le trouve dans le fiel de quelques sangliers des Indes en Malaga, il est fort rare & si estimé qu'on prétend qu'il surpasse le Bezoard oriental.

Vertu du Bezoard de porc.

On l'émploye contre les venins, dans la petite verole, dans les maladies hystériques, dans les fiévre malignes, & dans les retentions des mois. Lorsqu'on veut s'en servir, on le met un peu de tems infuser dans de l'eau & du vin. On fait boire cette infusion quelque-tems aprés qu'on a pris des alimens.

Le Bezoard de singe est gros comme une noisette, noirâtre & de figure ovale. On le trouve dans une espece de singe de l'isle de Macassar en Amerique.

Vertu du Bezoard de singe.

On le croit plus sudorifique, & plus efficace que tous les autres Bezoards pour resister à la malignité des humeurs. On l'employe dans la peste, & dans les autres maladies contagieuses. La dose est depuis deux grains jusqu'à six.

Ce n'est pas seulement les pays éloignés qui nous fournissent des Bezoards, on en trouve en Europe dans differens animaux, tels sont les Bezoards de chamois ou d'Allemagne, de sanglier, de bœuf, de cheval, enfin celui qu'on appelle humain. Ces Bezoards ne sont autre chose que les pierres qui se forment dans plusieurs parties du corps de l'animal, comme dans les reins, dans la vessie & dans le fiel. C'est celui qu'on trouve dans le fiel qui doit être mis plus en usage.

Le Bezoard du chamois ou d'Allemagne excite la sueur; on l'employe dans la peste, dans la petite verole, & dans les fiévres malignes. Sa dose est depuis dix grains jusqu'à un scrupule.

Celui du bœuf est sudorifique & apéritif, il resiste au venin & arrête le cours de ventre, on l'employe dans l'épilesie. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Celui de cheval qui est nommé *hypolite*, a les mêmes vertus que le Bezoard de bœuf. Il excite la sueur, il resiste au venin, il tue les vers, & arrête le cours de ventre. La doze est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules. Le Bezoard humain est sudorifique.

On donne le nom de Bezoard animal au foye & au cœur du vipere qu'on a fait sécher & qu'on a pulverisés. On s'en sert pour purifier le sang, pour resister au venin, dans la petite verole, dans les fiévres malignes & intermittentes. La doze est depuis six grains jusqu'à demi dragme.

BEZOARD mineral, en latin *Ammites*. C'est une pierre sabloneuse, qui se trouve sur les montagnes proche de Berne en Suisse. Elle est formée par écailles, comme le Bezoard, & a la même couleur.

Bezoard mineral. C'est aussi un antimoine diaphoretique.

Methode pour faire le Bezoard mineral.

On mêle le beurre d'antimoine avec partie égale d'esprit de nitre; il se précipite une poudre jaunâtre, on fait abstraction de toute la liqueur; puis on fait une seconde & une troisiéme infusion toujours avec de nouvel esprit de vitriol, dont on fait l'abstraction à chaque fois. Après la troisiéme fois, on édulcore la poudre avec de l'eau chaude, & on la met sur les charbons dans un creuset plat que l'on fait rougir au feu pour faire évaporer l'esprit de nitre.

Autre Bezoard mineral.

Prenez de la limaille d'acier à discretion, faites-la rougir dans un creuset, ajoûtez-y de l'antimoine en poudre autant de l'un que de l'autre; pendant que le tout se fond, remuez sans cesse avec une verge, pour empêcher qu'il ne se fasse du regule.

Prenez ces scories & les detonnez avec le triple de nitre; séparez ce qui se trouvera aux parois du creuset, puis édulcorez plusieurs fois. La dose est de quinze grains dans les cachexies, dissenterie maligne, &c. c'est un remede admirable pour la jaunisse, érésipele, &c.

Nota. Le diaphoretique sans être séparé du nitre est admirable pour éteindre la soif, même des fébricitans, en en mettant deux gros dans un pot d'eau.

BIC

BICHE. C'est la femelle du cerf. Elle fait ses fans en Avril & May. Sa chair est plus molle & plus fade que celle du cerf. On l'accommode de la même façon. Quand on la veut manger rotie, on la pique de menu lard, on la fait tremper dans une marinade, & quand elle rôtit on l'arrose. Ensuite on met des capres & de la farine frite dans son dégoût avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans la sauce.

BICHET. Mesure de blé, qui est en usage dans quelques provinces, & laquelle contient le minot de Paris.

BICHON. Espece de petit chien de manthon, ayant le poil & les oreilles asses longues.

BICQUETER. Ce mot se dit des chévr esqui font leurs petits.

BID

BIDET. C'est un cheval de petite taille. On appelle *double Bidet*, celui qui est de taille médiocre, & au dessus de celle du Bidet.

BIE

BIEN *juger des alleures*. Terme de Chasse. C'est voir quand la bête met ses pieds dans une même distance. On dit; *il est aisé à un bon chasseur de bien juger des alleures de la bête qu'il chasse*.

BIEN *chevillé*. Autre terme de Chasse. C'est quand il y a beaucoup d'andouillers à la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil. On dit; *ce daim est bien chevillé; le chevreuil qu'on prit hier étoit mal chevillé*.

BIERRE. C'est une boisson faite avec de l'orge, ou du froment, ou de l'avoine. On y ajoûte de la fleur de houblon pour lui donner un goût fort comme celui du vin. On s'en sert communément en Flandres, en Hollande, en Angleterre, & dans les pays du Nord où l'on ne cultive point la vigne.

Il y a deux sortes de Bierre en général, la blanche & la rouge. La Bierre rouge est plus chargée de houblon que la blanche, ce n'est qu'en cela qu'elles sont differentes. On fait les Bierres plus ou moins fortes suivant qu'on y fait entrer plus ou moins d'ingrediens. La forte est appellée Bierre double; & la moins forte Bierre simple.

Maniere de faire la Bierre.

Les Brasseurs ont coûtume de donner un commencement de germination au grain qu'ils destinent à la composition de la Bierre; ensuite ils le font secher & le moulent grossierement, pour le rendre propre à communiquer plus aisément sa substance à l'eau; alors ils y mêlent la fleur du houblon pour donner de la force & du goût à la Bierre. Après cette préparation, ils ajoûtent trois fois autant de grain non germé & moulu aussi grossierement; ils versent sur le tout de l'eau à demi bouillante & ensuite de la froide, ou bien ils font bouillir tous ces ingrédiens dans l'eau, ils y ajoûtent autant de levûre qu'il est necessaire & agitent le tout long-tems à force de bras avec des instrumens propres, le versant & reversant dans differens vaisseaux pendant qu'il est chaud. Enfin ils couvrent avec grand soin les vaisseaux qui contiennent ces matieres pendant quatre ou cinq jours, ou plutôt jusqu'à ce que les vapeurs qui s'élevent, frappent le nés, & fassent sentir une odeur vineuse, subtile, & penétrante. Alors la Bierre est faite, & on la garde dans des tonneaux qu'on met à la cave.

Si on veut donner un goût amer & aromatique à la Bierre, il faut y jetter, quand elle est dans les tonneaux, de la canelle, des clous de gerofle, de l'absinte, de la coriandre, du sassafras. C'est ce que pratiquent les Anglois; les Flamands y mêlent du miel, du sucre & des épices. En un mot on donne tel goût à la Bierre que l'on veut. L'yvraye la rend trop enivrante. Toutes sortes d'eaux ne sont pas bonnes pour faire de la Bierre. On préfere celles des puits & des fontaines qui sont bien claires, bien froides & bien vives. Toutes sortes de tems ne sont pas non plus également propres pour brasser. On brasse ordinairement au commencement ou à la fin de l'hyver. La Bierre du mois de Mars est la plus estimée, elle se conserve pendant toute l'année. Celle qu'on feroit dans les pays chauds, se gâteroit bien-tot, parce qu'elle fermenteroit trop promptement.

La Bierre blanche est la plus saine, il ne faut la boire ni trop vieille, ni trop nouvelle; elle dou être moussante, claire, d'une belle couleur d'ambre jaune, d'un goût piquant & agréable. Pour ce qui est de la rouge, il faut la choisir d'un goût fort & piquant, & d'un rouge clair & brillant.

La Bierre en général, est nourrissante & rafraichissante. Il ne faut pas la boire trop nouvelle, de peur qu'elle ne cause une rétention d'urine, qu'on pourroit prendre pour une chaudepisse, mais dont il est aisé de se soulager, en bûvant un peu d'eau de vie.

La Bierre enivre, & l'yvresse qu'elle cause est plus accablante, & dure plus long-tems que celle du vin, parce qu'elle contient beaucoup de parties grossieres & visqueuses qu'on ne digere que fort difficilement.

La Bierre qui se brasse à present à Paris, est passablement bonne, soit pour le goût, soit pour les qualités; mais elle ne peut être comparée aux Bierres étrangeres, ni pour l'un, ni pour l'autre. On brasse en Angleterre & en Allemagne, sur-tout en Saxe, des Bierres de liqueur excellentes. *L'aile* des Anglois, qui est leur Bierre Blanche, quand elle est bien faite, est aussi forte que la plûpart des vins de France. On en brasse dans le Comté de Northingham, qu'on garde par curiosité pendant trente, quarante & jusqu'à soixante années. Elle est alors si forte, qu'on peut s'enivrer en n'en bûvant qu'un gobelet.

B I G

BIGARADE. Sorte d'orange fort aigre, & d'une odeur très-agréable. *Voyez* ORANGE.

BIGNET. C'est une sorte de patisserie, dont il y a de plusieurs façons. On en fait avec des pommes, avec du lait, avec du blanc manger, &c. le tout cuit avec du sain-doux ou du beurre, & en plusieurs endroits avec de l'huile.

Maniere de faire des Bignets.

Prenez un litron de fleur de farine, ajoûtez-y trois petits fromages à la crême, c'est-à-dire, environ une livre de fromage non écremé, qui soit fait du jour même; cassez-y environ trois œufs, ou environ la grosseur d'un œuf de moële de bœuf, rapée & hachée bien menu; détrempez tout cet appareil, & le mêlez bien, en y ajoûtant environ un demi setier, ou tout autant de vin blanc qu'il en sera besoin; assaisonnez cet appareil d'une pincée de sel menu, & d'une once de sucre en poudre; il faut que cet appareil ou pâte soit épaisse environ comme de la bouillie qui est cuite; vous pouvez alors y ajouter de la pomme coupée par tranches, ou de l'écorce de citron qui soit rapée, ou coupée par petits morceaux.

Lorsque cet appareil sera prêt, il faudra faire chauffer du sain-doux, ou du beurre, ou de l'huile, & quand il sera chaud suffisamment, vous brouillerez vôtre appareil avec une cuiller, prenez-en suffisamment dans la cuiller, & le versez dans le sain-doux.

Aussi-tôt que les Bignets seront cuits, il faudra les tirer hors de la poële, & les faire égouter, puis les mettre dans une écuelle, les poudrer de sucre, si bon vous semble, & les arroser de quelques goutes d'eau rose, ou d'eau de fleur d'orange.

Remarquez que vous pouvez faire plus ferme l'appareil ou farce de vos Bignets, & la réduire en forme de pâte molle, en y mettant moins de vin, & cette pâte servira à faire des pets d'âne, c'est-à-dire, qu'au lieu de faire des bignets communs, vous diviserez vôtre pâte en petits morceaux ronds, qui soient gros comme de petites noisettes, & vous les mettrez cuire dans le sain-doux, ou beurre, ou huile, jusqu'à ce qu'ils soient rissolés.

Bignets nommés tourons.

Faites cuire du ris avec du lait, ou avec de l'eau, il faut qu'il soit assez épais, & lorsqu'il sera refroidi, vous le pilerez, en y ajoûtant, si bon vous semble, des amandes douces pelées, qu'il faut aussi paler.

Mettez cet appareil dans une écuelle, ajoûtez-y la moitié autant ou environ de fleur de farine, quelques œufs cruds, un peu de sel menu, & du vin blanc ou du lait à discretion; mêlez bien ensemble toutes ces choses, & les réduisez en façon d'une farce, ou bouillie, ou pâte, qui ne soit, ni trop ferme, ni trop molle; vous pouvez y mêler du raisin de corinthe, & de l'écorce de citron rapée.

Vous ferez chauffer du sain-doux ou du beurre, & lorsqu'il sera chaud suffisamment, vous prendrez de cet appareil dans une cuiller médiocre, & vous le verserez dans la poële.

Faites cuire ces Bignets des deux côtés, & pour cet effet, vous les retournerez dans la poële l'un après l'autre, & lorsqu'ils seront cuits, il faudra les tirer à sec & les faire égouter, puis les mettre dans un plat, & les poudrer de sucre avant que de les manger.

Bignets d'une autre façon.

Paitrissez de la farine avec de l'eau & du sel, faites vôtre pâte ferme moderément; étendez-la avec un rouleau; coupez-la par petits morceaux quarrés, ou de telle autre figure qu'il vous plaira; puis vous les frirez dans du beurre ou dans du sain-doux, ou dans l'huile. Et lorsque vous les aurez tirés à sec, vous pourrez les poudrer de sucre, ou bien vous les employerez à garnir un plat d'épinards, ou de pois, ou un côté découvert de poisson, ou sur quelques autres mets.

B I J

BIJON. *Voyez* TÉRÉBENTINE.

B I L

BIL. Espece de mémoire, contenant les propositions qu'on veut faire passer par les Chambres du Parlement d'Angleterre, pour les presenter au Roi, & en faire un acte, c'est-à-dire, un réglement, ou une Loi.

BILAN. C'est un état de ce qu'on doit, & de ce qu'on a reçû.

L'on donne la loi pour le prix du change à toutes les places des principales Villes de l'Europe, excepté à Plaisance, & il y a en ladite Ville, quatre Foires l'année, que l'on appelle *Payemens*, sçavoir :

Le payement des Rois, qui commence le premier Mars, & dure tout le mois.

Le payement de Pâques, qui commence le premier Juin, & dure tout le mois.

Le payement d'Août, qui commence le premier Septembre, & dure tout le mois.

Et le payement de la Toussaints, qui commence le premier Decembre, & dure aussi tout le mois.

C'est une chose admirable que de voir la maniere avec laquelle les Banquiers & les Négocians de Lyon font des acceptations, & les payemens les uns aux autres des lettres de change, qu'ils retirent, & remettent de toutes les places de l'Europe, payables dans les payemens. Car il se payera quelquefois en deux ou trois heures de tems un million de livres, sans débourser un sou. Cela est assez surprenant à ceux qui ne sçavent pas comment se font ces payemens, il ne sera pas hors de propos de le dire en ce lieu.

L'ouverture de chaque payement se fait le premier jour du mois non ferié, de chacun des quatre payemens sur les deux heures de relevée, par une assemblée des principaux Négocians de la place, tant François qu'étrangers, en presence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou en son absence, du plus ancien Echevin, en laquelle assemblée commencent les acceptations des lettres de change, payables dans le payement, & continuent jusqu'au sixiéme dudit mois inclusivement; après quoi les porteurs de lettres peuvent les faire protester, faute d'acceptation pendant le reste du courant du mois.

Autrefois les acceptations n'étoient que verbales, & ne se faisoient point par écrit; mais les Banquiers & Négocians portoient sur la place un petit livre, qu'ils appellent *Bilan des acceptations*; ils y écrivoient

toutes les lettres de change qui étoient tirées sur eux, & qui leur étoient presentées par ceux qui en étoient les porteurs. Leur acceptation n'étoit autre chose, que de mettre une croix à côté de la lettre qu'ils avoient enregistrée dans leur Bilan, qui signifioit accepté; mais s'ils vouloient déliberer, s'ils accepteroient une lettre au non, ils mettoient un V. qui signifioit vû, & ne la voulant pas accepter, ils mettoient S. P. qui signifioit sous protêt, c'est-à-dire, que celui qui en étoit le porteur, la devoit faire protester dans trois jours, après le payement échû, qui est le troisiéme du mois suivant.

Mais à present les acceptations se font par écrit, suivant l'article troisiéme de l'Ordonnance du mois de Juin 1667. pour les raisons que l'on dira en leur lieu.

Le troisiéme jour du mois, l'on établit le prix des changes de la place avec les étrangers, où il se fait aussi une assemblée en presence de Monsieur le Prevôt des Marchands.

Le sixiéme jour se fait l'entrée & l'ouverture du *Bilan*, & *virement de Parties*, & on les continue jusqu'au dernier jour du mois inclusivement; & après ce terme passé, il ne se fait plus aucunes écritures, & *virement de Parties*; & s'il s'en faisoit quelqu'une, elle demeureroit nulle, suivant l'Ordonnance; & pour cela les Négocians porteurs du Bilan, entrent pendant le tems du payement en la loge du Change le matin à dix heures, & en sortent à onze & demi; laquelle heure passée, il ne se fait plus d'écritures, ni *virement de Parties*, qui se fait en la maniere suivante:

Les Banquiers & Négocians portent sur la place leur Bilan en debit & crédit, c'est-à-dire, qu'ils écrivent d'un coté ce qui leur est dû, & de l'autre ce qu'ils doivent: ils s'adressent à ceux à qui ils doivent, leur présentent de *virer Partie*, & donnent pour débiteur, un ou plusieurs qui leur doivent semblable somme; ils l'écrivent respectivement sur leur Bilan, & dans le moment la partie est reputée *virée*, demeurant aux risques & perils de ceux qui les ont acceptées. De cette maniere se font les payemens, & à la fin du mois, ceux qui doivent plus qu'il ne leur étoit dû, payent en argent comptant aux porteurs de lettres, ce qu'ils doivent.

Les lettres de Change acceptées, payables en payement, & qui n'ont point été payées pendant le tems dudit payement, jusqu'au dernier jour du mois inclusivement, doivent être protestées dans les trois jours suivans, dans lesquels les Fêtes ne sont pas comprises.

Si un Banquier ou un Négociant qui a accoûtumé de porter Bilan sur la place, ne s'y rencontre pas, ou un autre pour lui pendant le tems du payement, il est reputé avoir fait faillite. Il n'y a point de lieu où les Négocians soient si faciles à donner leur bien qu'à Lyon; mais aussi il n'y en a point où l'on paye plus ponctuellement; car si on manque d'un jour, cela est capable de leur faire perdre leur crédit, & de leur faire faire Faillite. Encore qu'il n'y ait point de payemens reglés à Paris, Tours, Rouen, & autres bonnes villes du Royaume, où il y a des manufactures où il se fait grand commerce; néanmoins ils se reglent pour faire valoir leur argent, ou pour la disposition en lettres de Change, soit pour le tems, soit pour le Change, comme à Lyon, c'est-à-dire, de payement à autre, qui sont de trois mois en trois mois, comme il a été dit ci-dessus; mais les Acceptations & les payemens des lettres & billets de Change, ne s'y font pas de même. Car les lettres que l'on tire sur toutes les Villes de France, hors Lyon, se doivent accepter purement & simplement. Dès le

moment qu'elles y sont presentées, si elles sont tirées étant de jours de vûe, sinon elles sont protestées, faute d'accepter, & à l'échéance faute de payement dans les dix jours de faveur. Elles se payent en deniers comptans, n'y ayant point de *virement de Parties*; il n'y a que Lyon qui en use ainsi. Cette Ville a des privileges que les autres du Royaume n'ont pas; & dans l'Ordonnance du mois de Mars 1673. il y a un article exprès du titre cinq, qui est le septiéme, qui confirme leurs privileges par cette disposition: *N'entendons rien innover à nôtre Réglement du second jour de Juin 1667. pour les acceptations, les payemens, & autres dispositions concernant le Commerce dans nôtre Ville de Lyon.*

Il faut observer que le Change de Paris, Lyon, Rouen, & autres Villes de France, reglent les traites & remises de Flandres, Hollande & Angleterre, sur un écu de soixante sous, & qu'il est tantôt à un prix, tantôt à un autre, c'est-à-dire, qu'on reçoit, ou qu'on donne en Hollande ou en Flandres plus ou moins de deniers de gros pour un écu. Il en est de même pour l'Angleterre, où l'on donne aussi plus ou moins de deniers sterlings pour un écu, c'est selon que le change est haut & bas.

Il est bon de dire ici, qu'il faut 120. deniers de gros pour faire un écu de France valant trois livres, pourvû que le Change soit au pair, mais il n'est jamais moindre que de 90. deniers de gros, ni plus haut que 107.

BILBOQUET. Petit instrument long d'un demi pié, ou environ, & d'une grosseur arbitraire, creusé en rond par les deux bouts, qui pour cela sont plus larges que le reste, ayant une corde au milieu, au bout de laquelle est attachée une balle, qu'on fait sauter & qu'on reçoit dans l'un des deux creux du bilboquet. C'est un amusement qui ne convient gueres qu'aux enfans.

BILE. C'est une liqueur jaunâtre qui est séparée du sang par les glandes du foye, & qui se trouve renversée dans une vesicule. Elle est portée par le canal *cholidoque*, dans l'intestin *Duodenum*, où elle se mêle avec le chile pour contribuer à perfectionner la digestion des alimens, qui a été commencée dans l'estomac.

Pour purger la Bile.

Il faut prendre une poignée de violettes de Mars, ou de fleurs de pêcher, de roses pâles ou blanches selon la saison; les faire infuser toute la nuit dans un petit pot avec un peu d'eau, sur les cendres chaudes, mettre cette infusion dans un bouillon d'herbes rafraîchissantes, & le prendre le matin à jeun.

Autrement. Le sue des mêmes fleurs depuis une once jusqu'à deux mêlé avec un peu d'eau d'orge, sert pour le même effet.

On peut garder l'infusion de ces fleurs dans une bouteille, y mettre un peu d'huile d'olive dessus pour la mieux conserver, pour s'en servir comme on vient de le dire.

Autre. Prenez à jeun une demi once de conserve de roses pâles, & ensuite un bouillon d'herbes rafraîchissantes.

BILLETTES. Terme de Blason. Petites figures quarrées qu'on met dans l'écu, pour signifier la fermeté & la constance.

BILLON. Terme en usage parmi les vignerons. Un billon est une verge de vigne taillée de la longueur de trois ou quatre doigts seulement. On pratique cette maxime sur-tout à l'égard du raisin blanc; tel qu'est le meunier & autres qui maillent toûjours plus près que le raisin noir. C'est pourquoi on dit: *ne laissez qu'un Billon sur ce sep.*

BILLON. Toute sorte de matiere qui est mêlée, & alliée au dessous du degré qui est fixé pour la fabrication des monnoyes.

BIM

BIMAUVE. C'est une espece d'althea, ou guimauve. *Voyez* GUIMAUVE.

BIN

BINARD. Espece de grand chariot, dont les quatre rouës sont égales, ayant un plancher, sur lequel on met des charges fort pesantes.

BINER. C'est la même chose que bequiller, & se dit, quand avec un petit outil de fer emmanché & ayant deux dents renversées, on cerfouit ou cerfouette les pois, les feves, les laitues & chicorées, &c. c'est-à-dire, qu'on y fait une maniere de petit labour, qui ne fait qu'ameublir la terre autour de chaque pié sans l'arracher ou le blesser.

BINET. Sorte de petite plaque de cuivre, ou de fer blanc, ayant un pié, que l'on met dans la bobéche du chandelier.

BIS

BISCOTINS. *Pour faire des Biscotins*, il faut prendre une demi livre ou une livre de sucre, suivant la quantité que vous en voulez faire; le faire cuire à la plume, prendre une demi livre ou trois quarterons de farine, la jetter dans le sucre cuit, la remuer promptement pour la mêtre en pâte, mais il ne la faut plus mettre sur le feu; il la faut dresser sur une table, ou planche avec un peu de sucre, la pétrir promptement, puis la piler dans le mortier avec un blanc d'œuf, un peu de fleur d'orange, un peu de musc & d'ambre, si vous y en voulez; la bien piler, & incorporer le tout, mais il n'y faut point de sucre davantage, & la bien pétrifier comme de la pâte ferme. Vous la mettrez par petites boules comme les petits pains de citron. Ayez ensuite une poêle d'eau bouillante sur le feu, jettez-le dedans; ils vont d'abord au fond; & quand ils viennent dessus, il les faut lever avec une écumoire, & les mettre égoûter, les dresser, si faire se peut, sur des feuilles de fer blanc, sinon sur du papier, & les mettre dans le four pour les faire cuire, & leur faire prendre une belle couleur. S'ils ont de la peine à quitter le papier, lorsqu'ils seront cuits vous mettrez le papier sur une serviette mouillée, que vous aurez bien pressée, & cela leur fera quitter aussi-tôt le papier.

BISCUIT. C'est une sorte de pâtisserie friande assez connue. On en fait de plusieurs manieres.

Biscuits communs.

Il faut prendre huit œufs, que vous casserez dans quelque vaisseau & que vous battrez de la même façon que l'on fait pour une omelette; mettez-y une livre de sucre en poudre, & à peu près autant de farine. Ayez soin de delayer le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien blanche, & que vous n'y sentiez aucun pâton. Versez cette pâte dans des moules qui sont de fer blanc, formés en quarré long, avec des bords relevés pour contenir la pâte. Mettez-les au four après avoir poudré les Biscuits de sucre. Il faut les éloigner de la braise, de peur qu'ils ne se brûlent; il ne faut pas plus d'un quart d'heure pour les cuire & leur faire prendre une belle couleur. Quand ils sont cuits & qu'on les a tirés du four, on les glace avec du sucre mis en poudre que l'on répand dessus, & on les ôte de leurs moules, lorsqu'ils sont encore chauds. On doit laisser le four ouvert pendant qu'ils cuisent, & sa chaleur doit être moderée.

BISCUITS DE GENES.

Prenez une livre de farine & quatre onces de sucre, prenez aussi de la coriandre & de l'anis autant que vous jugerez à propos, vous y ajoûterez quatre œufs, vous mettrez le tout dans une quantité suffisante d'eau tiede. Vous en ferez une pâte dont vous formerez un pain que vous ferez cuire au four. Lorsqu'il sera cuit, vous le couperez en cinq ou six tranches que vous ferez recuire au four.

Pour faire des BISCUITS DE SAVOYE.

Il faut prendre quatre œufs frais, bien fouetter les blancs à part dans une terrine, & lorsqu'ils seront bien montés, vous prendrez les quatre jaunes, que vous jetterez dedans, vous les jetterez avec les blancs, puis vous y mettrez une demi livre de sucre en poudre, & ensuite vous battrez le sucre & les œufs avec une spatule de bois, faite en forme de palette qui n'a qu'un coté. Lorsque vous aurez bien battu les œufs & le sucre, vous mettrez, si vous voulez, un peu de citron, que vous ferez secher sur une assiette devant le feu, ou sur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal, bien rapée; vous le remuerez avec la pointe d'un couteau; lorsqu'il sera essoré, vous en jetterez une pincée ou deux dans vôtre biscuit, & ensuite quand vous voudrez le dresser, vous y mettrez un quarteron & demi de bonne farine, que vous mêlerez, battrez & incorporerez avec vôtre pâte d'œufs & de sucre; puis vous les dresserez en petits ronds, comme une piece de trente sous, plus grands aussi si vous voulez; & lorsqu'ils seront dressés, il faut les poudrer de sucre mis en poudre pour les glacer, pour les empêcher de couler & de s'étendre sur le papier; faites-les cuire dans un four à masse-pain, four à pâtissier, ou four à cuire du pain; & vous jetterez l'ame d'un fagot dans un des côtés du four pour les réchauffer. Après l'avoir bien balayé, il faut mettre vos feuilles ou demi feuilles dans le four; avant que de les enfourner de l'autre côté du four, vous mettrez un petit morceau de bois sec allumé, pour donner de la couleur à vos Biscuits.

BISCUITS *d'Amandes ameres.*

Il faut prendre trois quarterons d'amandes ameres, un quarteron d'amandes douces, puis vous ferez bouillir de l'eau, vous l'ôterez du feu, vous mettrez vos amandes dedans, vous les remuerez avec une écumoire; puis vous verrez, si elles se pêlent bien. Vous les pêlerez donc & vous le mettrez dans l'eau fraîche, d'où vous les tirerez pour les mettre égoûter. Vous les ferez piler, ou vous les pilerez aussi fin que de la pâte à faire du pain. Vous aurez soin en les pilant de les arroser une fois ou deux avec une goutte d'eau, c'est-à-dire, tout au plus d'une cuillerée d'eau, de peur qu'elles ne se mettent en huile; lors qu'elles seront bien pilées, vous prendrez le jaune de huit ou neufs œufs, que vous fouetterez comme ceux du Biscuit de Savoye; vous délayerez votre pâte d'amandes parmi ces blancs d'œufs, avec deux livres de sucre en poudre, & vous delayerez & remuerez la tout ensemble; il ne faut pas que la pâte soit si liquide que celle du Biscuit de Savoye. Vous la prendrez ensuite avec la pointe d'un couteau, vous la dresserez sur des feuilles ou demi feuilles de papier, pour la faire tomber & lui faire prendre sa forme. Vous prendrez un autre couteau pour la dresser & la faire tomber de la grandeur d'un écu neuf, ou d'une piece de trente sous; vous passerez par-dessus un peu de sucre en poudre pour le glacer, puis vous le ferez cuire dans le four que vous aurez, de même que le

Biscuit de Savoye. Vous pouvez vous regler & n'en faire que la quantité que vous en voudrez faire, & prenez garde que le four ne soit ni trop chaud, ni trop étroit. Vous en pouvez faire de même avec des avelines, & avec des Pistaches; mais si vous les faites avec des Pistaches, il faut mêler des amandes douces.

BISCUITS A LA REINE.

Prenez 12. onces de farine, une livre de sucre fin, 12. œufs dont vous aurez ôté 3. jaunes, de peur que la pâte ne jaunisse trop; ajoûtez-y de l'anis & de la coriandre à discretion; battez & mêlez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il s'en fasse une pâte assez liquide. Quelques-uns y ajoûtent un peu de levain pour rendre cette pâtisserie plus saine. Il faut mettre cette pâte dans des cornets de papier, ou de fer blanc larges de deux doigts & deux fois plus longs, que vous mettrez dans une tourtiere dans un four moderément chaud; ensuite il faut les mettre sur une feuille de papier, pour les faire recuire à une chaleur lente, mais prenez garde que l'endroit du four où vous les mettez, ne soit pas trop chaud.

BISCUITS *contre la dissenterie.*

Prenez des bayes rouges, ou fruits de sureau, lorsqu'ils sont bien mûrs; pressez-les bien, & tirez-en le suc; laissez reposer ce suc, afin de le bien épurer, pour vous en servir, comme il s'ensuit:

Prenez autant que vous voudrez de ce suc au lieu d'eau, & avec de la farine de froment, faites-en de petits pains d'environ la longueur de la main, sans levain, & de deux doigts d'épaisseur; faites cuire ce pain au four avec le pain blanc ordinaire; & quand il sera cuit, vous le remettrez encore deux fois au four, après que le pain ordinaire en aura été tiré, c'est afin de le réduire en biscuit bien sec. Voici l'usage qu'il faut faire de ce biscuit en poudre.

Prenez de cette poudre le poids d'un demi écu d'or pour les enfans, d'un écu pour les personnes grandes & délicates, d'un écu & demi pour les robustes, & donnez-la leur dans du bouillon ou dans du lait. Ce remede est excellent.

BISCUIT. C'est aussi un pain dur, ferme & qui se conserve très-long-tems qu'on fait dans les places Maritimes pour les équipages des Vaisseaux. Il est fait en forme de petits gateaux ronds, plats & épais d'un demi doigt ou d'un doigt. Celui de la Martinique est très-blanc, & un des meilleurs qui se fassent au monde.

BISE. Vent d'Aquilon, ou du Septentrion, ou du Nord, lequel souffle souvent pendant l'hiver. C'est un vent très-sec, & très-froid.

BISEAU. C'est dans quelques ouvrages, la partie qui est coupée en talus, comme le bord d'une glace, ou le dos de certains couteaux.

C'est aussi le petit rebord qui tient & arrête la pierre de la bague dans le chaton.

BISET, ou Mansard, ou Coulon. C'est un pigeon sauvage, qui est plus petit que le ramier. Son bec & ses pieds sont rouges. Les Bisets sont des oiseaux qui passent ordinairement vers la fin du mois de Septembre; ils se perchent presque toûjours sur les arbres, & on les voit très-rarement à terre. On mange les Bisets rotis.

Maniere d'aprêter les Bisets.

Faites-les vuider & piquer de menu lard pour les faire rôtir à la broche. On les accommode de la même façon que le pigeons. *Voyez* PIGEONS.

BISQUE. C'est une sorte de potage en ragoût. On en fait en gras & en maigre de plusieurs façons.

Bisque de Pigeons.

Prenez des pigeons nouvellement tués; après les avoir plumés & passés à l'eau chaude, vous les mettrez au feu, une heure avant que de servir, & vous les ferez cuire avec des bardes de lard, deux tranches de citron, & un oignon piqué de clous de gérofle dans un bouillon clair, qu'il faut avoir soin d'écumer. On tire les pigeons lorsqu'ils sont cuits.

On fait ensuite un ragoût de ris de veau blanchi coupé en deux, de trufes, de champignons & de culs d'artichaud coupés en dés, excepté un qu'on laisse entier pour le mettre au milieu du potage. Après avoir proprement passé ce ragoût avec un peu de lard, on y met un peu de bouillon, & on le laisse cuire à propos avec un bon assaisonnement.

Cela étant fait, il faut encore faire cuire à part dans du bouillon clair, des crêtes bien échaudées & bien épluchées avec des bardes de lard, de la graisse de veau, une tranche de citron, & un oignon piqué de clous de gérofle.

Les crêtes, le ragoût & les pigeons étant prêts; on fait les soupes de croutes de pain séchées au four ou au feu; on met mitonner le potage avec un bouillon gras; enfin on dresse les pigeons dessus, le cul d'artichaud au milieu & le ragout dans l'entre-deux des pigeons, les crêtes sur l'estomac, & le ragoût par-dessus avec un jus de bœuf, dont on arrose ce potage qu'on sert tout chaud.

Bisque de Poisson.

Mettez dans un bassin ou dans un autre plat, une ou deux soupes de pain roti; écrasez-le, ou le rompez par petits morceaux; ajoutez-y quelques cuillerées de purée claire, ou de bouillon de poisson délicat, comme de carpe ou d'esperlan, des huitres ou des moules de mer; on peut mêler ensemble de la purée, & du bouillon de poisson; faites mitonner ce pain, ajoûtez-y du bouillon de fois à autre, quand il en sera besoin; & quand il sera mitonné, on peut y mettre de la sauce d'un demi-court-bouillon, ou d'une étuvée avec quelques cuillerées de sauce de champignons; puis on mettra au milieu du plat un tronçon de poisson, ou un poisson entier cuit au demi-court-bouillon, ou de quelqu'autre maniere; on achevera de garnir le plat avec le hachis de poisson cuit & bien assaisonné, y ajoûtant toutes sortes de beatilles maigres; comme de laitances, de langues de carpes frites ou cuites à l'étuvée, ou entre deux plats, avec du pignon, des pistaches, des huitres fricassées ou cuites en bignets, de l'esperlan de mer, du goujon, ou des tronçons de lamprion, ou d'autre petit poisson délicat déja cuit, & bien assaisonné, comme des queues d'écrevisses, ou des grenouilles, ou des moules sans écailles, des champignons, des mousserons, des truffes, des chataignes, des culs d'artichaud cuits un peu avant que de servir la Bisque; on y peut ajoûter un peu de verjus, ou une sauce aux œufs, après l'avoir faire chauffer quelque tems séparément pour cuire ces œufs; puis piquez sur la bisque quelques morceaux de pain frit, ajoûtez-y de la grenade, & des tranches de citron ou d'orange, & laissez encore la Bisque quelque-tems sur la cendre chaude.

BISSEXTE. C'est le jour qu'on ajoûte au mois de Février dans l'année Bissextile, qui est de 366. jours. Ce jour est ajoûté tous les quatre ans à cause de six heures & quelques minutes, qui sont restées du tems que le soleil met à parcourir son cours dans chacune des trois années précedentes, & qu'on a negligé de compter pour s'accommoder au jour civil qui commence à minuit. Pour connoître si une

une année est Bissextile, il la faut diviser par 4, & s'il n'y reste rien, c'est une marque qu'elle est Bissextile ; s'il reste quelque chose, ce reste montrera le nombre des années, qui s'est écoulé depuis la derniere année Bissextile. *Voyez* le mot A n.

BISSEXTIL. *Voyez* Bissexte.

BISTORTE. Plante qui est ainsi nommée, parceque sa racine est entortillée comme un serpent. Elle ne se trouve gueres que dans les prés humides des montagnes les plus élevées ; mais elle croit aisément dans les jardins, pourvû qu'elle soit plantée à l'ombre, & dans un endroit naturellement humide, ou qu'on arrose souvent. On l'employe communément en poudre avec la tormentille, dans la composition des opiates & de certains alexiteres, entr'autres de l'orvietan. Cette plante est très-propre contre toutes sortes de pertes de sang, de vomissement, & d'évacuations excessives d'urine. On employe sa racine dans les tisannes, & dans les décoctions astringentes. La dose est depuis demi once jusqu'à une once, pour une pinte & demi, ou deux pintes d'eau ; ou d'une dragme en substance & en poudre incorporée avec la conserve de rose. On peut prévenir l'avortement, en faisant avaler dans un œuf frais, tous les matins pendant quelques jours, un demi gros de sa racine en poudre, avec quantité pareille de succin. On prétend que c'est un spécifique pour les fleurs blanches, & pour la peste, en prenant dans le vin un gros de cette poudre, ou de sa décoction à proportion ; il faut couvrir le malade, afin d'aider à la transpiration. Enfin la décoction de cette plante, est utile contre toutes les maladies où il y a du venin, telles que sont le scorbut, la rougeole, petite verole, pourpre, &c. Il est bon d'en bien laver les gencives, & gargariser le gosier des scorbutiques.

BISTRE. C'est une suye préparée, dont se servent les Peintres & les Dessinateurs dans leurs couleurs, & pour laver leurs desseins.

Pour faire le Bistre.

Prenez sur le marbre & affinez parfaitement de la suye de cheminée, en y mêlant de l'urine d'enfant ; ensuite mettez-la dans un vaisseau de verre dont l'embouchure soit large ; remplissez le vaisseau d'eau claire, & remuez bien la matiere, avec une spatule de bois. Quand vous aurez laissé reposer, & que les parties les plus grossieres seront descendues au fond, alors vous verserez doucement vôtre liqueur dans un autre vaisseau, où vous la laisserez reposer pendant trois ou quatre jours. Ce qui sera tombé au fond, est un Bistre très-beau & très-fin.

B I T

BITOR. Terme de Marine. Menue corde à deux fils, dont on se sert pour renforcer les maneuvres.

BITTES. Autre terme de Marine. Se dit de deux morceaux de bois autour desquels on amarre le cable quand on a mouillé l'ancre.

BITUME. Matiere grasse, visqueuse, inflammable & onctueuse. Il y en a de trois especes. Les Bitumes durs, les mous, & les liquides ou huileux. Les Bitumes durs sont l'ambre jaune & l'ambre gris, le jayet, l'asphalte ou Bitume de Judée, le pisasphalte, les souphres, la pierre noire & le charbon de terre. Les mous sont, le malta, le bitume de Sirnam, de Copal & de Colao. Les liquides sont le naphta & le petrole. De ces Bitumes les uns sont fossiles, les autres nagent sur la superficie des eaux, & les autres sortent de terre presque à la maniere des fontaines. Le meilleur Bitume est celui de Judée, qu'on tire de la Mer morte, qui pour cela est appellée Lac Asphaltite. Il faut le choisir net, d'un beau noir, luisant, compacte, plus dur que la poix, & ce Bitume contient beaucoup de souphre en partie exalté, du sel volatil, & un peu de terre ; il résiste à la pourriture, il amolit, attenue, résout, nettoye & cicatrise les playes. Il fortifie en le prenant intérieurement, ou extérieurement : le Bitume d'Auvergne se reconnoit par sa puanteur insupportable.

B L A

BLAIREAU. *Voyez* Blereau.

BLANC. Couleur blanche.

Pour faire un beau blanc.

Prenez parties égales de chaux éteinte depuis longtems, & de poudre de marbre blanc, mêlez-les bien ensemble, avec de l'huile, ou de l'eau.

Blanc pour blanchir les murailles.

Faites bouillir de l'eau bien nette, & jettez dedans, le quart pesant, ou environ, de chaux vive ; delayez-la & servez-vous-en. Poussez ensuite sur votre blanc de chaux, une colle composée de gomme arabique, gomme adragan, & rognures de parchemin, que vous aurez mises à discretion, faut bouillir dans une quantité d'eau suffisante, & passées par un linge. Cette colle fera tenir vôtre blanc, & lui donnera beaucoup d'éclat.

Autre très-beau.

Prenez une livre de céruse blanche, & dix, ou douze livres de plâtre passé, & bien fin. Détrempez le tout avec eau de savon blanc, appliquez ensuite vôtre blanc, & polissez-le avant qu'il soit sec, avec la main, ou un morceau de cuir rempli de laine.

Enduit blanc pour les statues, médailles, &c.

Brûlez du Gyp le plus beau que vous pourrez trouver, broyez-le bien, & l'employez avec la colle de poisson. Faites sur vôtre ouvrage cinq, ou six couches de cette composition, & polissez vôtre enduit avec le brunissoir, ou la dent de loup.

Blanc de plomb. Plomb dissous avec du vinaigre. Pour le faire, on réduit du plomb en lames très-minces ; & très-déliées, qu'on met tremper dans le plus fort vinaigre. Il se forme sur ces lames une espece de crasse, qu'on a soin d'enlever & de racler tous les dix jours, continuant de la même maniere, jusqu'à ce que le plomb soit entierement disparu, & transformé en cette crasse, qui est le Blanc de plomb, qu'il faut broyer, & faire sécher à l'air. Il y a des Artistes qui roulent ces lames de plomb en cilindre, en sorte néanmoins, que les tours du rouleau ne se touchent point les uns les autres, mais laissent entre eux un espace ; ensuite ils suspendent ces rouleaux dans un pot de terre, rempli d'excellent vinaigre ; ils enterrent ce pot dans le fumier, où il reste pendant trente jours, au bout desquels le plomb est calciné, & transformé en blanc de plomb. On le brise alors en morceaux, & on le fait sécher comme il est dit ci-dessus.

Ceux qui broyent le blanc de plomb, doivent user de beaucoup de précaution, parce que c'est un poison fort subtil.

On doit choisir le blanc de plomb le mieux écaillé le plus blanc & le plus tendre qu'on pourra trouver. C'est la matiere dont on fait la céruse.

Pour faire un beau Blanc de plomb.

Choisissez de beau Blanc de plomb en écailles, broyez-le sur la pierre avec du vinaigre, il deviendra

noir, mais quand vous l'aurez lavé, dans une eau bien claire, puis broyé de nouveau avec du vinaigre, & relavé quatre, ou cinq fois, il deviendra très-beau & très-éclatant.

Blanc pour la Miniature.

Battez un morceau d'argent & rendez-le mince comme une feuille de papier, coupez-le ensuite par morceaux de la largeur d'une piece de douze sous, & mettez-les tremper dans l'eau forte, l'espace de vingt-quatre heures, ou environ. Quand il sera dissous, vous vuiderez l'eau forte & vous laverez ce qui reste au fond du vaisseau, cinq, ou six fois, dans l'eau commune bien nette & bien claire, jusqu'à ce que la dissolution ne sente plus du tout l'eau forte; ce que l'on connoît parfaitement, en touchant ladite matiere avec la langue. Faites-la sécher ensuite, & servez-vous-en avec de l'eau composée de sucre candi & de gomme arabique.

BLANC pour le fard. *Voyez* VERRE.

BLANC d'eau. *Voyez* NENUPHAR.

BLANC. Terme de jardinage. On dit: *mes concombres ont le blanc, mes œillets perissent par le blanc.* *Voyez* NUILLE *ou* NIELLE.

BLANC-MANGER. C'est un mêts délicat fait en forme de gélée.

BLANC-MANGER *pour servir d'entremêts.*

Pilez-bien dans un mortier de marbre, un quarteron pesant d'amandes douces pelées, & les arrosez peu-à-peu d'un peu d'eau rose, ou plûtot d'eau commune; & lors qu'elles seront bien pilées, ajoûtez-y une chopine ou un peu plus de bouillon bien consommé qui soit fait avec de la volaille, du bœuf, du veau, sans qu'il y ait d'herbes, mais seulement deux ou trois clous de gérofle, un peu de canelle, & du sel à discretion. Quand on n'a point d'amandes pour en faire du lait, on peut se servir de quelques cuillerées de bon lait de vache ou de chevre; le bouillon doit être degraissé & chaud, & quand il est mêlé avec des amandes, il le faut verser dans une étamine, ou gros linge, & y ajoûter deux onces ou environ du blanc de chapon, ou d'une autre volaille rôtie ou bouillie, qui soit hachée & pilée exactement dans un mortier après en avoir ôté la peau, les nerfs & les os. Au lieu de volaille, on peut se servir de veau, ou de quelque autre viande plus grossiere, mais le Blanc-manger sera moins délicat. On peut y ajoûter gros comme un œuf de mie de pain blanc, pour rendre le Blanc-manger plus épais; mais il n'en faut point, si on veut le faire bien délicat. Il y a des personnes qui ne passent point le blanc de la volaille par l'étamine, se contentant de le bien piler & de le faire dissoudre dans le bouillon, quand il est en lait d'amande; mais quand la viande est broyée, on la met avec les amandes & le bouillon dans l'étamine qu'il faut tordre pour en avoir la liqueur. Il faut aussi remuer & rafraîchir le marc avec un peu de bouillon & le presser encore pour en tirer ce qui reste du suc.

Il faut verser le lait dans un poëlon ou écuelle d'argent, y ajoûtant le jus d'un ou de deux citrons, & un quarteron de sucre plus ou moins, & tenir le Blanc-manger sur le feu de charbon bien allumé, le remuant d'abord pendant quelque tems, afin qu'il s'épaississe, & le laissant un peu en repos. Puis il faut le remuer derechef quelquefois avec une cuiller, & le mettre refroidir sur une assiete; & lors qu'il se prendra comme de gélée en se refroidissant, il sera cuit, & on le tirera du feu.

AUTRE BLANC-MANGER.

Prenez demi-livre d'amandes émondées, faites-en une pâte fort battue; ajoûtez-y du lait, afin qu'elles se mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent pas leur huile; ayez une cueillerée & demi de farine de ris; mêlez tout cela ensemble & passez-le par le tamis avec une grande écuellée de lait. Faites bouillir le tout doucement en remuant toûjours; ajoûtez-y du sucre tant que le goût vous plaise, & faites-le cuire plus épais que de la bouillie. Si vous voulez ajoûter du blanc de chapon haché, il faut le piler avec les amandes & le ris, le passer par le tamis & faire comme on vient de dire.

Autre BLANC-MANGER *pour prendre le matin au lieu d'un bouillon.*

Prenez une bonne écuellée de bon bouillon à la viande, bien degraissé, qui soit fait sans herbes, & salé moderément; il sera de plus haut goût, si on y fait bouillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée. Faites-le bouillir à petit feu l'espace d'une heure ou environ, & le remuez souvent avec une cuillier, afin que rien ne brûle, & lorsque le bouillon sera diminué de la moitié, ou environ, ajoûtez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces pelées & bien pilées dans un mortier avec deux ou trois cuillerées d'eau rose, ou d'eau commune froide, ou du lait, ou du bouillon que l'on y mettra peu à peu en les pilant; laissez encore sur le feu le Blanc-manger près d'une heure, ou jusqu'à ce qu'il soit épais moderément; remuez-le de fois à autre avec une cuiller; vous pouvez le passer par un linge ou par une étamine, pressant le linge, & mettre dans un poëlon ou dans une écuelle d'argent ce qui sera coulé, ajoûtant un quarteron, plus ou moins, de sucre mis en morceaux, & un brin de canelle; on y peut mettre du musc, ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleur d'orange, & du jus de citron ou d'orange, & faire bouillir le tout ensemble un bouillon ou deux.

BLANCHIMENT. L'art ou la maniere de blanchir.

On blanchit le fer blanc, avec l'étaim, & l'eau forte. *Voyez* FER BLANC.

Pour blanchir la cire.

La cire se blanchit au soleil & à la rosée, on la coupe par petites feuilles fort minces & on l'y laisse exposée sur une toile soulevée par de petites rames de la hauteur d'environ deux pieds, jusques à ce qu'elle soit devenue extrêmement blanche.

Pour blanchir les étoffes.

Les étoffes de laine se blanchissent au savon ou à la craye, ou avec le souphre. Le plus beau blanchiment des étoffes se fait à Paris. Le blanchiment des toiles se fait par des lessives, & des arrosemens sur le pré. Celui des soyes se fait avec le savon & le souphre.

Le blanchiment des étoffes de laine se fait de trois manieres: 1°. avec le savon, & l'eau. Après que les étoffes ont été foulées pour la premiere fois, on les plonge dans une eau de savon, dans laquelle on les foule une seconde fois à force de bras, sur un fouloir de bois. Après les avoir suffisamment foulées, on les lave dans l'eau claire de riviere, ou de fontaine. C'est ce qu'on appelle la maniere naturelle de fouler les étoffes. 2°. avec le souphre. Vous commencez par laver & bien dégorger vos étoffes dans une eau pure & claire, puis vous les faites sécher sur des perches, seulement à demi; après quoi vous les étendez dans une chambre bien fermée, ou dans une espece d'étuve, où vous faites bruler du souphre, dont la vapeur venant à se déployer & à s'étendre, s'attache peu à peu à toutes les parties de l'étoffe, & la

blanchit parfaitement. 3°. Avec le souphre, l'indigo, & la craye. D'abord vous lavez & dégorgez bien vos étoffes dans une belle eau, ensuite vous les jettez dans une cuve, ou bacquet plein d'eau froide, où l'on a fait détremper de la craye avec un peu d'indigo. Vous maniez & agitez bien vos étoffes dans cette eau. Vous les lavez de nouveau dans l'eau claire de fontaine, ou de riviere; ensuite vous les étendez sur des perches, & quand elles sont à demi séches, vous les exposez dans l'étuve, pour y recevoir la vapeur du souphre. La premiere maniere de blanchir est la meilleure; parce que le blanchiment qui se fait avec le souphre, empêche que les étoffes ne prennent une belle teinture, excepté le noir & le blanc.

Pour blanchir la toile ou le fil.

Il y a plusieurs manieres de blanchir la toile; mais la plus ordinaire & la plus facile, est de la mettre dans un cuvier, avec de la lavure d'écuelles, & de l'y laisser tremper huit ou dix jours; après quoi vous la lavez, & vous faites une seconde lessive, comme la prémiere. Ensuite vous la mettez à la lessive ordinaire, & après l'avoir bien lavée, vous l'étendez sur l'herbe, & vous l'y laissez deux autres jours. Après cela vous lui faites encore une lessive, vous lavez vôtre toile, & la mettez herbet, comme il est dit ci-dessus, ayant soin de l'arroser souvent avec de l'eau bien claire, & tous les trois jours vous la remettez à la lessive, continuant toûjours ainsi, jusqu'à ce qu'elle soit presque blanche. Alors vous la faites tremper pendant huit jours dans un cuvier, plein de lait écremé, & vous lui donnez une douce lessive, vous la lavez pour la derniere fois, & vous la remettez sur le gazon pendant un jour, à la fin duquel vous la détirez avec soin, pour ne lui pas laisser prendre de faux plis.

Pour blanchir l'albâtre & le marbre blanc.

Mettez infuser dans du verjus, de la poudre très-fine de pierre ponce, douze heures après trempez une éponge dans cette infusion, & frottez-en bien le marbre, ou l'albâtre. Ensuite lavez-les bien avec un linge blanc de lessive, trempé dans une belle eau; après quoi vous essuyerez vôtre albâtre, ou vôtre marbre, avec un linge sec & bien blanc.

Pour réblanchir un mur de plâtre.

Ayez du lait de chaux éteinte depuis long-tems. Vous faites ce lait en jettant sur la chaux une quantité d'eau suffisante; vous remuez & agitez l'eau & la chaux. Il se fait par-dessus une espece d'écume, qu'il faut retirer promptement. Vous passez ce lait sur le mur, deux ou trois fois de suite. Il faut que le prémier blanc soit fort clair, le second plus épais, & le troisiéme encore plus, y ajoûtant plus ou moins d'eau à proportion. Le blanc seroit plus beau, si l'on employoit à la troisiéme fois, du lait de chaux vive. Au reste, il faut faire ensorte que la chaux ne seche pas trop promptement, afin qu'elle prenne mieux. Ce qui est aisé, en mouillant un peu la muraille, avant de la réblanchir. *Voyez* MURAILLE.

Pour blanchir le cuivre.

Réduisez en poudre une once de zinet, & un gros & un tiers de gros de mercure, mêlez le tout ensemble, & frottez-en vôtre cuivre.

Pour blanchir les plumes des moineaux, & autres oiseaux.

Frottez du jus de grande joubarbe & d'huile d'olive, les œufs, lorsque la mere commence à les couver.

BLANCHIR l'argent, l'argenterie, le fer, l'yvoire, l'étain, &c. *Voyez* tous ces mots.

BLANQUETTE. Sorte de vin blanc qu'on fait en Gascogne, & qui est fort délicat. La blanquette de Limoux est la meilleure & la plus renommée.

BLANQUETTE. Sorte de poire. *Voyez* POIRE.

BLASON, ou Art héraldique. C'est la science des armoiries.

BLÉ

BLÉ. Ce nom est commun à plusieurs plantes qui portent des grains qui servent à la nourriture soit des hommes, soit des animaux. Ces plantes sont le *froment*, le *seigle*, le *Blé meteil*, le *Blé de Turquie*, l'*orge*, l'*avoine*, le *Blé barbu*, le *Blé noir*, le *Blé sarrasin*, le *Blé locular*. On donne indifferemment le nom de Blé à la plante & à la graine qui en provient.

Le froment, le Blé meteil & le seigle servent à faire le pain, qui est la nourriture la plus commune & la plus generale de l'homme. L'orge & l'avoine, compris sous les especes de *Mars*, sont destinés pour les animaux. Les autres especes de Blé suppléent au froment, au Blé meteil & au seigle, pour la nourriture du paysan.

FROMENT, en Latin *Triticum*. C'est une plante qui pousse plusieurs tiges droites à la hauteur d'environ cinq pieds, creuses en dedans, nouées d'espace en espace. Ces tiges portent en leurs sommités des épis, qui renferment des graines oblongues, arrondies d'un côté & sillonnées de l'autre, jaunes en dehors, blanches en dedans, & propres à faire du pain.

SEIGLE, en Latin *Secale*. Il differe du froment en ce que ses feuilles sont plus étroites, ses épis plus longs, plus fermes, & plus applatis, & sa graine est de couleur brune en dehors. Le froment demande une terre grasse, & le seigle croît dans les terres sablonneuses.

BLÉ METEIL. C'est celui qui est mêlé de froment & de seigle. On appelle Blé par excellence, celui qui est pur froment.

BLÉ DE TURQUIE ou Mais. C'est une plante qui pousse des tiges hautes de six ou sept pieds, remplies d'une moële blanche, d'un goût [illegible]. Les grains qu'on retire de ses épis gros & longs, sont semblables en grosseur à des petits poids, presque ronds, néanmoins angleux. L'écorce des grains est de differente couleur, elle est ou blanche, ou rouge, ou pourprée, ou presque noire; la farine est blanche. On a apporté cette plante d'Amerique en Turquie, d'où elle a pris son nom; elle croît en toutes sortes de pays, & en toutes sortes de terre. On prétend que le pain fait de Blé de Turquie est préférable à celui de froment, & que les Americains qui en mangent, n'ont jamais d'obstructions, ni mauvaise couleur.

BLÉ BARBU, en Latin *Melica*. C'est une espece de millet, dont les tiges s'élevent à la hauteur de huit ou neuf pieds; ses graines sont ovales, ou presque rondes, & plus grosses au double que celles du millet commun. Cette plante croît aux pays chauds, dans les terres grasses.

BLÉ NOIR, ou Blé de vache, ou Blé de bœuf, ou herbe rouge, en Latin *Melampyrum*. C'est une plante dont la tige est haute d'environ un pié, veluë, quarrée & de couleur purpurine. Ses feuilles sont attachées alternativement, quelques-unes sont étroites, quelques-autres sont larges & profondément découpées. Ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles. Ses semences qui sont noires & plus petites que les grains de Blé, sont renfermées dans des coques qui se partagent en deux loges. Les bœufs mangent cette sorte de Blé, qui croît parmi les autres Bleds, sur-tout dans les terres grasses.

Blé Sarrasin, en Latin *Fagopyrum*. C'est une plante qui pousse une tige ronde, à la hauteur d'environ un pié & demi, & des branches garnies de feuilles qui sont presque rondes à leur naissance, & qui prennent des figures anguleuses, semblables à celles du lierre à mesure qu'elles croissent. Ses fleurs sont blanches, & disposées en grapes. Sa graine est triangulaire, noirâtre en dehors, & blanche en dedans. Le pain que les paysans en font pour leur nourriture, est noir & amer, mais il a un assez bon goût, s'il est mêlé avec du Blé meteil.

Ce grain sert à nourrir les pigeons, la volaille & les cochons. On le seme dans de mauvaises terres, où il vient assez bien, pourvû qu'on leur donne de bons labours. On le recueille en Octobre, & on le seme en Mai. On lui donne aussi le nom de *Blé noir*.

Blé locular. Froment rouge, froment locar, speautre, en Latin *Zea*. Cette plante est commune en Egipte, en Sicile & en Grece. Ses épis sont assez semblables à ceux de l'orge. Sa graine est menue, & d'un rouge brun. On en fait du pain qui est noir & rude au goût, on s'en sert plûtôt à faire de la bierre.

On n'a rien dit ici de l'orge ni de l'avoine, parce qu'on en fait des articles particuliers. On peut encore consulter les autres especes de Blé dans leurs lieux.

Comme le froment & le seigle sont en Europe la principale nourriture de l'homme & qu'il est de son interêt d'en avoir en abondance, on s'étendra un peu sur les moyens de le cultiver, de le conserver, & principalement de le multiplier.

Des bleds semés.

On sait qu'avant que de semer le Blé, il est nécessaire de lui donner une préparation, afin qu'il germe plus promptement, chaque pays a sa maniere de faire cette préparation.

Il arrive quelquefois que les Bleds pour être semés dans un trop bon fonds, se multiplient en trop grande abondance, & cette multitude de fanes qu'ils produisent, ne permet point à la terre, qui les contient, de les pouvoir heureusement nourrir jusqu'à la moisson si l'on n'y apporte du remede, tels Bleds si forts rendroient toûjours plus de paille que de grain, si on ne leur retranchoit cette superfluité; & pour y réussir, on y laisse aller un troupeau de brebis dans le tems qu'ils couvrent toute la terre; ce qui leur arrive ordinairement dans l'Avent, & ce fonds déchargé après cela de ce trop qui nuisoit, produit des bleds en leur tems, qui abondent & en gerbes & en grains.

De la nécessité de sarcler les Bleds.

Les Bleds ne peuvent parvenir heureusement à être moissonnés qu'on ne les ait sarclés; c'est-à-dire, qu'on n'en ait séparé les méchantes herbes qui leur nuisent, sur-tout lorsqu'ils ont pris racines dans un terroir sujet à en produire; & si on néglige de le faire, la moisson lors qu'elle est arrivée, ne manque point, à notre honte & à notre dommage, de nous accuser de cette négligence.

A la vérité en bien de terroirs, on peut s'épargner cette peine, lorsqu'on n'a épargné ni soins à les bien cultiver, ni précautions à leur commettre de bonnes semences; quoique ces terroirs néanmoins ne laissent pas que de pousser de ces herbes nuisibles aux Bleds, sur-tout lorsque le printems a été trop humide, ou qu'il est tombé des pluyes trop frequemment au mois de Mai.

Pour ne point laisser échapper cette occasion de faire du plaisir aux Bleds, on jugera, à la vûe du tems, qu'il sera nécessaire de leur ôter ces herbes; car de s'y prendre lorsqu'elles sont encore trop jeunes, ce seroit se mettre en danger d'arracher le Blé avec ces herbes; mais aussi d'attendre trop tard, on ne le pourroit faire qu'on ne renversât les Bleds, qui en seroient plus de moitié étouffés. Encore un coup, la nature de la terre, plus ou moins prompte à rapporter ces fruits, décidera du tems qu'il faudra s'employer au travail.

Quand on juge qu'il est tems de sarcler les Bleds, on attend pour le faire, qu'il soit tombé une petite pluye; ce qui facilite beaucoup à arracher les racines des méchantes herbes, qui bien souvent demeurent en terre, lorsqu'elle est trop seche.

Des Bleds à moissonner.

Lorsque les Bleds sont en état d'être moissonnés, qu'on ne soit point nonchalant de le faire; car dans ce tems-là même, il arrive encore tant de malheurs, que lorsqu'on croit avoir quelque chose, bien souvent on ne tient rien, & il ne faut qu'un orage pour tout perdre: ainsi qu'on n'épargne point les moissonneurs, & qu'après que le blé sera lié, on ne soit point trop lent à le mettre dans la grange.

Les Bleds se moissonnent les prémiers, puis les orges, les avoines, tous les autres grains & legumes ensuite.

Le meilleur tems de les moissonner, est dès le point du jour, & lorsque la rosée n'est pas encore tombée de dessus; car lorsqu'il fait trop chaud, il est dangereux que le grain ne se perde en le secouant, pour le couper avec la faucille. Il y a des pays où l'on fauche les Bleds & les avoines, au lieu de les moissonner.

Quant à ce qu'il faut observer lorsque les Bleds sont conduits dans la grange, & qu'il s'agit de les battre, on laisse le tout à l'usage du pays, & à l'expérience du laboureur habile en cet art.

Des Bleds batus.

Tous Bleds batus, ou sont pour semer, ou pour les envoyer d'abord au moulin, ou bien pour garder; si c'est pour faire semailles, il n'y a seulement qu'à prendre garde qu'ils soient tels que les gens du pays jugent qu'ils doivent être pour jetter en terre; mais si on les destine pour garder, c'est autre chose, & voici les précautions qu'on doit prendre pour y réussir.

Ce qu'on doit faire pour conserver les Bleds & les garantir des insectes, rats & autres animaux.

Le moyen de bien garder les Bleds, est d'abord d'avoir de bons greniers, bien exposés & nettoyés de toutes sortes d'ordures. Le Blé, comme on sait, est sujet à se corrompre; c'est pourquoi il faut toûjours prendre garde qu'il soit sec, lorsqu'on le porte au grenier, & de cette corruption naissent des charençons, des cousons & autres insectes qui le détruisent entierement. Et au cas que ce malheur soit arrivé, vous y remedierez en portant des poules au grenier, qui tant qu'elles verront de ces petits animaux, ne s'attacheront qu'à les manger, sans vouloir prendre un seul grain de Blé.

Prenez de la saumure de porc; faites-en un cercle de quatre doigts de large à l'entour du monceau de Blé, qui sera attaqué des charençons, hannetons, ou des cousons, & vous verrez bientôt ces insectes y courir, comme à un appas qui les attire, & c'est aussi pour lors, que vous pourrez facilement les exterminer.

On garentit le Blé des insectes qui le perdent entierement, en y mêlant du millet en grande quantité, qu'on sépare facilement de ce Blé avec un crible, lorsqu'on s'en veut défaire; & la raison qu'on donne de l'effet que produit ce millet dans ce Blé est à cause, dit-on, de sa froideur naturelle, qui

empêche que le Blé entaſſé ne s'échauffe, & ne ſe corrompe.

On empêche encore que le Blé ne ſe corrompe, en le remuant de tems en tems dans le grenier, & le jettant en l'air avec la pele, dans une autre place que celle où on le prend : ce ſoin qu'on ſe donne, le nettoye de la pouſſiere à laquelle il eſt ſujet, & on fait enſorte par ce moyen, qu'il n'amaſſe aucun mauvais goût.

Pour empêcher que la calandre ou chates-peleuſes ne rongent le froment, & pour empêcher que les rats ne lui nuiſent.

Faites de la boue & de la lie d'huile, ajoutez-y un peu de paille, faites-les ſecher, & paitriſſez-les: puis enduiſez tout votre grenier de cette boue épaiſſe, & tout ce que vous aurez lué, arroſez-le de lie d'huile quand il ſera ſec; mettez-y du froment qui ne ſoit point échauffé, & ces inſectes n'en approcheront pas.

Que le Blé peut ſe conſerver pendant trente ou quarante années.

En 1610. peu de tems après le Siege de Metz ſous Henri II. la citadelle fut bâtie ſous Henri III. Le Duc d'Epernon y fit faire de grands amas de grains, qui ſe ſont conſervés juſqu'en 1707. il y en avoit un tas dans le magazin qui avoit dix toiſes, d'un cent ſur cinq à ſix de l'autre: & environ deux pieds de hauteur; on n'y avoit point touché depuis, & ſoit à deſſein ou par hazard ceux qui l'arrangerent, graverent deſſus avec les doigts la datte de l'année qu'on le ferma, qui eſt 1578. Quand le Roi, Monſeigneur, les Maréchaux & Gouverneurs de la Province ont paſſé par Metz, ils ont mangé du pain de ce Blé. On y en a fait depuis peu, c'eſt-à-dire en 1730. du Blé enfermé dans ces magaſins, depuis 1648. qui n'avoit aucun mauvais goût.

Pour conſerver le Blé, il faut le bien ſecher & le tenir net; le grenier dans lequel on le tranſporte, doit avoir ſes ouvertures au Septentrion ou à l'Orient; il doit y avoir au haut des greniers, des ſoupiraux, & il faut bien ſe donner de garde de les lambriſſer; il faut faire une clôture aux fenêtres, pour mettre le grain à couvert des chats, des fouines, des oiſeaux, &c. il faut avoir ſoin de le travailler de quinze en quinze jours tout au moins, les ſix premiers mois; dans la ſuite, il ſuffit de le cribler ſimplement tous les mois; après deux années, il n'y a plus à craindre que l'air & l'humidité étrangere.

Une des choſes qui contribue le plus à la conſervation du Blé, c'eſt la croute qui ſe forme ſur toute la ſuperficie de la couche de l'épaiſſeur d'un doigt & demi. Une perſonne qui a porté du Blé de Metz a aſſuré qu'elle s'étoit promenée ſur le tas, ſans que la croute eût obéi.

Monſieur l'Abbé de Louvois en paſſant à Sedan, vit un Magazin qui étoit placé dans un ſouterrain taillé dans le roc & aſſez humide; il y avoit dedans un tas de Blé très-conſiderable, qui y étoit depuis cent & dix ans. Ce tas étoit revêtu d'une forte croute dure, & de l'épaiſſeur d'un pié, formée de la germination des grains extérieurs de la ſuperficie. Sous cette croute, ſe trouva un Blé d'un grain aſſez gros, beau & bon, & l'on en fit du pain, qui ſe trouva excellent. Cette croute étoit ſuffiſante pour empêcher l'humidité de pénétrer le tas, & le deffendoit des approches de l'air, qui eſt le deſtructeur de toutes choſes.

A Châlons ſur Sône, il y a des greniers publics, dans leſquels on conſerve des grains trente ou quarante ans. Voici de quelle maniere ils s'y prennent,

Ils choiſiſſent le Blé le plus beau, & du meilleur crû qu'il eſt poſſible; & après l'avoir travaillé, ils en font un tas auſſi gros que le plancher le peut porter; ils mettent enſuite de la chaux vive en poudre très-fine; ils en ſaupoudrent tout le tas également, juſqu'à ce qu'il y en ait environ trois pouces de haut, puis avec des arroſoirs on humecte cette chaux, laquelle faiſant une forte liaiſon avec le Blé, forme une croute, les grains de la ſuperficie germent & pouſſent une tige d'environ un pié & demi de haut, à laquelle on ne touche point, l'hyver vient & elle périt, & on n'y touche point, à moins que la neceſſité ne preſſe les habitans; alors on ouvre cette croute, & on trouve le Blé auſſi beau que s'il n'avoit que deux ans.

Abondance de Bleds.

On multiplie les Bleds beaucoup plus qu'à l'ordinaire par le moyen de divers ſels, & par la préparation qu'on en fait. Celui qui cache ſon Blé, ſera maudit des peuples, *qui abſcondit frumenta, maledicetur in Populis.* Prov. cap. 11. v. 26.

Si quelqu'un cachoit le ſecret de la multiplication du Blé, il meriteroit toutes les éxécrations dont l'Ecriture, les Peres de l'Egliſe, & les payens mêmes, chargent ceux qui cachent leur blé.

Un bon cœur doit ſouhaiter que l'abondance ſoit par-tout, & s'il le peut, il faut qu'il la procure en tous lieux. Qu'il eſt doux de faire du bien, même à ſes ennemis! Sur ce principe, je donnerai toutes les découvertes qu'ont fait les perſonnes les plus intelligentes ſur cette multiplication ſi importante. De toutes les manieres que je propoſe, il n'y en a pas une qui ne ſoit bonne, au rapport de M. l'Abbé de Valkmon, dans ſon livre intitulé, *Les Curioſités de l'Art & de la Nature.* Il y en a que j'eſtime, & que je préfererois aux autres. Je le fais aſſez ſentir quand je les rapporte, par le ſoin que je prends de les faire valoir, & de les juſtifier ſur les doutes qu'on pourroit avoir. Je n'en ai voulu négliger aucune, parce que les perſonnes un peu entendues ſur ces matieres, les compareront les unes aux autres, choiſiront la maniere qui conviendra le mieux à leurs terres, & peut-être de pluſieurs, aſſez paſſablement bonne, on en fera une très-excellente. Ces differentes manieres de multiplier le Blé, ſont de ces choſes qui ſe peuvent ſans ceſſe perfectionner de plus en plus.

Premiere multiplication.

On prend un boiſſeau de Blé, qui peut peſer environ vingt livres; on le met dans un grand vaiſſeau de cuivre; on verſe deſſus cinq ſeaux d'eau, il faut faire bouillir cela ſur le feu, juſqu'à ce que le Blé ſoit crevé, & que l'eau ſoit impreignée du ſel eſſentiel du grain, on paſſe cette eau par un linge, & on donne le Blé à la volaille, pour ne rien perdre. Mettez dans une grande chaudiere trois livres de ſalpêtre, ou de nitre, qui eſt la même choſe; verſez ſur vôtre eau emblavée, pour me ſervir de ce mot, quatre ſeaux d'égouts de fumiet d'une baſſe-cour, faites bouillir le tout, le ſalpêtre ſe fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, & mettez dedans la quantité de froment, de ſeigle, d'orge, &c. que vous voulez ſemer; verſez par deſſus votre liqueur, qui doit être tiéde, & qui doit paſſer de quatre doigts au-deſſus du grain; parce qu'il ſe gonflera bien-tôt. Couvrez bien le tout, afin que la chaleur s'y conſerve plus long-tems, & mettez les ſels en mouvement. Laiſſez là votre blé vingt-quatre heures, afin qu'il ſe charge de ces ſels de fecondité, de ce baume de vie, & de ce puiſſant menſtrue, ou diſſolvant, qui ne manquera pas d'ouvrir, de dilater, & de développer les germes ſans nombre, contenus dans chaque

grain, car enfin, c'est là le grand mécanisme de la multiplication.

Tirez le Blé, faites-le secher un peu à l'ombre, & puis semez-le avec ménage; parce qu'il en faut un tiers moins qu'à l'ordinaire pour charger les terres. Il faut y ajouter de la paille hachée, afin de pouvoir semer, sans se tromper, à pleine main. Ceux qui sont voisins de la mer, n'auroient qu'à y ajouter un tiers de sable de la mer; par là on porteroit la multiplication beaucoup plus loin.

L'eau qui reste sert au même usage; elle est bonne jusqu'à ce qu'elle soit toute employée. Après tout, quand la séve monte, une pinte de cette eau au pié de chaque jeune arbre, est un regal qui lui fait faire merveilles, & cela ne gâteroit pas les vieux. Une vigne s'en réjouiroit beaucoup, & payeroit aux vendanges les fruits au centuple. Les gens un peu adroits iront loin, après cette ouverture. Il y en a qui n'ont pas encore achevé de lire ceci, qui se promettent déja d'avoir bien des choux pommés, d'une grosseur monstrueuse; à moins que d'avoir l'esprit bouché, on devine bien tout ce que je pourrois dire là-dessus. Irai-je faire ici un détail de toutes les herbes potageres, qu'on tendra par ce secret, plus fortes, plus belles, plus délicieuses & plus salubres? Les Fleuristes ne s'endormiront pas, ce sont des gens d'esprit, & qui devinent à demi mot, & il ne tiendra qu'à eux de faire des prodiges. Il y a encore plus que tout cela. La vertu du nitre n'est pas bornée dans la famille des vegetaux. En voilà assés, je dirai le reste ailleurs, & les personnes qui ont des ménageries, ne me comprennent déja que trop.

Seconde multiplication.

Tout le secret de la multiplication, consiste dans l'usage des sels. *Le sel*, dit Palissy, *est la principale substance & vertu du fumier*. Moyen de devenir riche, page 10. *Un champ*, ajoute-t-il, *pourroit être semé tous les ans, si on lui restituoit par les fumiers, ce qu'on lui enleve dans la récolte*, & il n'y a point de doute qu'on ne puisse tirer d'un champ tout ce que l'on voudra, pourvû que l'art veuille aider la nature. De sorte que si l'on trouve le moyen de communiquer à ce champ une abondante matiere propre à la germination & à la vegetation, on aura à proportion une ample moisson. Cela ne se peut faire sans quelque peine & sans des soins. C'est à ceux qui sont capables de cette occupation champêtre, que je donne la multiplication suivante. Ce trésor inestimable n'est que pour les vertueux, & les personnes laborieuses.

Comme la multiplication dépend des sels, il s'agit d'en amasser beaucoup, & qui coûtent peu, afin d'y trouver un plus grand émolument. Voici le procedé.

1. Il faut avoir d'abord trois tonneaux, qui soient défoncés par un bout. On y met tout ce qu'on peut presque rencontrer en son chemin; savoir, les os de toutes sortes d'animaux, plumes, peaux, rogneures de cuirs, vieux gants, souliers, cornes, sabots de pieds de cheval, & autres bêtes; en un mot, toutes les choses qui abondent en sels. On casse les os, on met en pieces le reste, on distribue ces choses dans les trois tonneaux, on met dans le prémier, tout ce qui se peut infuser promptement; c'est-à-dire, les choses les plus molles. Dans le second, on met les matieres qui sont moins molles: & dans le troisiéme, on met les substances qui sont dures, puis on les remplit tous trois d'eau de pluye, si l'on en peut avoir. L'eau de riviere est bonne, celle des marais & des étangs vient après. On laisse infuser quatre jours ce qui est dans le prémier tonneau, six jours ce qui est dans le second, huit jours ce qui est dans le troisiéme.

Après ce tems-là, on separe l'eau de ces matieres, que l'on jette. On conserve l'eau soigneusement. L'ambre gris est d'une plus supportable odeur, que les substances infusées; mais l'odeur n'en est pas si desagréable que celle de la civette occidentale, sur laquelle nos Chimistes travaillent quelquefois. Après tout, je parle à des gens qui veulent s'enrichir, & sur ce pié-là, je les crois du sentiment de l'Empereur Vespasien, qui ne se faisoit pas une affaire de toucher l'argent qu'il tiroit de l'impot qu'il avoit mis sur les latrines.

...... *Lucri bonus est odor ex re*
Qualibet.

Juvenal.

Il n'y a pas moyen de faire autrement, il y a de petits dégouts, qu'il faut necessairement essuyer dans l'Agriculture, & dans le jardinage. On ne sauroit reparer les sels que la terre perd dans les vegetations, sans qu'il en coute. Mr de la Quintinie, après trente années d'expérience, dit fort bien, *il y a dans les entrailles de la terre, un sel qui fait sa fertilité, & ce sel est le tresor unique & véritable de cette terre*. Il faut reparer ce qu'elle perd de ce sel, en produisant les plantes; car ce n'est proprement que son sel qui diminue. Il faut donc amander cette terre, & la rendre au même état qu'elle étoit. Ce qu'elle a produit par la voye de la vegetation, peut servir à amander cette terre, en y retournant par la voye de la corruption. Ainsi toutes sortes d'étoffes & de linges, la chair, la peau, les os, les ongles des chevaux, les boues, les urines, les excremens, les bois des arbres, leur fruit, leur marc, leurs feuilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. tout cela rentrant dans les terres, y sert d'amélioration. *C'est par là*, dit-il ailleurs, *que la terre devient, en termes de Philosophe, impreignée du sel nitre, qui est le sel de fecondité*. Traité d'Agriculture, seconde partie, ch. 22. pag. 217. Qu'on ne s'étonne donc plus, de ce que nous obligeons les gens, à ramasser des choses absurdes. Mr. de la Quintinie les recommande pareillement, pour avancer la vegetation.

2. D'un autre côté, il faut cueillir toutes les plantes avec leurs fleurs & leurs graines, qui se trouvent le long des bois, dans les campagnes, sur les collines, dans les vallées, dans les jardins, toutes les plantes enfin, qui contiennent beaucoup de sel. On les brûlera, on en fait des cendres; de ces cendres, on tire les sels par l'évaporation de l'humidité. Les écorces de chêne, où il y a beaucoup de sels, sont très-bonnes, comme aussi le romarin, la lavande, la sauge, la betoine, la menthe, le mille-pertuis, les tournesols, &c. Dans l'évaporation, les sels s'amassent dans la cristallisation, & il est aisé de les recueillir; il faut les faire sécher pour les conserver.

3. Il faut autant de livres de salpêtre, ou nitre que vous avez d'arpens, ou trois bicherées de terre à semer. Vous mettrez dissoudre pour un arpent, une livre de salpêtre dans douze pintes d'eau de basse-cour; quand le salpêtre sera bien fondu, on y jettera un peu de ces sels des plantes, à proportion de ce que l'on en a; alors cette liqueur s'appelle la *Matiere universelle*; parce que le nitre est véritablement l'esprit universel du monde élementaire, comme nous le verrons dans la suite.

Voilà tout l'essentiel du secret de la multiplication. Nous appellerons, *Eau préparée*, celle qui s'est faite dans les tonneaux, & nous nommerons, *Matiere universelle*, l'eau où il y a le nitre, & les sels extraits des plantes.

Usage.

Vous préparerez vôtre blé, ou autre grain, pour deux arpens à la fois, ou ce que vous pourrez faire semer en un jour ou deux.

Pour un arpent, vous prenez douze pintes de l'eau préparée, où l'on méle aussi-tôt la matiere universelle, dans laquelle il y doit avoir une livre de nitre fondu; il faut que le vaisseau où vous mettez ces liqueurs, soit assez grand pour contenir le Blé que vous avez pour un arpent; alors vous répandez vôtre Blé sur ces liqueurs, il faut le laisser tomber doucement, afin que vous puissiea ôter, avec une écumoire, le Blé qui nage sur l'eau, parce qu'il n'est pas bou pour semer. *Semina, quæ in aquâ subsidunt firmiora sunt & ad ferendum fideliora; quæ fluitant, languidiora, & propagationi inepta*, dit Mr. Rai, *Hist. Plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.*

Il faut que l'eau surnage de deux doigts au-dessus du grain; & s'il n'y en avoit pas assez, il faut remplir d'eau commune de la meilleure que l'on ait; celle de basse-cour conviendroit mieux. On laisse tremper le Blé pendant douze heures, en le remuant de deux heures en deux heures; si le grain après cela n'enfle pas, il le faut laisser, jusques à ce qu'il commence à grossir considerablement, alors on le retire; on le met dans un sac pout s'égouter, on doit le laisser là quelques heures, pour qu'il fermente, & qu'il s'échauffe. Il ne faut pas perdre l'eau qui tombe, elle est bonne jusqu'à la derniere goute, pour toutes sortes de grains & de graines.

On seme ce Blé encore un peu humide, il en faut un tiers moins par arpent; on peut même à coup sûr n'en mettre que la moitié, & le mêler avec de la paille hachée bien menu, pour grossir le volume, afin que le Laboureur séme à l'ordinaire, à plaine main, comme on l'a déja dit.

Observations.

1°. Il faut choisir le plus beau grain, le plus net, bien nourri & pesant.

2°. Les terres grasses & pesantes doivent être labourées de bonne heure, avant que les pluyes viennent, qui rendent encore la terre plus pesante. On ensemence ces terres, dès qu'elles sont labourées; afin que le grain, par l'aimant dont il est impreigné, attire l'esprit universel repandu dans l'air. Il faut prévenir les grandes pluyes, si l'ou peut, afio que quand elles arrivent, le mariage du ciel & de la terre, soit déja consommé.

Pour la germination & la vegetation de notre Blé, déposé dans le sein de la terre, cause universelle de toutes les générations vegetales, tous les grains veulent être semés en tems sec, dit Mr. Rai. *Semina omnia sicca tempestate, serenda sunt, tertio, quartove die à pluviâ largiore*, trois ou quatre jours après les grandes pluyes, Rai *Hist. Plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.* Mr. de la Quintinie fait la même remarque, & on ne sauroit y faire trop d'attention, parce que c'est sur cela qu'on se doit régler, poor connoître quel procedé on doit choisir pour améliorer ses terres. Il ne faut pas par tout la même matiere; & ceux qui ne font point ces distinctions-là, courent risque de ne point réussir, & de se plaindre mal à propos, des secrets qu'on leur communique. *Il y a*, dit ce fameux Jardinier, *deux défauts generaux dans les terres; le prémier est d'avoir trop d'humidité, laquelle est accompagnée d'ordinaire de froid, & d'une trop grande pesanteur. Le second est d'avoir trop de secheresse, qui ne va point sans une excessive legereté; & une grande disposition à être brûlante.* Il faut opposer deux remedes différens à ces deux inconveniens tout opposés. Nous voyons pareillement, que des fumiers que nous pouvons employer, les uns sont gras & rafraichissans; par exemple, ceux de bœuf & de vache; les autres sont chauds & legers; par exemple, ceux de mouton & de pigeon. Comme le remede doit être opposé au mal, il faut employer les fumiers chauds & legers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les rendre plus mobiles & plus legeres. Il faut pareillement employer les fumiers de vache & de bœuf, dans les terres maigres, seches & legeres, afin de les rendre plus grasses, plus materielles; & par ce moyen empêcher que les hâles du printems, & les grandes chaleurs de l'été, ne les attirent trop aisément, *page 218.* Voilà sans doute le rafinement le plus exquis, en matiere d'Agriculture & de Jardinage. C'est par de semblables observations, qu'on les portera à leur perfection.

Les terres maigres & legeres, ne doivent pas être si-tôt ensemencées, à moins qu'elles ne fussent dans des fonds aquatiques & marécageux, alors il les faut traiter comme les grosses terres. Au reste, c'est un mal d'enterrer les grains trop avant, ils sont accablés par la pesanteur de la terre, & ont moindre part aux vapeurs & exhalaisons nitreuses, qui nagent dans l'athmosphére de l'air. Mr. Rai dit: *Gardez-vous bien d'ensevelir vos grains trop avant dans la terre, qui les écraseroit; ils seroient là enterrés sans aucune esperance de resurrection. Summopere cavendum ne semina altè demergantur, aut nimiâ terrâ obruantur, adeóque sine ulla resurrectionis spe sepeliantur.* Hist. Plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.

3°. Si la terre est sujette à de mauvaises herbes, il la faut nécessairement labourer deux ou trois fois, pour ôter toutes les racines de ces herbes. L'année suivante, il ne faudra la labourer qu'une fois; mais profondement, & les rayes proche l'une de l'autre.

4°. Il n'est point necessaire de fumer la terre; mais en cas qu'on ait du fumier, il est bon de l'employer, la recolte n'en sera que plus forte.

Si l'on ne veut pas pratiquer cette maniere, dans toute son étendue, on peut se dispenser de l'infusion, qui se fait dans les trois tonneaux, & prendre de l'eau de basse-cour. Si on n'a pas de cette eau, il est aisé d'en faire avec du fumier des écuries, & de ce qu'on tire des colombiers, & des lieux où l'on tient la volaille, & puis simplement mettre le nitre fondre dedans, le succès n'en est pas si beau.

Troisiéme Multiplication.

Il y a des laboureurs qui amassent dans une fosse, quantité de fiente de cheval, où ils jettent souvent de l'eau; quand cette matiere a pourri quelques semaines, ils en tirent l'eau impreignée des sels du fumier; ils font un peu bouillir cette substance dans un grand vaisseau de cuivre; ils y mêlent un peu de nitre, & quand la matiere est hors de dessus le feu, & qu'elle n'est plus que tiede, on y fait tremper le Blé que l'on veut semer; on le laisse macerer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle, & que les germes s'ouvrent, se dilatent & se dévelopent, après cela ils le retirent de l'eau, afin de le laisser un peu secher, ensuite on le seme. Comme il en faut semer un tiers moins, par arpent, qu'à l'ordinaire, on hache de la paille bien menue, & on en met un tiers parmi le Blé préparé, cette maniere réussit assez-bien; & il y a des laboureurs qui se sont procurés par cette petite manœuvre, de très-abondantes recoltes.

Quatriéme Multiplication.

Il y a en Angleterre des Laboureurs, dont le procedé n'est pas de préparer le Blé. Tous lours soins

four du côté de la terre. Voici comment ils s'y prennent : Au commencement de Juin, ils ramassent de toutes parts, les herbes qu'ils rencontrent sur les montagnes, dans les valiées, le long des bois, &c. ils les font sécher au soleil, & puis ils les brulent. Ils en mêlent les cendres avec du sable de la mer, & repandent cela sur leurs terres peu de jours avant que de les ensemencer. Il est certain que cet usage est très-bon. Le sel des cendres des plantes, & le sel marin du sable communiquent à la terre une fecondité merveilleuse.

Cinquiéme Multiplication.

Cambden dans sa description de la Province de Cornuaille en Angleterre, rapporte que les laboureurs de ce pays-là se servent d'algue marine & de limon, bour fertiliser leurs champs, naturellement très-infertiles. Ils assurent que par ce moyen ils recueillent des Bleds, au-delà de tout ce qu'on peut s'imaginer.

Sixiéme Multiplication.

Mr. de Childrey, dans son *Histoire naturelle d'Angleterre*, remarque, que les habitans du pays de Cornouaille, ont reconnu que rien ne contribue tant à la fecondité de leurs terres, que le sable de la mer & que plus ce sable est pris avant dans la Mer, & plus la recolte est riche. Ces quatre manieres de multiplier les grains, sont tirées de l'Observation CXII. des Journaux, *Curiosorum natura*, d'Allemagne 1671. pages 185. 186. 187.

Dans la même Observation, il est parlé d'un épi d'une grosseur monstrueuse. Il étoit composé de quinze gros épis & de neuf petits, mais tous extrémement remplis de grains. Ce merveilleux épi s'étoit formé dans la Silesie ; & on le porta par curiosité à Vienne, afin de le présenter à l'Empereur. Quelques Physiciens étoient d'avis, que cette plante s'étoit produite de plusieurs grains d'orge, qui s'étoient trouvés par hazard répandus au même endroit. C'est ainsi que le celebre Pére *Ferrari* Jesuite dit, que si on méloit plusieurs graines de même espece, mais de différente, couleurs, & qu'on les mit dans une canne, ou branche de sureau, pour les déposer dans la terre, les germes se méleroient, & se confondroient ensemble, & qu'il en naitroit une plante qui porteroit des fleurs belles & variées comme l'Arc-en-ciel. *Cet Iris*, dit-il, *seroit formé, non pas par les larmes d'une nuée qui se refoud en pluye; mais par les ris, & les petits jeux de Flore, qui se divertit. Ut Semina invicem mixta, & confusa Flora quoddam luxuriantis monstrum, & Iridem non ex lachrimis resoluta nubis, sed ex risu gaudentis natura exhibeant.* Cette explication est belle, brillante, ingenieuse au possible ; mais peut-être qu'il y manque un peu de vérité. Et si les Physiciens d'Allemagne se souvenoient, de ce qu'on voit tous les jours, qu'un grain de Blé, ou de chenevis, tombé dans un jardin ou l'aliment est abondant, forme une plante d'un merveilleux volume, il ne leur auroit pas été nécessaire, à l'occasion de ce gros épi d'orge, de recourir à cette pluralité de grains tombés ensemble dans le même trou, & de supposer que les germes se sont pénetrés les uns les autres, pour n'en former qu'un, ce qui renferme quelques difficultés assez considerables. Je ne voudrois pas nier ce que pense le Pere *Ferrari*, il se peut faire que les graines, qui se touchent de fort près, venant à se dilater, & à se déveloper, ce baume de vie enfermé dans chaque graine, se mélera, se confondra, & produira d'agreables mélanges de couleurs dans les fleurs qui en naîtront ; mais je ne pense pas que de plusieurs germes, il puisse ne s'en faire qu'un composé des autres.

Ces Savans d'Allemagne ajoûtent une chose digne de grande attention, sur la matiere que nous traitons ici. Il est certain, disent-ils, que l'industrie des laboureurs pourroit par art, imiter & faire toûjours ce que la nature fait quelquefois. Ils pourroient la forcer de nous donner tous les épis d'orge, aussi gros que celui qui crût dans la Silesie. Il n'y auroit qu'à épier la nature même, & la suivre de près, quand elle se divertit à produire ces épis si gaillards. Elle a beau se cacher, on la decouvriroit, si on y apportoit du soin & de la vigilance. Et quand on auroit une fois reconnu ce qui la peut mettre de si belle humeur, il ne faudroit que la remettre dans la même disposition, & sur les mêmes voyes ; alors tous nos travaux seroient amplement récompensés : nous aurions certainement, toutes les fois que nous voudrions, ces productions si rejoüissantes, & des recoltes qui porteroient par-tout le plaisir & l'abondance.

Septiéme Multiplication.

Il ne faut rien négliger de tout ce qui nous vient des grands hommes : & sur-tout de ceux qui se sont appliqués à cultiver les arts utiles à la vie. Ainsi, quoique Mr. Rai n'ait parlé que de la maniere de semer les graines des jardins, ce qu'il dit merite d'avoir ici sa place, quand même notre dessein ne seroit pas de donner de nouvelles lumieres, aussi bien pour le jardinage que pour l'Agriculture.

Quelques-uns, dit-il, avant que de semer leurs grains, le mettent tremper dans l'eau, où ils ont fait fondre du nitre, ou bien dans du vin, pour en hâter la germinationce, que je ne trouve pas necessaire dans les graines nouvelles ; mais je ne désaprouve pas ce que fait *H. Corvinus* pour les graines *Exotiques* ou qui sont surannées. Le Pere *Ferrari* dit, qu'à l'égard des semences qui sont dures, lentes, & paresseuses à germer, *Corvinus* avant que de les semer, les fait tremper douze heures dans de l'eau, où il y a un peu de nitre ; il les y laisse quelquefois macerer davantage, selon la dureté apparente des semences, & il les arrose ensuite de la même eau, afin que le nitre mêlé avec les exhalaisons chaudes de la terre, excite les germes à s'ouvrir, & à se dévélopper, pour faire une prompte & heureuse germination, *Ut nitrum ex igneo terra halitu concretum seminalem contumaciam ad uberem germinationem proritet, Ferrari flora sive florum cultura lib. 3. cap. 1. lex floris serendi.* page 211.

Huitiéme Multiplication.

Prenez de la fiente de vache, de cheval, de brebis, de pigeon, de chacune une quantité égale. Mettez le tout ensemble dans un vaisseau de cuivre, ou de bois, il n'importe ; versez de l'eau bouillante dessus, laissez le tout tremper durant quelques jours, à la fin desquels vous verserez cette eau par inclination, dans un autre vaisseau, ou vous mettrez dissoudre une livre de nitre par arpent. Après que le nitre sera fondu, on y mettra tremper le froment, ou autre semence, l'espace de vingt-quatre heures. Il faut ensuite tirer le Blé, & le semer un peu humide, si c'est en tems de secheresse. Mais si la terre est humide, il faut faire un peu secher le Blé sur des draps dans un grenier, avant que de le semer par arpent. Il suffit d'avoir labouré une fois la terre, sans la fumer, quelque maigre & stérile que soit le champ, on doit compter sur une riche moisson qui devancera de quelques semaines, le tems ordinaire de la recolte.

Objection.

On ne peut pas croire, que le peu de sels qui s'attachent

tachent à chaque grain de Blé puisse suffire à l'aliment de tant de tuyaux & d'épis, qu'on espere de voir, par ce secret, sur une seule tige.

Réponse.

Ces sels, dont se charge chaque grain de Blé, ne sont pas précisément pour nourrir toute cette nombreuse famille ; leur prémiere action, c'est de couper, d'inciser les enveloppes des germes différens, qui sont contenus dans chaque grain, afin qu'ils se dilatent, & qu'ils se développent.

La seconde action de ces sels, c'est de servir à chaque grain de Blé, comme d'un aimant, pour attirer le nitre de la terre, que les feux souterrains ont réduit & poussé en vapeurs & en exhalaisons, dans la basse & moyenne region de l'air, pour la nourriture des végetaux, & des animaux. Ce n'est point ici une contemplation en l'air, une chimere, une idée creuse, nous sommes fondés sur de belles experiences, que le nitre exposé à l'air, en attire comme un aimant, & le nitre & l'humidité.

Premiere Expérience sur le Magnetisme du Nitre.

Si l'on fait calciner certaine matiere pierreuse, qui se trouve dans les vieux tuyaux de plomb des fontaines, & qu'on en tire le sel ; ce sel mis ensuite dans un vaisseau à l'air, attirera continuellement de l'eau, laquelle étant filtrée & évaporée, donne un parfaitement beau salpêtre. Ce sel ne se dissout pas à l'humide, il reste dans le vaisseau, quand on verse par inclination l'eau qu'il a attiré, ou bien il demeure sur le filtre. *Monconys, Voyage, Tome 1. page* 19. Voilà ce que fait le nitre attaché au grain de Blé ; il lui attire sans cesse l'humidité & les vapeurs nitreuses, qui nagent dans l'air, & dont les plantes se nourrissent.

Seconde expérience.

Les Savans d'Allemagne confirment ce Magnetisme par une autre expérience, qui nous met en état de ne point douter, que le nitre n'attire le nitre. Si vous exposez la nuit en été, des cailloux calcinés à l'air ; cette matiere, où il y a du nitre, attirera à elle l'humeur saline de l'air ; car enfin l'Athmosphere d'air, qui enveloppe le Globe de la terre, est toute remplie de corpuscules nitreux, qui s'élevent de la terre & de la mer, *continet enim athmosphera aeris exhalationes varias, quà terrâ, quà mari ascendentes, intrà quas nitrosa prævalent. Observat. XVIII. Curiosorum Naturæ* 1675. & 1676. pag. 28.

Or ce nitre est un sel véritablement de fecondité, rien n'est plus précieux, & peut-être plus respectable dans la Nature, que ce nitre si peu connu, si ce n'est de quelques Philosophes. Il est incontestablement le *Baume* de vie, qui entretient toute l'harmonie de la Nature dans les trois familles des Mineraux, des Végétaux, & des animaux, & sans lequel tous les mixtes se décomposeroient, se resoudroient, dans leurs principes, & formeroient de leur ruine & de leurs débris, le premier cahos. C'est ce sel précieux, qui tient tous les corps du monde élementaire, dans un état de consistance.

Nos Savans de France sont en cela d'accord avec les autres Savans de l'Europe. *M. Homberg* a fait une expérience, qui montre la part qu'a le nitre dans la végétation des plantes. Il a semé du fenouil dans une caisse qu'il avoit arrosée avec de l'eau, dans laquelle il avoit fait dissoudre du salpêtre ; & il a semé du cresson dans un autre caisse arrosée d'eau commune ; le fenouil semé en pareille quantité, a produit deux onces & demi de plantes plus que le cresson. Sur quoi il ajoûte : *De là on pourra juger, que si les sels ne sont pas absolument nécessaires pour la germination des plantes, cependant ils aident à l'accroissement, & à la force des plantes ; puisqu'il s'en est trouvé une plus grosse quantité dans la terre arrosée de nitre. Memoire de l'Academie Royale des Sciences* 1699. *page* 69.

Troisiéme Expérience.

En faisant fondre du nitre dans l'eau, il se répand & se mêle avec l'eau, qui en est toute pénétrée. Il n'est rien de plus facile que de retirer ce nitre de tous les pores de l'eau, dans lesquels il s'est insinué. Il n'y a qu'à faire un peu évaporer l'humidité sur le feu, jusqu'à ce qu'il paroisse une pellicule sur l'eau, alors on laisse refroidir le tout, le nitre se ramassant en beaux cristaux, longs, blancs, clairs, transparens. Tant il est vrai que le nitre se cherche, & se ramasse. C'est ainsi que le nitre, qui nage dans l'air, se réunit au nitre, dont on a impregné le Blé avant que de le semer.

Palissy exprime cela à merveille, selon sa maniere : *L'huile*, dit-il, *étant jettée dans l'eau se ramasse & se sépare de l'eau. Veux-tu une meilleure preuve, que du sel commun, de la couperose, & de tous les sels, lesquels étant dissous dans de l'eau, se savent si-bien séparer par la cristallisation, & faire faire un corps à part des métaux & alchimie, page* 160. Il me semble que cela est démontré, & qu'il n'y doit plus avoir de difficulté sur une chose si évidente & si constante.

Neuviéme Multiplication.

Prenez dix boisseaux de bon Blé, faites-le calciner, jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en cendre grisâtre ; il faut tirer le sel de ces cendres ; ce qui se fait par une lessive à l'ordinaire. Au lieu d'eau, si l'on avoit de la rosée de Mai, ou de Septembre, l'operation en vaudroit incomparablement mieux, *Solve & coagula.* Il faut faire dissoudre les sels des cendres dans de l'eau qui s'est chargée des sels, dont les cendres sont remplies, il la faut filtrer, & puis coaguler. On coagule en faisant évaporer l'humidité. Ensuite on trouve les sels, qu'il faut garder précieusement.

Prenez ensuite de toutes sortes de fientes, celles de cheval, de poule, de pigeon, de mouton sont préferables aux autres. On les met dans un grand vaisseau de cuivre, où l'on verse une ou deux pintes d'eau de vie, & de la rosée, le plus qu'il est possible, avec quelques pintes de vin blanc : on y en met à proportion de la multiplication qu'on veut faire. S'il n'y a pas assez de liqueur, il y faut ajoûter de l'eau de pluye ; après quoi il faut laisser cela vingt-quatre heures sur un très-petit feu, & remuer très-souvent ; on filtre la liqueur, que l'on conserve pour l'usage suivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut, pour tremper le Blé qu'on doit semer par arpent. On met dans cette liqueur une once de sel de froment, & une livre de nitre. Quand les sels sont bien dissous, on étend son Blé sur un drap, & durant neuf jours on l'arrose soir & matin de la liqueur en question ; le dixiéme jour on seme son Blé un tiers moins drû qu'à l'ordinaire. Le succès paye la peine, & dédommage amplement des frais. Il ne faut pas être surpris de voir qu'on employe le vin dans ce procedé : le vin est un grand agent pour la végétation, il contient beaucoup de sel. Ce n'est pas aujourd'hui, que l'on s'est apperçû que les plantes aiment à boire du vin, cette séve les met en belle humeur. *Cononberius* dit, que si on abreuve les racines d'un platane, ou plane d'un peu de vin, quelque moribond qu'il paroisse, il se reveille aussi-tôt, & pousse avec diligence des branche d'une étendue extraordinaire, *page* 70. Il est vrai que Pline l'avoit remarqué il y a plus de quinze

cens ans. Nous n'ignorons pas, dit-il, que les arbres sont fort friands de vin, *Docuimus etiam arbores vina potare. Histor. nat. lib. 12, cap. 1.*

Dixiéme Multiplication.

Virgile nous apprend ce que les laboureurs faisoient de son tems, pour avoir d'abondantes recoltes,
» J'ai vû, dit-il, plusieurs laboureurs, qui mettent
» tremper leurs grains dans la lie d'huile, où il y
» avoit du nitre, afin que les epis fussent plus grands,
» & plus feconds.

Semina vidi equidem multos medicare sementes,
Et nitro priùs, & nigrâ perfundere amurcâ,
Grandior ut fœtus siliquis fallacibus esset.

Georgic. lib. 1. vers. 192.

Columelle, qui vivoit peu après Virgile, s'explique comme je viens de faire, & entend vraisemblablement par *Amurca*, non du marc d'olives, mais de la lie d'huile, puisqu'on ne sauroit mettre tremper, macerer, amolir du Blé dans du marc d'olives. Les anciens laboureurs, dit *Columelle*, & même du tems de Virgile, ne semoient le Blé qu'après l'avoir mis tremper & macerer dans de la lie d'huile, ou dans du nitre. *Priscis autem rusticis, nec minus Virgilio priùs amurcâ, vel nitro macerari eam & ita seri placuit. De re Rustic. lib. 11, cap. X. pag.* 58.

Pline applique aux féves, ce que Virgile a dit en général des semences. *Virgile*, dit-il, *ordonne qu'on trempe dans du nitre, & dans de la lie d'huile, les feves, pour les semer, & promet de là une abondante végétation.* Quelques-uns estiment que la multiplication est plus riche, si trois jours avant que de les déposer en terre, on les met macerer dans de l'urine, & de l'eau. Democrite recommandoit qu'on mît tous les grains tremper dans le suc d'une plante qu'on appelle *Aizoon*, qui croît sur les toits des maisons, & qu'on nomme en Latin *Sedum* ou *Digitellum*, c'est apparemment la joubarbe. *Virgilius nitro, & amureâ perfundi jubet fabam. Sic eam grandescere promittit; quidam verò, si triduo antè satum urinâ, & aquâ maceretur, præcipuè adolescere putant ..... Democritus succo herbæ, quæ appellatur aizoon in tegulis nascens, tabulisvè latinè sedum, aut digitellum, medicata seri jubet omnia semina. Hist. nat. lib. XVIII. cap.* 17. Il faudroit avoir beaucoup de suc de joubarbe, pour faire ce que veut Democrite.

Ce secret est excellent, pour empêcher que les vers, & les insectes ne rongent le Blé durant les hivers trop doux, comme il se fait presque toûjours en Italie; cette pratique y peut être d'un très-bon usage. Toutes ces observations nous montrent quelle attention prodigieuse, les plus grands hommes ont eûe, pour rendre les recoltes plus belles & plus riches.

On ne sauroit trop recommander l'usage du nitre pour la multipication des Bleds. Voici comme parle un Docte de réputation, que tout Paris a connu, & où il n'a pas été moins celébre que par toute l'Europe savante; c'est *M. Denis*, Médecin du Roy. Il dit, que c'est un secret surprenant pour la multiplication des grains, de les laisser tremper quelque-tems, dans une certaine lessive remplie de sel nitre, avant que de les semer. J'ai vû souvent par expérience, que tous les grains de Blé, que nous avions ainsi préparés, poussoient chacun plus de deux cens tiges à la ronde, & avoient autant d'épis, qui étoient remplis d'une confusion admirable de grains de même espéce. *Conférence sur les Sciences, page* 166.

Onziéme Multiplication.

Il faut faire tremper le Blé, ou tout autre grain, dans de l'huile de baleine durant vingt-quatre heures. Après l'avoir tiré de là, on le saupoudre de chaux vive, où l'on a mis un peu de nitre pulverisé; cela fait, on le laisse sécher; étant sec, on le séme fort clair.

Il est aisé de reconnoître presentement que tout le secret de la multiplication roule sur le sel nitre, & qu'il est le principal Acteur sur la scene des terres ensemencées. Il n'y a là-dessus qu'un avis, & qu'une voix parmi tous les Philosophes.

Bari dans sa Physique dit: *En certains grains, comme aux grains de chenevis, il arrive quelquefois des Multiplications surprenantes. Et si les Peres de la Doctrine chrêtienne sont croyables, un seul grain est d'une fecondité monstrueuse. Digby qui m'a fourni l'exemple du grain d'orge, dont les Peres de la Doctrine chrêtienne gardent les prodigieuses Multiplications, veut avec le Cosmopolite, que le limon salin soit de tous les limons le plus fertile; & que si les pluyes sont plus fecondes que les eaux ordinaires, c'est parce qu'elles dégraissent l'air, & que l'air est rempli d'une infinité de sel douçâtre des plantes. Page* 115. & 116.

Saint Romain dans sa Science naturelle, dit: *Les laboureurs fument leurs champs, & brûlent leurs guerets, pour avoir un Blé mieux nourri & d'une grande abondance de grains; mais s'ils savoient tremper les grains dans un dissolvant acide, ou en arroser les terres, il n'y en a point de si steriles, qui ne devinssent fertiles, & l'abondance du Blé qui en viendroit réjouiroit le laboureur. Part.* 12. *chap.* 4. *pag.* 307. Cet Auteur se mocque, quand il parle d'arroser les terres de la matiere de la Multiplication; le secret consiste dans la préparation du Blé. Saint Romain auroit eu fort à faire, s'il lui avoit fallu arroser, de son dissolvant acide, toutes les terres de la Beauce.

Il est fâcheux que Monsieur Digby, ne nous ait revelé qu'à demi le secret de la Multiplication du blé. C'étoit un savant, qui en avoit fait lui-même l'expérience; son seul procedé nous auroit tenu lieu de tous les autres. Voici comme il parle dans son Traité *de la Végétation des Plantes, pages* 53. 54. &c. Je trouve, dit-il, qu'il seroit ici fort à propos de « vous dire, pourquoi les anciens Poëtes nous ont « écrit de longues histoires de leur Déesse, qui avoit « pris naissance du sel, & comment ils ont caché « sous les voiles du sel, le plus grand secret de leur « science naturelle: De même qu'ils ont toûjours voulu « cacher sous le masque des fables, leur plus profonde « sagesse .... Par le moyen du sel nitre, que « j'ai fait dissoudre dans de l'eau mêlée avec quelque « autre substance terrestre convenable, & qui peut « en quelque façon rendre ce sel amiable & familier « avec le froment, dans lequel je voulois insinuer le- « dit sel de nitre, j'ai fait ensorte qu'un champ très- « infertile & très-maigre, produisît une admirable & « très-riche moisson, & surpassât encore par son abon- « dance celui, qui de soi étoit très-fecond & très- « fertile. «

De plus, j'ai vû qu'un grain de chenevis, étant « arrosé & humecté de cette liqueur, a produit, dans « le tems requis, une si grande abondance de chalu- « meaux & de tiges, qu'on eût pû dire, à cause de « l'épaisseur, & de la dureté de ses branches, que « c'étoit une petite forêt âgée de dix ans pour le « moins. «

Les Peres de la Doctrine chrêtienne de Paris, « conservent encore chez-eux, une rouffe d'orge, qui « contient 249. tuyaux ou branches qui prennent leur « origine d'un seul & même grain; aux épis desquels « ils comptent plus de dix-huit mille grains, ce qui « est à la verité tout extraordinaire: aussi conservent- « ils cela comme une chose très-curieuse, & digne de « remarque. «

Quelques-uns pour la multiplication du Blé, se servent du sel qu'ils tirent de la fameuse plante nommée *Heliotropium*, *Tournesol*, ou *soleil*, parce que l'admirable fleur de cette plante, tourne & suit le soleil. *Planis Campy*, dans son *Hercule Chymique*, parle des vertus de cette plante avec des ravissemens, il est tout extasié sur le chapitre de sa *Clytie*, c'est ainsi qu'il nomme le *Tournesol*. Il en dit une particularité très-singuliere, & qui regarde aussi la végetation des plantes. Il raconte que la fleur de l'*Héliotrope* est si chargée de rosée, durant même la plus grande ardeur du soleil, qu'en une demi-heure on peut d'une seule fleur, en la sécouant doucement à diverses reprises, tirer deux onces de rosée ; il seroit difficile de se l'imaginer, il faut qu'il parle lui-même. " N'en riez pas, „ dit-il, experimentez-le, & vous verrez que les cancers, loupes, *Noli me tangere*, toutes sortes d'ulceres, morsures venimeuses, arquebusades, playes, chaleur de foye, douleur d'estomac, palpitation de cœur, migraine, toute douleur de tête, goutes, peste, ladrerie, verole, &c. lui cedent. Elle manifeste le poison en rompant le vaisseau où elle est, vaut aux ensorcellemens, delivre une femme en travail d'enfant, est singuliere contre l'épilepsie, & ses especes, chasse les demons des corps. Bref, elle a tant de vertus que si elle n'étoit si commune, il n'y a ni or, ni perles, ni pierres précieuses qui l'égalassent ; car elle est de telle vertu, qu'*Arnaud de Villeneuve* a bien osé dire, que quiconque en prendroit tous les jours un peu, avant que de manger, à peine mourroit-il : aussi renouvelle-t-elle, & restaure entierement un chacun fruit, chacune herbe, les arbres pareillement. *Qui potest capere, capiat*.

Enfin *Planis Campy*, après avoir donné la maniere de tirer de la rosée une substance solide, ajoute : „ Or joignez à neuf parts de cette substance, une part de souphre d'or, & il n'acheve que par, &c. Car, dit-il, il n'est pas raisonnable de divulguer le tout apertement, cela mene tout droit au grand œuvre, à la pierre philosophale „. Voilà comme d'une bonne chose, en voulant aller trop loin, *Planis Campy* se jette dans des visions ; & sans plus garder de mesure, il assure que cette matiere introduit en l'homme une nouvelle jeunesse, par la consommation de la vieillesse, &c.

Il m'est tombé entre les mains un livre, où il y a d'assez bonnes choses : il a pour titre, *Le Paradis Terrestre*. Il est de la façon d'un Conventuel d'Avignon, nommé le Pere *Gabriel de Cassagne*. Cet homme n'est guére moins gâté que *Planis Campy*, sur le chapitre de l'*Héliotrope*. Il faisoit en 1612. la Médecine à Paris, où les Charlatans abordent de toutes parts ; & comme les autres, il parloit des Médecins avec beaucoup de vivacité, & peu de ceremonie. Il se trouve certainement de beaux secrets dans son livre ; mais ce qui nous regarde particulierement, c'est l'estime qu'il fait de l'*Héliotrope* qu'il appelle *Tourne-Soleil*. Après avoir parlé de la sympathie avec le soleil, il prétend qu'il n'y a point de maladie, pour incurable qu'on la tienne, qui ne cede aux vertus de cette plante admirable.

„ Voici l'usage qu'il en fait. " Prenez, dit-il, un *Tourne-Soleil* tout entier, bien mûr, & le mettez par petites pieces avec les feuilles jaunes, & sa graine dans une bouteille, & par-dessus vous y mettrez de bonne eau de vie, qui surnage de quatre doigts, bouchez bien la bouteille, & la tenez dix jours au soleil, & la nuit en lieu sec ; puis séparez l'eau de vie, & la gardez. Pressez bien tout le marc, & joignez ce qui en sortira avec l'eau de vie. On calcine ensuite le marc entre deux pots bien lutés, on tire le sel des cendres, qu'on dissoudra dans la liqueur. Vous avez alors un grand trésor ; donnez-en une cuillerée dans demi verre de vin blanc à jeun, cela guerit le *Noli me tangere*, les chancres, la pierre, la gravelle. Ce remede est bon contre la paralysie, l'hydropisie, & la fiévre quarte, &c. *pages* 37. 38. 39. 40.

Observation.

Si par hazard quelqu'un de ces secrets ne réussissoit pas en quelque lieu, il ne faudroit pas pour cela dire, que ce procedé n'est pas bon ; je suis persuadé que le meilleur secret ne peut être bon pour toutes sortes de terres. Il faut faire l'expérience d'abord en petit, avant que de hazarder à faire beaucoup de dépense.

Mr. Boile est admirable sur ce point ; il a fait un Traité exprès, touchant les expériences, qui ont réussi une fois ou deux, & ausquelles on ne sauroit revenir. Peu de chose change le regime de la nature, & fait manquer une expérience ; quand on ne réussit pas, bien loin de se gendarmer, & d'abandonner l'entreprise, comme si elle étoit teméraire, il faut examiner avec soin, en quoi l'on n'a pas été exact, & si l'on a procedé comme il faut. C'est ainsi qu'a raisonné *Mr. Boile* en plusieurs occasions, où lui & ses amis ne trouvoient pas ce qu'ils esperoient. Il dit des choses sur ce sujet très-estimables : mais je ne m'arrête ici qu'à celles qui regardent les secrets de la végetation.

Je me souviens, dit *Mr. Boile*, que le celebre " *Bacon*, & plusieurs autres Physiologistes assurent, qu'il est aisé d'avoir des roses tardives, & qui ne viennent que vers la fin de l'automne. Ils disent, que pour cet effet il ne falloit que couper au printems, les bouts des petites branches, où les boutons des roses commencent à paroître ; cependant beaucoup de personnes ont essayé inutilement de faire cette épreuve ; après l'avoir trouvée fautive, on a conclu que c'est une de ces chimeres dont les Naturalistes entretiennent les gens crédules. Pour aller à la verité tout droit, je déclare, dit *Mr. Boile*, que j'ai appris de mon jardinier, que ce secret manque sur la plûpart des rosiers, & qu'il n'y a que ceux qui ont beaucoup de force & de vigueur, sur lesquels on peut avoir par cette méthode des roses en automne. Il faut même examiner de quelle espece de roses il s'agit ; car enfin, il est certain que les rosiers de damas, ou muscats, donnent ordinairement des roses en automne ; ainsi il ne faut pas faussement attribuer à l'art, ce qui vient de la nature. *Unde fieri potest, ut quod natura proprium est, falsò arti attribuatur*, *page* 42. „

En effet, *Mr. de la Quintinie dit* : Quand les fleurs " commencent à paroître sur les rosiers muscats blancs, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pié & demi de bas ; & à chaque œil il poussera un jet, qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'automne, *pag.* 116. *de la culture des fleurs* „.

Observation.

On s'est appliqué à ramasser ici toutes les manieres de multiplier le Blé, que l'on a pû trouver, afin d'être utile à tout le monde. Il y a de ces manieres, qu'on ne pourroit pratiquer qu'avec beaucoup de peine & de dépense dans des Provinces, où les autres seront d'un facile usage. Sur ce grand nombre de procedés, non-seulement on a la liberté de choisir ce qui convient le mieux au pays ; mais d'ailleurs on s'en peut former de nouveaux, qui réussiront peut-être encore mieux. Il y a plusieurs matieres dans la

nature, qui abondent en sels, & toutes ces matieres sont admirables pour la multiplication des grains, & pour la vegetation des plantes. Il est parlé dans la *Republique des Lettres*, d'un chou monstrueux, que tout le monde alloit voir par curiosité; la tige en étoit grosse comme la cuisse, & cette tige soutenoit sept ou huit pommes de chou d'une grosseur énorme. On se doutoit bien que l'endroit où il étoit, lui avoit fourni de copieux alimens; mais on ne soupçonnoit pas ce qui l'avoit rendu si gaillard, & d'un volume si extraordinaire. Le tems vint qu'il fallut l'arracher, on chercha vers le pié la source de son embonpoint, on trouva tout joignant la racine, une savate, qui s'étoit rencontrée là par hazard, & qui avoit amplement alimenté cette plante potagere. Il faut si peu de chose, pour aider la nature, qu'on doit être surpris de ce qu'on ne voit pas plus souvent des productions singulieres & merveilleuses. Les laboureurs, les jardiniers & les vignerons, suivent une certaine routine, qu'ils tiennent de leurs peres, & qu'il n'est pas aisé de leur faire changer en des usages plus utiles, & souvent moins penibles. Quand on est parvenu à un certain âge, on ne veut rien apprendre sur sa profession, on croiroit que ce seroit retourner à l'école. Combien de fois les vieux Médecins, dans le siécle passé, se révolterent-ils contre la *circulation du sang*, qu'on venoit de découvrir? Ces bonnes gens ne croyoient pas qu'il y eut rien dans la nature à apprendre pour eux. Combien de combats où l'on a répandu beaucoup d'encre mêlée de bile, se sont-ils donnés, pour empêcher l'usage de l'*antimoine*, qu'on introduisoit dans la Medecine avec tant de raison & de sagesse; Le Savant qui écoute, devient plus savant. *Audiens sapiens, sapientior erit. Prov. cap. 1. v. 5.*

Feu Mr. le Prieur de la Perriere, qui distribuoit des remedes dans la rue de la Requette, Faux-bourg saint Antoine, possedoit le secret de la multiplication du Blé. J'ai vû chez lui, & ailleurs de charmantes expériences, qui justifient la réalité de cette multiplication. Mais ce qui gâtoit en lui tout le mérite de cette connoissance, c'est qu'il estimoit le secret infiniment; & qu'il s'étoit mis en tête, qu'il n'y avoit qu'un grand Roi qui pût le lui payer. C'est ainsi qu'il en parloit dans les livrets qu'il distribuoit. *Nous n'avons jamais enseigné, & nous n'enseignerons jamais cette multiplication, qu'à une seule personne, comme à un Souverain qui voudroit soulager ses sujets, & donner l'abondance à son état.*

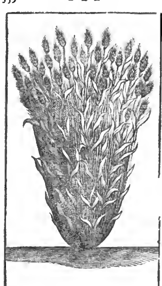
Il a tenu sa parole : il est mort sur la fin de l'année 1704. sans s'en être ouvert à personne. Je sai cependant de fort bon endroit, qu'il n'avoit encore rien de bien arrêté là-dessus, & qu'il cherchoit à perfectionner sa pratique, dont-il n'étoit pas encore content. Le peu de chose qu'on a trouvé dans ses papiers sur ce point, donne lieu de croire, que nôtre deuziéme multiplication, est celle-là même dont il se servoit; & ce qui me confirme entierement dans cette opinion, c'est le soin qu'il avoit de faire ramasser à ses gens, les differentes choses qui entroient dans la composition de l'eau préparée; & de la matiere universelle.

Jusques-ici, vous avez vû ce qu'ont dit les plus savans & les plus intelligens sur l'art de la végetation, au rapport de l'illustre Abbé de Vallemont, dans son livre intitulé, *Curiosités de la Nature & de l'Art sur la Vegetation*, &c. Comme dans son même Livre, dans la page 331, il est marqué, que feu Mr. le Prieur de la Perriere, rue de la Roquette, possedoit le secret de la multiplication du Blé, il semble qu'il est à propos d'écrire ici en abregé les sentimens dudit sieur de la Perriere. Voici donc ce que j'ai trouvé dans un petit livre intitulé, *Le Secret des Secrets*, ou *le Secret de faire rapporter aux terres beaucoup de grains, avec peu de semence.* Il dit que les Anciens ont connu la multiplication des grains par le moyen de la *matiere universelle*, tirée des métaux, des mineraux, des végetaux, des sensitifs.

Et il ajoûte, que plusieurs traitant de ce même sujet, ils conviennent tous, que pour faire cette multiplication, il faut attirer l'*Esprit Universel*. C'est là le grand point, qui est aussi difficile, que ce qu'on appelle le *Grand-Oeuvre*, ou autrement *la Pierre Philosophale*.

Ce fameux Prieur de la Perriere reconnoît que cét *Esprit universel*, ne peut être attiré que par un très-grand nombre de matieres travaillées ensemble, dans les quatre saisons de l'année, & tirées des métaux, des mineraux, des végetaux, & des sensitifs, de leurs esprits & de leurs sels bien purifiés. Ces matieres differentes, ainsi travaillées & tirées, agissent toutes ensemble, étant mutuellement pénétrées, unies, & pour ainsi parler, concentrées les unes avec les autres; elles composent une nouvelle matiere, qui est comme universelle, & qui attire l'esprit universel sur les grains qui en sont imbibés, & sur la terre qui les reçoit.

Cette matiere ayant été tirée & préparée pendant ces quatre saisons; c'est ce qui défend les grains contre toutes les injures du tems. C'est ce qui les fait multiplier plus ou moins, selon qu'ils ont été bien ou mal choisis, ou bien ou mal préparés. C'est aussi ce qui dispose les terres à attirer pendant l'année l'esprit universel, avec quoi elle puisse produire de nouveaux grains; & c'est en effet, ce qui rend tous les ans lesdites terres plus fertiles; car ces terres se remplissent continuellement de cet esprit universel, attiré par les grains préparés qu'elles ont reçûs, elles retiennent & conservent toûjours quelque chose de cette préparation. Ce qui paroît visiblement, en ce que toutes sortes de terres où l'on seme lesdits grains préparés, se trouvent l'année suivante plus fertiles que si on l'avoit beaucoup fumée, quoique l'on n'y ait rien fait. On n'entreprend pas d'expliquer ce que c'est que l'esprit universel, ou comment il est attiré, on laisse l'un & l'autre aux Physiciens; on ne s'attache uniquement ici, qu'à l'usage & à l'utilité de ce qui peut attirer cet Esprit universel, & qu'il attire effectivement par l'expérience qu'on en a. Car on n'a rien vû de semblable à ce qui s'est fait dans la maison de Nôtre-Dame de la Charité à Claye, Diocése de Meaux, & à Paris, puisque quatre mille personnes ont vû dans le Fauxbourg de saint Antoine, au milieu de la rue de la Roquette, dans une maison où il y a une image de la très-Sainte Vierge, sur la grande porte cochere, une terre que l'on a semée pendant neuf ans consécutivement, sabloneuse, d'environ quarante-sept toises, avec dix ou douze litrons de froment préparé, comme on dira bien-tôt, ou avec un seul labour, sans la jamais fumer, ou la laisser reposer; & on l'a vû, touché, arraché, & compté une très-grande quantité de touffes de froment, comme il se voit par la figure suivante; un seul grain ayant porté soixante & quatre-vingt épis & davantage, tous bien remplis & bien nourris, de très-bon grain, & où les dix ou douze litrons, c'est-à-dire, dix ou douze livres pesant, ont toûjours produit sept ou huit setiers de Blé.



Un seul grain de Blé Multiplié.

Le seigle, l'orge, l'avoine & les autres grains, qu'on appelle de Mars, se préparent & se multiplient de la même maniere que le froment. Voici de quelle maniere on doit se comporter pour réussir quand on a la matiere & ce qu'on doit observer.

I. Les bons grains aiant été choisis, suivant ce que l'on vient de marquer, on en prendra trois boisseaux pour chaque arpent de terre.

II. On employera une livre & demi, ou plus de la Matiere universelle, & propre à la multiplication des grains.

III. On choisira une personne qui aît beaucoup de zéle & d'affection, qui soit, s'il se peut, de conscience, ayant la crainte & l'amour de Dieu dans le cœur, & qui agisse avec application, avec soin & avec une grande fidélité; parce que la negligence en ce travail, peut diminuer l'effet de la matiere propre à la multiplication, & même la faire manquer entierement. Cette personne donc possedera bien tour ce qui est préscrit dans ce Mémoire, & le lira en travaillant, s'il est nécessaire; en l'observant exactement, il est impossible qu'il ne réussisse.

IV. On prendra un litron ou plus, du grain que l'on veut semer; on le mettra dans un pot avec une cuillerée ou plus de la matiere universelle, & environ quatre pintes de bonne eau claire, ou de l'eau claire qui sort du fumier, on fera bouillir doucement tout cela, jusqu'à ce que le grain commence à crever; alors on le coulera, & on le pressera; ce qui en sortira sera mis dans une bouteille que l'on aura soin de bien boucher, le marc est bon pour les poules.

V. On mettra dans une autre bouteille, la livre & demi, ou plus, de la Matiere universelle, on y jettera un bon demi-setier de la décoction du grain, que l'on a fait crever, & dont on vient de parler.

Cette bouteille étant bien bouchée, afin que les esprits ne se perdent pas, mais qu'ils s'unissent & se lient étroitement ensemble, on la remuera fortement trois ou quatre fois par jour; & après environ vingt-quatre heures, on y mettra encore démi-setier de ladite decoction, & l'ayant bien rebouchée, on la remuera comme auparavant; on continuera pendant quatre jours à jetter ainsi demi-setier de la décoction dans cette bouteille, & à la remuer fortement trois ou quatre fois par jour. Les paresseux, & ceux qui sont pressés de semer, pourront faire la même chose de quatre en quatre heures.

VI. On aura de bonne eau à boire, ou de l'eau de pluye, ou de rosée, ou de l'eau de basse-cour, qui aura passé par les fumiers; ou bien l'on fera une lessive à froid avec l'eau ordinaire ou pour le mieux, avec de l'eau de basse-cour; on en jettera dans un cuvier, où il y aura un tiers de crotin de mouton, un tiers de fiente de pigeon, un tiers de fiente de cheval, de vache, de poule & d'autres animaux. On jettera de cette eau, quatre ou cinq fois autant pesant qu'il y aura de ces fumiers, ou du moins au même poids, ou à la même mesure. On la fera passer dessus comme une lessive, en remuant très-souvent, puis on coulera le tout par un panier, pour en tirer le clair, & le premier épais, que l'on conservera.

VII. On fera éteindre un quart de chaux vive dans quatre seaux d'eau commune, ou d'eau de pluye, ou pour le mieux, d'eau claire de fumier, & après avoir remué le tout, on le laissera un peu en repos. Quand il sera comme de la crême, on vuidera l'eau claire & le prémier épais, sans vuider le fond.

VIII. On mettra un quart de ce clair & de ce prémier épais avec un quart de chaux, mêlez ensemble, avec trois quarts du clair & du prémier épais de l'eau préparée que l'on a reservée, & dont il est parlé au nombre VI. On remuera ces deux mélanges & on en prendra environ quinze pintes, ou un peu plus, on y versera la livre & demi, ou plus, de la Matiere universelle préparée, qui est dans la bouteille; on rincera soigneusement cette bouteille avec ce qui reste du jus de grain crevé, pour la bien nettoyer, & en tirer les sels & tous les esprits; on jettera le tout dans les quinze pintes susdites, en remuant fort jusqu'au fond, afin que la matiere soit bien fondue & bien mêlée: ce qui fera une liqueur.

IX. Ce qui suit est plus essentiel. On fera tremper dans cette liqueur les trois boisseaux de grains bien choisis, & on ne les y versera que très-doucement, afin que les grains foibles, mal nourris, ou mal conditionnés, demeurent au dessus, ou on aura grand soin de les ôter avec une écumoire, afin qu'il ne reste que le bon grain dans ladite liqueur.

X. Après que le bon grain y aura trempé environ douze heures, il faudra l'en tirer, & le faire égoûter sur une claye couverte d'un linge fort clair; & l'on prendra garde que l'égoût tombe dans quelque vaisseau pour n'en rien perdre; par ce qu'il est bon jusqu'à la derniere goute, quand même il auroit servi plusieurs fois.

XI. Lors que ce grain sera bien égoûté, on l'étendra sur le plancher, & on le remuera trois ou quatre fois par jour; lors qu'il sera devenu presque sec, on le mettra en un tas, ensuite on l'arrosera de la même liqueur où il a trempé, & en l'arrosant on le remuera avec une pelle, jusqu'à ce qu'il soit beaucoup imbibé. On le laisse ainsi en tas trois ou quatre heures; on l'y laisse plus long-tems, si l'on n'est pas pressé de le semer, on l'étend de nouveau, & on le fait encore presque secher; puis on le ramasse en tas, & on l'arrose comme on vient de dire. Ce qui se réitere autant de fois qu'on veut, parce que toutes

ces préparations fortifient le grain de plus en plus, Avant que de le semer, on le laisse secher, de maniere qu'il puisse parrir de la main du semeur. Si l'on est pressé, & qu'il soit trop humide, on y mêle de la terre ou du sable bien sec, pour le semer plus facilément.

XII. Quand le germe commence à paroître un peu, ou qu'il est enflé, sans ètte pourri, c'est alors qu'on a besoin de jugement & de prudence. Il faut le remuer souvent, parce qu'il germeroit d'un côté, & non pas de l'autre; on le sémera, & on le couvrira sans differer; on le seme & on le couvre toûjours de bonne heure, autant qu'il est possible, au plus tard neuf ou dix jours avant les autres; & si on le peut, en tems sombre, quand le soleil est retiré, ou moins ardent; on peut le semer à trois ou à quatre doigts de profondeur, & le couvrir aussi-tôt. On peut avoir une personne qui suive le laboureur, & qui seme chaque grain éloigné de l'autre, d'environ trois doigts, par ce moyen la terre se trouvera semée & labourée en même tems. Il faut que le laboureur fasse les sillons de quatre en quatre doigts; en agissant ainsi, on ne met qu'un boisseau ou un boisseau & demi de semence par arpent.

On peut labourer avec différens instrumens, & sur tout avec la béche, parce que la béche penetre plus profondement que la charrue, & qu'il est plus aisé en se servant de cet instrument, de faire mourir les insectes, & d'ôter l'ivraye & les herbes nuisibles & inutiles; d'ailleurs, on ne fait point avec la béche de plus grande dépense qu'avec la charrue.

Utilités qu'on peut tirer de la Matiere universelle.

Tout ce qui vient d'être proposé pour préparer le grain, paroîtra d'abord difficile & embarrassant, surtout, à ceux qui ont une grande quantité de terres; il ne le sera pas, ou bien on ne laissera pas de l'entreprendre, si on considere que la fatigue qu'il faut avoir à labourer & à disposer comme il faut une grande quantité de terres, pour y semer du grain commun, est diminuée des trois quarts en se servant du grain préparé; & si on considere aussi, qu'on évite environ les trois quarts des dépenses ordinaires; que tout se fait dans la maison par les domestiques, en presence du maître, & qu'on en tire trois ou quatre fois plus de profit qu'on ne fait de dépense, sans parler de la recolte.

Pour connoître plus distinctement, que l'on fait beaucoup moins de dépense, & beaucoup plus de profit avec le grain préparé, qu'avec le grain commun, il n'y a qu'à remarquer, que pour un arpent de terre, par exemple, de cent perches, à dix-huit pieds la perche, il faut pour le grain commun:

I. Quatre ou cinq labours; pour le grain préparé, il n'en faut qu'un.

II. Il faut répandre trente ou trente-cinq charretées de fumier sur la terre, ou la marner, & faire souvent l'un & l'autre; pour le grain préparé, la terre n'a besoin ni de fumier ni de marne.

III. Il faut avoir des écuries, nourrir des chevaux, dont les uns deviennent malades, & ont besoin de remedes, les autres meurent; il faut entretenir les harnois, les charretes, les charrues, & en acheter d'autres, quand il y en a qui ne peuvent plus servit; il faut payer des maréchaux, des charrons, des bourliers, & être sujet à mille peines & mille inquietudes; il faut nourrir & entretenir plusieurs chatretiers, valets & servantes, & leur donner encore de gros gages; il faut avoir beaucoup de logement, & y faire de grandes reparations; mais au grain préparé, tout cela n'est pas nécessaire, puis qu'on ne fait qu'un seul labour, qui sa pourroit faire ici comme en plusieurs autres pays avec des vaches, & même avec des ânesses. Les unes & les autres apportent de plus un très-grand profit dans le ménage. Les gens qui ont carosse, peuvent demeurer dans leurs maisons de campagne, au mois d'Octobre & de Mars, & pendant la recolte, leurs chevaux aideront non seulenent à renfermer les grains. mais encore à labourer, sans être trop fatigués, lorsque les terres sont sabloneuses & légeres.

IV. Les terres portent du froment la prémiere année, des mars la seconde, & elles se reposent la troisiéme année.

Les autres portent tous les ans du froment très-beau & très-bon.

V. On cherche de bonnes terres, qui sont souvent très-difficiles à trouver, & dans une petite quantité de bonnes terres, il y en a une grande partie de légeres, de foibles & de sabloneuses; pour les grains preparés, l'on employe jusqu'aux terres sabloneuses & presque steriles.

VI. Le loyer des bonnes terres est fort cher; l'on prend des terres à cinq, dix, quinze ou vingt sous l'arpent, pour le grain préparé.

VII. On passe ici quantité d'autres depenses petites & grandes, qu'il faut faire avec le grain commun, & que l'on s'épargne avec le grain préparé. On doit seulement remarquer, qu'au lieu de dix ou douze boisseaux de grain commun, trois boisseaux au plus, de grain preparé, suffisent avec un quart de chaux vive, à semer un arpent entier, & tout l'ouvrage n'occupe les personnes seulement, que pendant le tems auquel on a coutume de semer; c'est-à-dire, pendant le mois de Mars & d'Octobre. Excepté ce tems-là, & celui de la recolte, on n'a toute l'année à faire autre chose, & il n'est point d'arpent de terre, qui ne rende sept on huit setiers de grain; il y en a qui en rendent un muid, & d'autres encore davantage.

On pourra donc recueillit du froment, qui ne reviendra pas à cinquante sous le setier. Les pauvres gens pourront prendre des terres en friche, pourvû qu'elles ne soient pas dans les eaux; ils en pourront prendre à dix ou quinze sous l'arpent de loyer, ou bien à rente: il y a des pays où l'on en a à cinq sous l'arpent,& même pour rien; parce que les proprietaires ne demandent autre chose, sinon que l'on rende leurs terres labourables. C'est aussi l'interêt des Seigneurs, & de ceux qui ont les Dîmes. Ces pauvres gens arracheront des terres qu'ils prendront, les méchantes herbes & les épines; qui leur serviront pour brûler, ils laboureront ces terres, & ils retireront le profit.

On trouvera dans l'avis au Lecteur, qui sera donné au commencement de ce Livre, ceux à qui il faudra avoir recours pour trouver la matiere universelle pour la multiplication des grains, soit qu'on soit à Paris, à Lyon, ou ailleurs, & où on pourra avoir recours; à Lyon, à la Cure de saint Vincent, ou au bas de la côte des Carmelites, à l'entrée de la rue Bouteille, maison de Madame Goa, pour en avoir quelques poignées, qu'on offre de donner gratuitement, pour en faire l'essai, afin qu'ensuite on puisse voir l'effet qui en reviendra.

On ne marque point ici la composition de cette matiere, & de tout ce qui y entre; ledit sieur de la Perriere, qui avoit refusé des sommes immenses, que les Fermiers Généraux lui avoient offert, pour leur communiquer son Secret, & qu'il disoit ne pouvoir donner qu'à un Souverain, pour entichir ses sujets, le fit enfin en faveur de ces pauvres Filles Demoiselles, ou d'honnête Maison, pour aider à les placer en des Congrégations séculieres, lorsqu'elles croi-

roient être appellées en des Religions, & qu'elles n'auroient pas dequoi pour y être reçûes ; par-là ce saint & vertueux Prêtre, qui avoit donné des marques de sa charité, en faveur d'un nombre infini de malades, qui venoient ou envoyoient à lui de toutes parts, pour avoir des remedes, qu'il leur donnoit gratuitement, voulut encore en donner en faveur de ces sortes de Filles, en permettant que la personne à qui il l'avoit communiqué, s'en servît après sa mort pour ce sujet.

Sur les Bleds gelés en 1709.

Il y en eut qui semerent du froment en Avril 1709. comme ils virent qu'il ne produisoit point d'épis, quelques-uns couperent la fane de l'herbe vers la saint Jean, & d'autres n'y toucherent point du tout. Le Ble dont on avoit coupé l'herbe, poussa en 1710. & fut de dix ou douze jours plus avancé que les autres Bleds semés vers la saint Martin 1709. Il fut moins fort & porta moins de grain, mais un grain plus gros & meilleur pour les Boulangers.

Le Blé auquel on n'avoit point touché fut fort beau en 1710. & même plus beau en quelques endroits, que celui qui avoit été semé en automne en 1709.

A cette occasion M. Homberg a dit que si on étête des plantes nouvelles, avant qu'elles portent leur graine, elles la portent l'année suivante, & que c'est un moyen sûr de les rendre vivaces. Ce dernier article est pris de l'histoire de l'Academie 1710.

Proprietés du froment.

On employe la farine de froment dans les cataplâmes résolutifs. La mie de pain de froment est plus émolliente, & plus adoucissante. On l'employe avec le lait & les jaunes d'œufs, pour appaiser la douleur & l'inflammation des tumeurs. On ajoûte quelquefois le safran en poudre & l'huile rosat, pour rendre ce cataplâme plus résolutif. On fait avec le son du froment & l'eau commune, des lavemens émolliens, adoucissans & légérement détersifs ; on l'ordonne ordinairement dans le cours de ventre & la dissenterie, avec la graine de lin. On en fait aussi une tisanne excellente pour le rhûme, & la toux invétérée. On en fait bouillir une cuillerée dans une pinte d'eau, on l'écume bien, & après l'avoir versé par inclination, on y fait fondre une once de sucre. Le son est aussi résolutif qu'émollient, on le fait bouillir dans la bierre, ou dans l'urine. On en fait des cataplâmes pour appaiser les douleurs de la goutte, & pour résoudre les tumeurs des jointures. On fait avec le froment, de la bierre, de laquelle on tire une eau de vie, qui est même plus forte que celle qu'on tire du vin. On en fait aussi l'amidon. *Voyez* AMIDON.

BLEREAU. C'est un animal à quatre pieds qui est de la grandeur du renard. Sa chair est bonne à manger, elle a le même goût que celle du sanglier. Sa peau est dure & vilaine. Son poil est rude & herissé, & de couleur grisâtre ou noirâtre.

Il y en a de deux sortes. La prémiere sorte est appellée porchins, parce qu'ils ont le nés fait comme celui d'un porc ; ce sont les plus gros. La deuxiéme espece des Blereaux, est nommée chenins, à cause qu'ils ont le nés fait comme un chien, ils sont un peu plus petits que les autres ; tous vivent de même façon, & font leurs petits au mois de Decembre ; on les peut prendre par les mêmes inventions ; ils fientent bien loin de leurs terroirs ; & font un trou en terre avec les pates, dans lequel ils mettent leur ordure & y retournent toûjours tant qu'il soit plein ; ils prennent ordinairement un même chemin, si bien qu'il est facile de les prendre, quand on a connoissance du lieu par où ils passent, cela se peut voir par la pique de leurs pieds en terre. Après la pluye, ils ne sont jamais plus de cinq ou six jours sans passer par un même endroit, s'ils n'ont été tirés, ou que les chiens ne les ont pas poursuivis. Ils percent les hayes pour passer dans les champs ou dans les vignes, ils vont aussi dans les jardins champêtres amasser les fruits, & le printems au long des eaux prendre des grenouilles, des limaçons & des sauterelles dans les prairies. Leur coup mortel est sur la tête entre les deux yeux, quoique d'autres disent qu'il est sur le nés.

Le poil du Blereau sert à faire des pinceaux pour l'usage des peintres. Sa graisse est bonne dans la colique nephrétique, si on la mêle dans les lavemens ; on l'employe encore pour la sciatique, pour fortifier les nerfs ; & pour les crevasses des mamelles. Enfin, on fait sécher le sang du Blereau, & on le prend en poudre. Il est bon pour la lepre & pour faire sortir par transpiration les mauvaises humeurs. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Les Blereaux sont aussi appellés Taissons, ils sont assez connus par le dégat qu'ils font aux vignes ; on les peut prendre de diverses façons, que l'on enseignera ci-après.

Ils font leurs retraites sous terre, comme les lapins, & le plus souvent dans les bois & dans les garennes ; mais sur-tout en celles qui regardent le septentrion, par ce qu'ils n'aiment pas le grand jour. Ils n'en sortent que la nuit après le soleil couché, si ce n'est dans les plus longs jours, que la faim les contraint de sortir quelquefois deux heures auparavant.

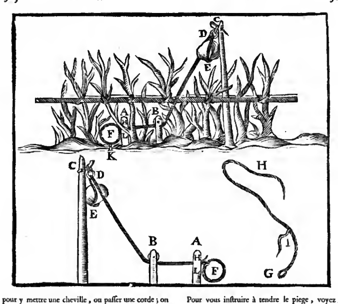
Les Blereaux sont grands ennemis des renards, ils conservent par ce moyen les lapins, qui sont dans les mêmes terriers, par ce qu'ils donnent la chasse aux renards, aux chats communs, & aux chats putois. Les Taissons n'ont point de sentiment & ne voyent gueres clair ; c'est pourquoi une personne qui aura un gros bâton dans la main, & en verra venir quelqu'un, peut l'attendre & le tuer.

Chasse du Blereau.

La chasse du Blereau se peut faire avec des bassets. Si le terrier est sur un lieu elevé, on y doit faire entrer le chien par l'ouverture d'en bas, afin d'obliger l'animal à sortir par celle d'en haut. Alors les chiens se jettent sur lui, & les chasseurs doivent l'assommer & prendre garde de n'en être pas mordu, car les blessures en sont dangereuses & difficiles à guérir.

Pour faire une machine à prendre des Blereaux.

Les blereaux se prennent à toutes sortes de collets, mais ils n'y demeurent gueres, à cause qu'ils les rompent ; c'est pourquoi on a inventé la machine dessinée dans la figure ci-après, à laquelle un Blereau étant pris, il est aussi-tot étranglé ; si vous desirez avoir le divertissement de prendre ces animaux par cette invention, faites provision des ustenciles nécessaires pour composer cinq ou six machines à la fois, afin de tendre en plusieurs endroits en même tems. Ce piege est composé d'un bâton marqué A, gros comme la verge des fleaux à battre le blé, long d'un pié & demi, ayant un trou à quatre doigts proche du gros bout A, & qui est pointu par le bout plus menu, & d'un autre second bâton B, un peu plus gros, de même longueur que le prémier, lequel doit avoir une mortaise qui passe d'outre en outre, pour y mettre une poulie de bois à quatre doigts proche du gros bout B, & pointu par l'autre. Il faut un troisiéme bâton C, long d'environ cinq pieds, gros comme le bras, qui sera pointu par son gros bout & fourchu de l'autre, ou bien il faudra y faire une coche ou un trou



pour y mettre une cheville, ou passer une corde; on doit aussi avoir autant de cordes cablées que de machines : ces cordes seront longues de deux ou trois toises, & faites comme celle qui se voit marquée des lettres H I G. On fera au bout G de chacune, une boucle coulante pour passer dedans le bout H, & à deux pieds proche, comme au lieu marqué I, un petit arrêt, comme si c'étoit un nœud, lequel sera fait d'un brin de ficelle, qu'on tournera bien ferme deux ou trois tours dessus la corde; puis on le nouera pour l'y laisser. Chaque corde doit être garnie d'une boucle de fer ou de cuivre D, comme seroit, par exemple, l'anneau d'une clé de serrure médiocrement grosse; cette boucle sera aussi fournie d'une autre corde longue de deux pieds, pour la pendre sur le fourchu ou coche du bâton C. On mettra au pié de chaque machine une pierre E, pesant trente ou quarante livres, pour s'en servir ainsi qu'on dira ci-après.

Vous croirez peut-être d'abord que ce piége sera difficile à faire, à cause des divers ustenciles que je propose; mais l'expérimentant, on verra qu'il n'y a pas tant d'embarras; on a fait & tendu plusieurs fois cette machine en moins d'une heure; ces deux figures sont semblables, il n'y a de différence qu'en ce que l'une est la machine tendue dans la muce du Blereau, & l'autre est tendue toute seule, pour en faire mieux comprendre la forme, aussi les ai-je marquées des mêmes lettres.

Pour tendre la machine à prendre les Blereaux.

Ayant connu à la piste le chemin d'un Blereau, par l'instruction qu'on en a donné ci-devant, voyez au long des hayes s'il n'y a point de trous par où il aura passé; vous y trouverez quelque poil qui demeure à la muce, que vous connoîtrez pour être rude, blanc des deux bouts, & noir dans le milieu; si vous en trouvez, tendez la machine, vous prendrez bientôt le Blereau.

Pour vous instruire à tendre le piege, voyez la précedente figure que je suppose représenter la haye, & le lieu marqué F, la passée du Taisson; prenez le bâton A, & le piquez en terre, tout au rais de la muce, un peu en dedans; il le faut cogner avec un maillet, & le faire entrer à force, jusqu'à ce que le trou qui est au bâton soit à huit ou neuf pouces proche de la terre; piquez dans la même terre, à un pié plus loin, le bâton B, ensorte que le dessous de la poulie soit au droit du trou du premier bâton, posez le troisiéme bâton C dans la même haye, éloigné d'un pié & demi ou deux pieds, & le cognez de telle maniere, qu'il tienne bien ferme dans la terre; attachez-y au haut C, la boucle de fer D; puis passez le bout I de la corde par la boucle G, & de là dans le trou du premier bâton A, & après dans la mortaise par dessous la poulie du bâton B, & enfin dans la boucle de fer D. Tirez le bout I de cette corde, jusqu'à ce que le petit arrêt de ficelle H soit proche du trou du bâton A, auquel trou vous ficherez une petite cheville longue d'un pouce, qui ne doit tenir que pour empêcher le petit arrêt H de passer; prenez ensuite la pierre E, & levez-la jusqu'à la boucle D, & tirant la corde, à laquelle vous la tournerez autour de la pierre que vous attacherez à cette corde, elle doit être pendue; puis vous ouvrirez le collet F dans la muce, ensorte que le Blereau ne puisse passer sans mettre la tête dedans. Si la passée est trop grande, & que le collet ne tienne pas de lui-même, attachez-le des deux côtés avec un petit brin d'herbe; & si par hazard la muce est trop haute, posez une petite fourchette K par dessous pour le soutenir; lorsque la bête voudra passer, elle mettra la tête dans le collet, & le tirera après elle, & se sentant arrêtée, voudra s'efforcer, pour peu d'effort qu'elle fera, la petite cheville L sortira du trou, & donnera passage au nœud ou arrêt H, qui laissera aller la pierre E, laquelle par sa pesanteur, arrêtera le Blereau par le cou, qui s'étrangler

tranglera ; vous irez voir le matin s'il y aura quelque chose de pris.

Ne vous ennuyez point de ne rien prendre les prémiers jours ; car tot ou tard vous prendrez le Blereau, lorsque vous aurez découvert son passage.

Pour faire une autre machine plus simple.

Voici une autre machine plus simple & moins embarrassante, mais aussi moins assurée que la précédente.

Pour connoître le passage du Blereau, faites les mêmes observations que j'ai marquées ci-dessus,& l'ayant remarqué, il faut cogner le prémier bâton A, au bord de la muce, par-dedans ; & à deux pieds plus loin dans la haye, cognet le plus grand marqué C, qui doit être coupé bien uni par le dessus ; attachez-y la boucle de fer D,& passez le bour de la corde du collet dans le trou du bâton A, & de-là dans la boucle D. Liez la pierre E à la corde, puis posez cette pierre sur le bout du bâton C, de telle sorte qu'elle se tienne d'elle-même ; étendez le coller dans la passée, & l'attachez avec de petits brins d'herbe ; quand le Blereau aura passé la tête dedans, si peu qu'il tirera, il fera tomber la pierre, laquelle sortant de sa place, fera un effort qui l'étranglera ; mais si la corde n'est pas bien forte, elle pourra rompre, du faut que lui donnera la pierre ; il y a danger que la pierre tombant de cette sorte, ne se trouve arrêtée sur la haye, & que ne faisant pas son effet, le Blereau ne la détourne, & coupe le coller ; ce qu'il ne peut faire à l'autre machine, parce que le grand bâton panche toûjours, par la charge de la pierre qui y est attachée.

Moyen de faire passer un Blereau par une haye qu'on aura faite au travers d'un chemin.

Si en vous promenant, vous avez apperçû le long d'un petit chemin ou sentier, le train d'un Blereau, & qu'il y ait passé plusieurs fois ; il faut y faire une haye en quelque endroit, où personne ne passe, & pour l'y faire, voyez dans la troisiéme table la 8. figure. Piquez prémierement le bâton A, proche le lieu le plus battu du train où la muce doit être, & à un pié plus loin, piquez aussi le second bâton B ; enfin le troisiéme C, comme si c'étoit que la haye fût déja faite. Vos trois bâtons ainsi piqués, vous en cognerez d'autres de quatre pieds de longueur, & assez forts pour soutenir la haye, & vous ferez ensorte que le chemin soit si bien fermé, qu'aucun animal ne puisse passer, que par l'ouverture que vous aurez laissée, qui sera faite comme une muce proche le piquet A.

La nuit étant venue, le Blereau prendra son chemin ordinaire, auquel rencontrant la haye nouvellement faite, il cherchera un lieu pour la percer, & trouvant le trou fait, il ne fera point difficulté de passer, c'est pourquoi vous y pourrez tendre la machine, aussi-tôt que le chemin sera fermé.

C'est l'invention dont on s'est souvent servi, quand on ne pouvoit trouver de haye commode pour tendre un piege.

Il ne faut point appréhender que le Blereau retourne en arriere, lorsqu'il verra le chemin fermé ; au contraire, il fera son effort pour passer, ce n'est pas comme le renard, qui retourne sur ses pas, quand il apperçoit quelque chose d'extraordinaire dans un chemin où il a accoûtumé de passer.

On peut encore se servir d'un piege de fer, qui est propre à prendre les renards. *Voyez* R E N A R D.

B L E S S U R E *ou playe.* C'est une rupture récente & sanglante de l'union naturelle des chairs d'un animal, & sur-tout de l'homme, faite par quelque cause extérieure.

Onguent pour guérir toute sorte de blessures de feu, d'eau & de poudre, & en effacer les marques.

Prenez environ une demi-écuellée de fiente de vache, ou à son défaut, de celle de porc mâle, mettez-la dans une poêle à frire, avec autant de sain de porc mâle ; fricassez le tout ensemble, jusqu'à ce que la graisse fondue soit mêlée avec la fiente ; mettez le tout sur un linge, pour faire distiller la graisse dans un pot, que vous conserverez couvert, jusqu'à ce que l'occasion se presente d'en oindre quelque brûlure, ayant auparavant fait tiedir cet onguent.

Autre dont on a l'expérience.

Prenez les racines récentes de la grande consoude, ratissez-les, & coupez-les par tranches minces, & les appliquez sur la blessure. Les feuilles pilées & appliquées sur le champ, sont aussi très-bonnes.

Autre.

Mêlez parties égales d'huile de lin, ou de chanvre, avec fiel de bœuf séché auparavant à la cheminée, dans une vessie.

Autre.

S'il y avoit dans le corps du sang caillé, faites infuser dans le vin les feuilles récentes de la petite chelidoine, & beuvez un verre de cette infusion, trois ou quatre fois par jour : c'est un spécifique. Ou prenez seulement le matin à jeun, le suc distilé du cerfeuil, ou la décoction de thim, dans un demi verre de vin blanc, ou dans de l'eau miellée. *Voyez* B A U M E.

Pour le même.

Prenez de la graisse de pourceau avec de raves pelées,& mêlées ensemble, y ajoûtant, si on veut,un peu d'eau rose.

Ou prenez du lard piqué de beaucoup de grains d'avoine, faites le distiller avec du feu au bout du bec d'une écumoire, sur un bassin rempli d'eau au fond duquel il se fera un baume excellent.

Sinon, prenez de la cire vierge, faites-la fondre : puis prenez de l'huile d'olive, avec deux ou trois jaunes d'œufs, & faites-en un onguent ; ce remède est souverain pour la brûlure faite d'eau bouillante ; il le faut appliquer le plus promptement qu'il se pourra.

Pour une blessure legére.

Laissez saigner la playe, essuyez-la doucement, ayez ensuite un réchaut avec du feu, sur lequel vous jetterez de l'huile d'olive, & vous exposerez pendant un demi quart d'heure la playe à la fumée qui s'élevera, par le moyen d'un entonnoir de papier ou autre matiere. Enfin, parfumez un linge sur la même fumée, appliquez-le sur la playe, & laissez-l'y pendant vingt-quatre heures. *Voyez* B A U M E, P L A Y E, O N G U E N T.

B L E U *excellent pour peindre sur le bois.*

Prenez quatre onces de graine de tourne-sol, mettez-les dans trois chopines d'eau, dans laquelle on aura fait éteindre de la chaux vive, faites-les bouillir pendant une heure.

B L U

B L U E T. *Voyez* A U B I F O I N.

B L U T E A U. C'est une sorte de sas ou de tamis qui sert à séparer la farine d'avec le son.

Le Bluteau est composé de deux principales parties du Bluteau proprement dit, & de la grande caisse, ou coffre du Bluteau. La caisse est un grand bahu de bois, long de sept ou huit pieds, & de dix-huit ou

vingt pouces en quarré, élevé sur quatre ou six soutiens de bois, en forme de pieds. A un des bouts du couvercle est un trou pour donner entrée au grain moulu dans le Bluteau; à l'autre extrémité de la caisse, est un autre trou pour que le son en puisse sortir. Enfin, sur le devant sont deux ou plusieurs guichets, qui se ferment avec deux tergettes, qu'on ouvre pour en tirer les diverses sortes de farine qui ont été blutées.

A l'égard du Bluteau proprement dit, c'est un gros & long cylindre creux, composé de plusieurs cerceaux couverts d'une étamine très-claire, quelquefois de soye, quelquefois de laine, & souvent de l'une & de l'autre ensemble, à travers de laquelle passe le plus fin du grain moulu. Ce Cylindre d'étamine a ordinairement trois ou quatre divisions de différente finesse, à commencer par les plus fines; ce qui fait trois ou quatre dégrés de farine, que quelques-uns nomment simplement, prémiere, seconde, troisiéme farine & gruau; & d'autres fine fleur de farine, farine blanche, farine & gruau.

Comme le Bluteau est couché un peu en penchant dans sa caisse, & qu'il est sans cesse agité par la manivelle, ou par le mouvement du moulin, le grain moulu qui y tombe roulant successivement par chaque division du cylindre, laisse sous chacune sa farine convenable à la finesse de l'étamine par où elle a passé; ensorte que le plus gros, qu'on nomme le son, n'en trouvant point par où il puisse s'échapper, tombe au bout du Bluteau, par le trou de la caisse, ménagé, comme on a dit, à l'extrémité. On a donné cette description assez ample du Bluteau, afin qu'elle puisse servir en même-tems d'instruction pour le fabriquer.

BOB

BOBAQUE. Sorte d'animal assez ressemblant au lapin, ayant deux dents en haut, & autant en bas, & le poil de la couleur du blereau. Le Bobaque se terre comme le lapin; il fait ses provisions pour l'hiver, depuis le mois d'Avril, jusqu'au mois d'Octobre; alors il se retire sous terre, & n'en sort qu'au printems. Cet animal imite la prévoyance & la sagacité de la fourmi & de l'abeille. Il est facile à apprivoiser, & donne beaucoup de plaisir lorsqu'il a été instruit. Il imite aussi la grue, car quand les Bobaques sortent en troupe pour paître, il y en a toûjours un qui fait sentinelle, de peur d'être surpris, & qui siffle pour avertir ses compagnons de ce qu'il découvre. On dit que cet animal est hermaphrodite.

BOBECHE. C'est la partie du chandelier, où l'on met la chandelle.

BOBINE. C'est une espece de fuseau, long d'un demi pié, ou environ, ayant des rebords à chaque bout. On s'en sert pour dévuider la soye, le fil, le trait d'argent, ou d'or, &c.

BOC

BOCAGE. C'est un petit bois touffu, agréable & de petite étenduë. Il ne se dit que des petits bois non-cultivés; *Voilà un Bocage qui est fort agréable.*

BOE

BŒUF. C'est un taureau qu'on a coupé pour l'engraisser, ou pour le rendre plus docile au labourage. Cette sorte de bétail apporte le plus grand profit des champs, ce qui fait qu'il est de la derniere importance d'en avoir un grand soin, & de bien nourrir les Bœufs, soit qu'ils charrient, soit qu'ils aillent au labourage. Quand on n'a pas de foin en été, ou d'herbes fraichement coupées, on leur jette des feuilles d'ormes, qu'ils mangent avec grand appétit; mais cette sorte de nourriture ne les soutient pas si-bien que le foin, à cause que le vert détrempe les humeurs, & diminue trop la chaleur naturelle. En hiver, le plus grand ménage est d'avoir cueilli des raves & de les en nourrir. *Voyez* le mot RAVES, NAVETS, ou plutôt celui de BÉTAIL.

Observations sur le choix des Bœufs.

Le Bœuf destiné au labourage, ne doit être ni trop gras, ni trop maigre. Celui qui mange lentement, fournit mieux sa carriere à toute sorte de travaux, qu'un autre qui mange plus vîte.

Il doit être d'une taille médiocre, facile à manier, obéïssant à la voix, sans qu'il soit besoin de lui appliquer souvent l'aiguillon, & prompt, lorsque celui qui le conduit, est obligé d'en venir à ce point.

Des poils.

Avant que de parler de la couleur des poils, on avertit qu'il faut qu'ils soient luisans, car c'est la véritable marque d'un bon tempérament; au lieu qu'un poil sombre & mal uni, est l'indice d'un Bœuf qui a quelque incommodité.

Un poil épais est encore un bon préjugé; car un Bœuf qui a le poil rare, est ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade. Lorsqu'au maniment, on sent ce poil fort doux, on ne peut qu'esperer quelque chose de bon d'un Bœuf, qui montre par-là que ses parties intérieures sont fort saines.

A l'égard de la couleur, voici toutes celles avec lesquelles un Bœuf a coûtume de venir au monde; savoir, le poil noir, le rouge, le bai, le moucheté, le blanc, le gris & le brun; & de tous ceux-là, disons quels sont les meilleurs.

Poil noir.

Un Bœuf sous poil noir est toûjours bon, pourvû qu'il ait quelque blancheur ou aux pieds, ou à la tête; autrement il est lourd, & nonchalant à travailler, à cause de sa mélancolie, qui le domine entierement.

Poil rouge.

Si on fait cas d'un Bœuf sous poil rouge, pour être attelé à la charrue, ou à la charette, ce n'est pas sans raison; car étant fort bilieux, on remarque qu'il a toûjours beaucoup de feu, ce qu'on ne sauroit jamais assez trouver dans cet animal, qui est extrêmement lent de sa nature; c'est pourquoi on conseille, lorsqu'on en voudra acheter pour labourer, de les choisir de ce poil, autant qu'on poutra: ce n'est pas qu'ils en valussent beaucoup moins, quand ils auroient quelques extrémités blanches.

Poil bai.

On ne rebuteroit point encore un Bœuf qui seroit sous ce poil; il est vrai qu'il n'est pas si ardent que le rouge, à cause du flegme qui y tempére un peu la bile, & qui le rend plus lent à travailler.

Poil moucheté.

Le poil moucheté est celui que nous appellons pommelé dans les chevaux. Les Bœufs sous ce poil ne valent pas les précedens, à cause qu'ils sont d'un tempérament plus pituiteux & plus flegmatique, & par conséquent plus mous, & toûjours plus paresseux; & s'ils ont ce défaut pour la charrue, on peut dire aussi que pour engraisser, ce sont ceux-là qu'il faut choisir préférablement à tous autres, se chargeant de chair, & devenant plutôt gras.

Poil Blanc.

Jamais Bœuf de ce poil ne valut rien que pour engraisser, à quoi il est encore meilleur que le moucheté, qui, avec le flegme dont il est rempli, a de la bile qui le réveille plus que celui-ci, qui n'est gouverné que par ce flegme, qui n'a rien de pesant.

Poil gris.

Je n'estimerois encore guéres un Bœuf sous ce poil, soit pour la charrue, soit pour engraisser, étant dominé par deux temperamens; sçavoir, la pituite & la mélancolie, qui ne peuvent lui produire rien d'avantageux.

Poil brun.

Pour ce poil, il ne sera pas tout-à-fait rejetté: les Bœufs qui en sont marqués, travaillent à la verité, mais ils se rebutent de bonne heure, à cause qu'ils sont extrémement mélancoliques.

L'âge qu'un Bœuf doit avoir pour rendre service.

Lorsqu'on aura observé ce qu'on vient de dire, en achetant un bœuf pour le harnois, on sera encore averti, qu'ils ne peuvent pas rendre de bons services qu'à trois ans, & que passé dix, ils ne valent plus rien qu'à engraisser, pour être vendus aux bouchers. Un Bœuf vit jusqu'à quatorze ans; mais c'est un abus de les laisser tant vieillir.

Comment il faut dompter les jeunes Bœufs destinés au labourage.

Si l'on achete des Bœufs qui soient accoûtumés à la charrue, on s'épargnera la peine de les y réduire; mais s'ils sont encore jeunes, & qu'ils n'ayent point encore porté le joug, on usera des moyens que voici pour les y dresser.

D'abord pour les ramener de leur naturel farouche, à la docilité qu'on recherche en eux, on employe la douceur; on les flate, on les caresse, on leur lie simplement les cornes aujourd'hui, demain on leur impose seulement le joug, une autre-fois on y joint la charrue, & on les accouple avec un Bœuf tout dressé, afin que s'ils venoient à s'épouvanter, ils ne pussent suivre l'impétuosité de leur fureur, & se trouvassent arrêtés par ce compagnon, qui les tiendroit en bride.

Il faut donc bien se donner de garde de leur être séveres dans ces commencemens; car si on croit les réduire par ces moyens, on s'y trouveroit trompé. La douceur est toûjours la plus sûre voye, dont on puisse se servir pour rendre dociles les naturels les plus farouches. Le jeune Bœuf s'accoûtumera avec les autres, pour peu qu'on veuille avoir de patience; ce n'est pas qu'il ne lui faille apprendre ce que c'est que de sentir l'aiguillon, mais il faut que ce soit à propos, & non pas par caprice.

Oui, il n'y a point de meilleur expédient pour réduire les jeunes Bœufs, que de les accoupler avec d'autres, qui soient faits de longue main à labourer la terre; car à peine ces nouveaux apprentis auront-ils souffert avec patience qu'on les ait mis sous le joug, que les vieux Bœufs, avec l'adresse de celui qui les conduit, leur enseigneront tout ce qu'il faudra qu'ils fassent.

Parmi toutes les peines qu'on prend de dresser les jeunes Bœufs, on n'oubliera point d'étudier leur nature, afin que s'y rendant conformes, on les rende souples à nous vouloir accorder tout ce que nous leur demanderons; autrement quelque contrainte rigoureuse qu'on voulût leur imposer dans la suite, jamais on ne viendroit à bout de les corriger de leurs défauts.

Il arrive quelquefois qu'un jeune Bœuf est difficile à retenir, qu'il est impétueux, prompt à donner du pié, ou sujet à heurter de ses cornes. Ces vices sont dangereux, & pour l'obliger de s'en défaire, attachez-le bien ferme dans son étable, laissez-le jeûner pendant quelque-tems, & vous verrez qu'il se radoucira.

Si l'on veut qu'un jeune Bœuf rende de bons services à la charrue, ou bien au charroi; on aura soin de le ménager dans le commencement, & de ne lui donner du travail qu'à proportion de ses forces.

On viendra sans doute à bout de dompter les jeunes Bœufs, si l'on observe tout ce que l'on vient de dire ci-dessus; c'est un peu de peine, il est vrai, mais quiconque ne la veut pas prendre, ne doit point songer d'avoir de jeunes Bœufs pour labourer.

Ce que l'on dit ici des Bœufs, doit aussi s'entendre des vaches qu'on veut accoûtumer à la charrue; car il n'y a de force que du plus au moins; pour le reste, c'est la même nature qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choisir.

On avoue qu'en achetant des Bœufs tout dressés, on se garentit de tous ces soins; mais en voici d'autres aussi qu'il ne faut point oublier de pratiquer.

Quelques accoûtumés qu'ils soient à la charrue, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la verité corriger, mais non pas sans peine; l'un sera rétif, l'autre prendra peur de très-peu de chose, sera furieux, ou tâchera de se coucher en labourant la terre.

Moyens de les guérir de ces défauts.

Il n'est guéres de défauts qu'on ne corrige avec le tems & la patience, pour peu qu'on y veuille appliquer ses soins.

Boeuf *rétif.*

Ainsi s'il arrive qu'on ait un Bœuf qui soit rétif, on a vû prendre un bâton tiré tout chaud du feu, & brûlé au bout, en battre les fesses du Bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

Boeuf *peureux.*

Un Bœuf ou une vache prend quelquefois peur de fort peu de chose, & ce défaut ne survient bien souvent qu'à ceux qui sont d'un naturel trop bilieux; c'est ce qui fait que le trop grand feu qui les anime au dedans, met leurs esprits dans un tel déreglement, que tout ce qui leur frappe les sens, semble ne les frapper que pour leur faire peur; & afin de remédier à ce défaut, on ne fait point d'autre moyen, que d'avoir souvent l'œil sur eux, afin de les retenir, lorsque cette maladie les prend, & dont ils guérissent, à mesure que le travail & l'âge diminuent cette grande vivacité d'esprits, que leur cause le temperament bilieux, dont-ils sont dominés.

Boeuf *furieux.*

On saura que la furie d'un Bœuf bien souvent ne lui vient que du trop de repos, qu'il prend sur-tout lorsqu'il est bilieux, ou bien quand il est trop gras; c'est pourquoi sitôt qu'on s'apperçoit de ce défaut dans un Bœuf, il faut le prendre & lui lier les quatre jambes pour le terrasser, & ne lui donner que fort peu à manger; sa furie passera ainsi avant qu'il soit huit jours; ou bien prenez un grand joug, & l'attachez à une charrette bien chargée, au milieu de deux

autres Bœufs, qui soient un peu lents : appliquez-lui l'aiguillon souvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou six fois, que la pésanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donnés, le rendront docile & abatront sa furie.

Boeuf *sujet à se coucher en travaillant.*

Ce défaut est presque ordinaire aux Bœufs sous poil moucheté, ou à ceux qui sont tout poil blanc, à cause de leur temperament flegmatique, qui les rend nonchalans au travail, & qui les oblige de se coucher ainsi, lorsqu'ils sont à la charrüe; & l'on ne sauroit les vaincre là-dessus qu'en leur reveillant l'esprit par la pointe de l'aiguillon.

De l'âge des Bœufs.

Les dents donnent à connoître l'âge des Bœufs; ils jettent leurs dents de devant à dix mois, & en poussent d'autres qu'on distingue aisément de celles-là par leur figure & par leur couleur, n'étant pas si blanches, & étant plus larges qu'elles. Six mois après, une partie de leurs dents de lait tombent encore, à la place desquelles la nature en substitue d'autres, qu'on peut encore facilement discerner des premieres dents qui leur restent; & lorsque les Bœufs ont atteint l'âge de trois ans, c'en est fait, toutes leurs dents sont égales. Voilà par où l'on connoîtra l'âge des Bœufs & des vaches.

Il y en a qui s'y connoissent encore aux cornes, & qui disent, qu'autant qu'on remarque d'anneaux dans leurs extremités, autant les Bœufs ont d'années. L'expérience jusqu'ici a confirmé bien des gens dans cette connoissance.

Lorsqu'on accouple des Bœufs, on doit toûjours examiner s'ils sont d'égales forces & de même taille; car sans cette exacte observation, il arrive que le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de tems, tandis que le plus foible se soulage, & ne fait pas son devoir.

Du tems de mener les Bœufs à la charrûe.

En été, c'est-à-dire, depuis le mois de May jusqu'au mois de Septembre, les Bœufs vont deux fois par jour à la charrüe; on les peut conduire le matin au travail dès la pointe du jour, jusqu'à neuf heures du matin qu'on les ramenera à l'étable, pour les faire repaitre & prendre du repos, & les garentir des grandes chaleurs qui les incommodent.

En attendant qu'après midy il les faille remettre sous le joug, on peut les mettre dans de bonnes pâtures jusqu'à deux heures, qu'on les ramene à la maison pour leur donner, ou du son, ou de l'avoine, après quoi on les harnache pour retourner à la charrüe, jusqu'à sept heures du soir.

Heureux sont ceux qui sont dans un pays, où les pâturages sont abondans & dans lesquels ils peuvent les faire conduire sous la garde d'un valet pour y passer les nuits! C'est une épargne bien grande pour un pere de famille, qui au lieu de cela est obligé d'avoir pendant toute l'année une grande quantité de foin.

Des soins que doit avoir celui qui conduit les Bœufs.

Celui qui conduit les Bœufs à la charrûe, s'armera de patience; car avec de tels animaux, c'est ce dont il faut d'abord faire provision. Qu'il ne s'avise point de les mener trop rudement, qu'il soit soigneux de les panser & de leur donner à manger à leurs heures accoutumées, qu'il ne les laisse point manquer de litiere, qu'il ait soin de les abreuver deux fois le jour en été, & une fois en hyver.

Lorsque les Bœufs seront de retour ou des champs ou de la charrue, que ce valet, pour remedier aux inconveniens, qui leur pourroient arriver, ne manque point de jetter l'œil dessus, pour remarquer, s'il ne leur est rien survenu de fâcheux, & que même il ne dédaigne pas de leur lever les pieds pour leur ôter les pierres qui bien souvent s'y attachent ou bien les épines, s'il en apperçoit quelques-unes; ce sera un moyen pour les empêcher de boiter.

Il est bon au retour du travail, qu'il les frotte avec de bons bouchons de paille; & il est tout-à-fait nécessaire, pour faire en sorte qu'un valet observe tout ce que l'on vient de dire, qu'un pere de famille y veille tous les jours, comme à une chose qui est de très-grande consequence.

Pour empêcher que les Bœufs ne se lassent, qu'il leur enduise les cornes d'huile & de térébentine, cuites ensemble.

Pour faire que les Bœufs ne soient pas tourmentés des mouches, il faut les frotter avec du fruit de laurier coupé très-menu & cuit en huile, ou bien de la salive des Bœufs mêmes. Les taureaux deviennent étourdis, si on leur enduit les nazeaux d'huile rosat.

De la maniere de nourrir les Bœufs qui travaillent.

Savoir faire choix d'un Bœuf destiné au travail, & savoir le corriger de ses défauts, c'est à la vérité quelque chose; mais ce n'est rien encore, lors qu'on ignore la maniere de le nourrir. Un Bœuf a beau avoir de bonnes qualités, il ne les donne jamais à connoître, s'il n'est nourri, comme il faut, on entend dans les saisons qu'il est obligé de travailler; car en hiver qu'il ne fait rien, de la paille & un peu de foin lui suffisent; mais quand il a le joug sur la tête dès le matin, on doit lui donner à manger de bon foin; son repas ordinairement dure une heure, & avant que de l'atteler, il faut lui donner un picotin de son sec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Pour faire que les Bœufs se portent bien, mêlez dans leur manger de la lie d'huile; prémierement un peu pour les y accoutumer, & puis davantage; en faisant cela les Bœufs se porteront bien, & ne seront pas malades; s'il a une débilité, donnez-lui un breuvage tous les mois, de l'ers trempé & pilé; vous guérirez la playe des Bœufs avec mauve sauvage pilée, en les oignant.

Des Bœufs qui ne vont point à la charrue.

La plûpart des préceptes qu'on vient de donner, ne sont que pour les Bœufs, ou de charrue; ou de harnois; ceux qui ne font rien ne demandent pas qu'on se donne tant de soin; il suffit en toutes saisons de les envoyer aux champs avec les vaches, & de leur donner en hiver reglément du fourrage, à moins qu'on ne veuille bientot les engraisser, ce qu'on fera de la maniere qu'on va enseigner.

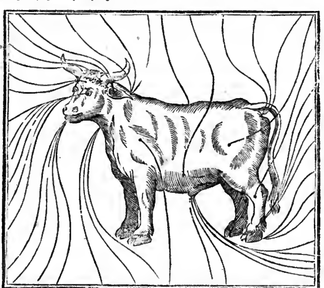
Lorsqu'on veut engraisser des Bœufs, il ne les faut pas choisir trop vieux, car pour lors ils n'engraisseroient que très-difficilement. On ne doit point les employer au travail depuis le mois de Mai jusqu'à la saint Martin, ou les envoyer au pâturage avant que la rosée soit tombée, mais il faut les laisser jusqu'à ce que la chaleur oblige de les ramener à l'étable. Quand la chaleur est diminuée, on les fait conduire à l'herbage, où ils demeurent jusqu'au soir qu'on les ramener à l'étable. Il ne faut point leur épargner la litiere, ni l'herbe fraichement cueillie.

Depuis la S. Martin jusqu'au mois de Mai, c'est-à-dire, en hiver, on doit les renfermer dans l'étable, & les tenir fort chaudement, en leur donnant de bon foin, & autant qu'ils en veulent manger. Sur le

soir, il faut leur donner des pelotes faites de farine de seigle, d'orge, ou d'avoine, paitries avec de l'eau tiede & du sel. Ils ont besoin d'une meilleure nourriture que de la paille; mais dans le tems des grosses raves, on peut leur en mettre des crues dans l'auge après les avoir hachées, ou leur en faire cuire. On peut encore leur donner du mare de vin dans de l'eau chaude & y mêler trois picotins de son.

Pendant les prémiers huit jours qu'on engraisse les Bœufs, soit en été, soit en hiver, il faut leur donner soir & matin un seau d'eau échauffée au soleil, ou tiede sur le feu, dans laquelle on aura jetté trois picotins de farine d'orge, sans avoir été bluttée; on la laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine soit tombé au fond. On leur donne de l'eau blanche, & on conserve ce qui est resté au fond, pour le leur donner au retour des champs, lorsqu'ils y vont.

L'attention qu'on apporte à les voir manger, n'est point inutile; car s'ils ne prennent point leur nourriture avec appétit, & s'ils ne font que tatonner l'herbe, c'est une marque qu'ils sont dégoutés. Alors on doit leur laver la langue avec du vinaigre & du sel, & leur jetter une poignée de sel dans la gorge. On parlera encore de ce reméde dans les maladies des Bœufs. S'ils se léchent, on prend de leur fiente, & on en froue les endroits où ils se léchent.



Des maladies des Bœufs.

Le Bœuf est un animal qui n'est pas moins sujet à être malade que les autres; son sang se putrefie, & ses parties ne s'altérent pas moins que celles d'un autre animal sujet à la corruption.

On traitera ici des maladies, dont il faut absolument le guérir, pour éviter de le perdre entierement; telles sont celles qui lui sont naturelles, & celles qui lui surviennent par accident.

Du dégoût.

On connoît d'abord qu'un Bœuf est malade, lorsqu'il est dégoûté, & pour être certain si ce n'est qu'un dégoût qui le tient, on prend du sel avec du fort vinaigre, dans lequel on met des porreaux, ou des ciboules, ou du celeri, qu'on lui entonne dans la bouche, en lui levant le mufle en haut, de peur qu'il ne laisse tomber de cette salade en la broyant sous les dents. S'il n'est que dégoûté, on ne lui aura pas, soir & matin pendant deux jours, donné de ce reméde, qu'il recouvrera incessamment l'appétit; mais si ce dégoût est causé par une autre maladie, il faudra pour lors chercher les moyens de la connoître, afin d'y remédier, dès son commencement.

De la langueur.

Il se peut faire que le dégoût du Bœuf ne provienne que d'une langueur, qui lui est causée, ou pour avoir trop travaillé, ou pour avoir été trop exposé aux injures de l'air; si c'est en été & qu'on juge par conséquent, que ce puisse être la trop grande chaleur qui soit la cause de son mal, après le reméde ci-dessus donné, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau, qu'on lui donnera à boire à midi, & le soir autant. Pour sa nourriture, on lui donnera le matin un picotin de son humecté, mêlé d'une poignée d'Avoine seulement, puis de l'herbe pour son fourrage; on continuera ce soin, jusqu'à ce qu'on voye qu'il mange bien, après quoi on le traitera comme les autres.

Si c'est en hiver, cette langueur peut lui venir d'avoir bû de l'eau de neige, ou d'avoir été refroidi par les pluyes de cette saison; pour lors, après lui avoir fait prendre le vinaigre, dont on a parlé, au lieu de son humecté, on lui en donnera de sec, avec

moitié d'avoine le matin, & autant le soir, & de bon foin, dont on ne laissera point manquer jour & nuit.

Du mal de cœur.

Les Bœufs ont mal au cœur, & ils le donnent à connoître par un battement de flancs qui leur est fréquent, accompagné de tems en tems de nausées qui leur font pancher la tête, & qui leur rendent les yeux tout tristes. Une dose de bon orvietan, de la grosseur de deux feves, & mis dans une chopine de vin rouge, leur est un souverain remede pour cette maladie. Après ce remede avalé, on leur frotte le musle avec de l'ail; deux heures après ce remede, on leur fait une copieuse salade de porreaux, cives, ciboules, celeri, & autres herbes fortes qu'on trouve dans la saison, qu'on leur donne à manger avec du vinaigre & du sel; & ce mal se guérit ainsi.

De la Colique.

Lorsqu'on entend un Bœuf qui se plaint & qu'on voit qu'il allonge le cou, qu'il étend la cuisse, qu'il se leve & se couche souvent, qu'il ne peut se tenir en une place, & qu'enfin il sue; on peut juger par ces symptomes, que c'est la colique qui le tourmente. Elle lui vient de lassitude, & ce mal lui arrive plutôt au printems qu'en une autre saison, à cause que pour lors il abonde le plus en sang. Cette maladie est violente, & le Bœuf qui en est attaqué, court grand risque de la vie, s'il n'est secouru.

Il faut donc, d'abord qu'on s'en apperçoit, lui fendre la queue à l'extrémité pour la lui faire saigner, & lui couper le bout des oreilles, puis avec un bâton rond lui frotter rudement le ventre, afin que l'air subtil entrant par la transpiration des pores, le sang qui s'est épaissi, se liquefie pour sortir avec plus de facilité, par les endroits qu'on a incisés.

Cela fait, on le promene une bonne demi-heure; puis on le ramene à l'étable, où l'on a soin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour la nourriture, on lui donne de bon foin, & un picotin d'avoine à midi; & pour le faire boire, on fait tiedir de l'eau, dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si l'on voit que ces remedes n'apportent point de soulagement au Bœuf, on lui fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin; & l'on se servira d'une bassinoire pleine de feu, & d'une poële bien chaude pour lui échauffer le ventre.

De l'enflure.

Cette bassinoire & cette poële sont encore nécessaires pour le Bœuf qui est enflé, & cette maladie sans doute le feroit crever si l'on n'y mettoit ordre; un insecte avalé, ou bien de l'herbe encore pleine de rosée, sont les causes de ce désordre; & pour y remedier, on prend une corne percée, qu'on lui met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien on lui donne un lavement d'une décoction de mauves, de parietaire, de chicorée sauvage & de bettes, à laquelle on ajoûtera du son & de l'huile de noix, & on guérira ainsi son enflure.

De l'avant-cœur.

Prenez de la racine d'ellebore, gros comme une aiguille, percez le poitrail du Bœuf avec une alene, & mettez-y cette racine, vous verrez l'effet que cela fera.

Cette maladie n'est pas bien difficile à connoître; la tristesse que le Bœuf fait paroître pour lors, & la tête toûjours panchée, sont des indices assez grands de ce mal; on lui voit aussi une bouche pleine de salive, le dos extrémement roide, il ne marche que fort lentement, & ne rumine que très-peu; c'est pourquoi, lorsqu'il vous donnera toutes ces marques, vous pourrez à coup sûr lui appliquer le remede marqué ci-dessus.

Et comme ce mal est une tumeur pleine d'humeur maligne, que cet ellébore ne manque pas d'attirer au dehors, il faut, pour empêcher que la moindre partie de cette malignité ne se communique au cœur, lui faire avaler un demi setier de gros vin, dans lequel on aura dissout à froid, gros comme deux féves d'orvietan; après cela on peut répondre du Bœuf, pourvû qu'on n'ait point négligé de remedier à cette maladie dans son commencement.

Du flux de ventre.

Le flux de ventre abat extrêmement le Bœuf qui en est atteint, sur-tout lorsqu'il rend du sang; & le moyen le plus aisé pour le guérir de cette maladie, c'est de le laisser trois ou quatre jours, sans lui donner à manger que des pepins de raisin, trempez dans du gros vin & un peu d'avoine. Pour boisson, pendant ce tems, on lui fera bouillir des grateculs, & des pelures de coins, dans une pinte d'eau qu'on lui fera avaler une fois par jour seulement.

On peut lui donner à manger des feuilles de rhamne pilées & couvertes de bitume. D'autres personnes leur donnent les feuilles de grenadiers couvertes de bouillie ou un setier de farine de froment, ou blé rôti, detrempés avec demi mesure d'eau.

Quand le Bœuf endure des tranchées, il s'arrête en un lieu; il ne mange pas, mais il soupire & gémit; il lui faut donc donner peu à manger, & il lui faut piquer la chair autour des ongles, afin que le sang en sorte. Il y a des personnes qui l'ouvrent autour de la queue, afin que le sang coule, & le lient d'un drapeau; d'autres mettent des oignons & du sel ensemble, & les fourrent au siege bien avant; & le contraignent de courir; d'autres lui font prendre par la gueule du nitre pilé.

De la paresse du ventre.

Pour la paresse du ventre, qui est le contraire de la maladie marquée ci-dessus, on prend une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on met dissoudre deux onces d'aloës en poudre, & cela suffit pour leur lâcher le ventre.

Du Bœuf qui pisse le sang.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit que le Bœuf pisse le sang, il faut l'empêcher absolument de boire; faites-lui prendre le breuvage, dont voici la composition:

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olive, six œufs frais & une pleine main de suie de four, le tout battu ensemble, qu'on fait avaler au Bœuf.

Et comme cette incommodité ne vient point sans quelque douleur, pour la lui appaiser, on lui lie les oreilles qu'on lui bat avec une petite baguette, jusqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges, & pour lors on s'apperçoit de certaines petites veines qu'on perce, & par où il sort du sang, qui est presque verd; cela fait, on lui met du sel dans la bouche, puis on le promene.

Cette maladie vient au Bœuf, pour être trop échauffé, ou pour avoir été morfondu, ou bien pour s'être repû d'herbe sur laquelle étoit quelque malignité.

Voici encore un autre remède pour le même mal.

Faites-lui avaler du suc de plantain avec de fort bonne huile, puis prenez poudre de tartre & de courge sauvage, détrempez-la en vin rouge & blanc d'œuf, & faites-lui avaler par une corne ; si ce remede ne lui appaise ce pissement dans vingt-quatre heures, il en mourra.

Des barbillons.

Les barbillons ne sont autre chose, qu'une excroissance de chair qui vient sous la langue, & qui empêche le Bœuf de manger ; c'est pourquoi lorsqu'on s'en apperçoit, il faut les lui couper avec des ciseaux, & laver la plaie avec du vinaigre & du sel, ou avec de la salive seulement.

De la Fievre.

Il arrive quelquefois que pour avoir trop fatigué, un Bœuf s'est tellement échauffé le sang, qu'il en devient tout corrompu, ce qui cause un si grand desordre dans le corps de cet animal, qu'il en a la tête toute pésante & les yeux enflés. L'ardeur que lui cause par-tout un déreglement d'humeurs, est si extraordinaire, que pour peu qu'on lui manie le cuir ; on s'en apperçoit aisément.

C'est par ces signes que le Bœuf donne à connoître, qu'il est difficile à guérir, à moins qu'on n'aille d'abord à sa cause prémiere, qui est le sang ; c'est ce qui fait, qu'on commence à le saigner de la veine du front, ou de celle de l'oreille ; & pour temperer ce grand feu qui le dévore, on ne lui donne pour nourriture que des alimens rafraichissans, comme de l'herbe fraichement cueillie (lorsque cette incommodité lui survient en été) parmi laquelle on mêle des laituës ou des chicons ; & si c'est en hiver, on les nourrit de foin humecté & de son mouillé, deux fois par jour ; pour l'eau qu'on lui fait boire, elle doit être claire & fraiche, & pour en ôter la crudité, si l'on veut y mêler deux poignées de farine de seigle, elle n'en est que plus salutaire.

Lavement.

Après tous ces remédes, si le mal est opiniâtre, il faudra faire une décoction de mauves, de chicorées sauvages, de laituës & de bettes, dans deux pintes d'eau ; qu'on fait bouillir avec du son, le tout passé par un linge, qu'on donne aux Bœufs en lavement, après y avoir ajoûté deux bonnes cuillerées de miel & autant d'huile de noix.

De la toux.

La toux simple à la verité n'est pas une grande incommodité d'elle-même, & néanmoins elle ne laisse pas de fatiguer beaucoup un Bœuf, qui est obligé de travailler ; c'est pourquoi lors qu'on l'entend tousser, il faut lui faire une decoction d'hyssope pour lui donner à boire, & lui faire prendre un reméde de porreaux pilés avec du froment.

Ou bien, donnez-lui à manger de l'orge moulu détrempé, les tendres parties repurgées des pailles, & un setier & demi d'ers moulu, divisés en trois parties ; quelques-uns emploient l'armoise pilée, & détrempée en eau, & la font boire, pendant sept jours avant le manger.

De l'enflure du cou.

Il survient quelquefois une enflure au cou des Bœufs ou par contusion, ou par un abcès qui s'y est formé ; si c'est par contusion, on y appliquera un cataplâme fait de miel, de sain-doux & de son ; le tout bouilli dans du vin blanc, & on l'y laissera pendant quatre ou cinq jours.

Si c'est un abscès, (ce qu'on connoîtra, lorsque le prémier remede n'aura pas opéré,) il faudra prendre de l'onguent althea, de l'huile de laurier & du beurre frais, deux onces de chacun, & le tout battu à froid, dont on frottera le cou du Bœuf, qu'on tiendra enveloppé de linge. Cette onction par sa vertu ne manquera pas d'attirer l'humeur en dehors, ce qui formera une tumeur, qu'on ouvrira avec les ciseaux, si-tôt qu'on jugera à propos de le faire. Cette ouverture ainsi faite, on aura soin tous les jours de la panser, en y mettant la racine d'ortie, & en continuant jusqu'à ce que l'abscès soit entierement déchargé de ses humeurs putrides.

De la maigreur.

Le Bœuf est quelquefois si maigre que la peau lui tient aux os ; cette infirmité le feroit sans doute tomber dans une langueur extrême, si l'on n'y remedioit promptement. Le prémier soin qu'il y faut apporter, est de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlés ensemble, & le frotter rudement à contrepoil, en approchant des parties qu'on frotte, une poële rouge pour mieux aider au remede à pénétrer au travers les pores, & à détacher la chair des côtes. Secondement, comme cette maigreur n'est causée, que par un tempérament échauffé, qu'il est absolument nécessaire de temperer, si l'on veut que cette chair ne se réjoigne point aux côtes, ou lui donnera un lavement d'une décoction de bettes, de chicorées sauvages & autres herbes rafraîchissantes, dans laquelle on mettra du son ; le tout bouilli ensemble & devenu tiede, y ajoûtant deux cuillerées d'huile de noix ou d'olive.

Après ce remede ou lavement, sa nourriture sera le matin de foin humecté ; deux haures après, un picotin de son mouillé ; à midi, de l'eau blanchie de farine d'orge, pour le faire boire ; depuis ce tems jusqu'au soir, de l'herbe fraiche, si c'est en été, ou si c'est en hiver, toûjours du foin, comme on vient de dire, & le soir encore un picotin de son mouillé. Trois jours se passeront de la sorte, ensuite de quoi on commencera à lui donner du son mêlé de moitié d'avoine, mais toûjours mouillé ; il faut continuer à le traiter ainsi, jusqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'il se rétablir ; ce qu'on connoîtra aisément par son poil, qui sera luisant & doux au maniement.

De l'enflure des pieds.

Comme c'est l'ordinaire des méchantes humeurs de se jetter toûjours sur les parties d'en-bas, sur-tout lorsqu'elles sont affligées, il seroit dangereux qu'une enflure aux pieds d'un Bœuf n'en attirât trop grande abondance, si par le repos & les remedes, on ne détournoit ce desordre. C'est peu de chose, il est vrai, qu'une pareille enflure ; mais néanmoins elle est capable de causer bien du mal, si l'on n'y remedioit, en y appliquant des feuilles de sureau broyées avec du sain-doux, & enveloppées d'un linge ; & ce cataplâme est seul suffisant pour la guerir.

Du pié rétreci ou endurci.

S'il a le pié rétreci & comme endurci : Prenez racines de mauves & de guimauves, faites-les bouillir en suffisante quantité d'eau, pilez-les & passez-les par le tamis ; à la passature, ajoûtez demi livre d'axonge, trois demi-setiers de fort bon vin ; faites bouillir le tout ensemble, jusques à ce que l'axonge soit fonduë ; pour lors vous ajoûterez la semence de lin bien concassée, & ferez bouillir jusques à la consomption du vin ; mettez une partie de ce cataplâme sur le

pié, & laissez-le trois jours entiers; puis vous remettrez le reste que vous y laisserez trois autres jours.

De l'entorse.

Pour l'entorse, lorsqu'en marchant un Bœuf tombe dans cet inconvenient, il n'y a qu'à prendre du sain, du miel & du vin blanc, faire bouillir le tout ensemble, & en frotter le mal pendant trois jours, & trois ou quatre fois par jour, & il guérira.

De l'enclouëure.

Un Bœuf est sujet à se laisser enclouer, ou bien à amasser des chicots de bois, lorsqu'il va paitre dans les bois; il boite aussi-tôt que cet accident lui est arrivé, & d'abord qu'on s'en apperçoit, le plus promptement qu'on y peut remédier, c'est toûjours le meilleur: ce qu'on fait en prenant le pié du Bœuf, & en tirant dehors le clou ou le chicot qui l'aura blessé; puis on jette sur la playe de l'huile toute chaude sur laquelle on met des étoupes, qu'on enveloppe avec un linge; ce soin pris deux ou trois fois avec un peu de repos, apporte la guérison à ces sortes de maux.

De la retention d'urine.

Pour peu qu'on observe un Bœuf, on s'apperçoit aisément quand il est travaillé d'une retention d'urine, par les fréquentes envies de vouloir uriner, & n'en pouvoir venir à bout; ce mal est douloureux, & oblige le Bœuf à se plaindre, ce qu'on entend facilement; c'est pourquoi, si-tôt qu'il est atteint de cette maladie, on doit prendre de la parietaire, & du senesson, le tout bouilli ensemble, dont on fait une fomentation avec du beurre frais, qu'on applique aux bourses du Bœuf, & qu'on lie dans un linge, dont elles sont enveloppées. Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc, dans lequel on a fait bouillir deux cuillerées de miel, & autant d'huile, qu'on lui fait avaler pendant trois matinées différentes, en pareille quantité.

Et pour aliment, il aura des feuilles de raves, le plus souvent & en plus grande quantité qu'on pourra, lorsque ce sera la saison, avec un picotin de son mouillé à midi, & le soir autant; ces remedes le gueriront, pourvû qu'on lui donne huit jours de repos.

Des étranguillons.

Les étranguillons ne sont autre chose que des humeurs qui s'amassent sous la gorge d'un Bœuf, & grossissent les glandes d'une maniere si dangereuse, qu'elles sont capables d'étouffer cet animal, si l'on n'y apporte un promt remede.

Ainsi, lorsqu'on remarque un Bœuf atteint de ce mal, on lui ouvre soir & matin ces glandes avec une lancette; puis on lui frote le dessous de la gorge avec de l'huile de laurier, & du beurre frais battu ensemble; il faut tenir chaudement la tête, en la couvrant d'une bonne couverture, autrement il en mourroit.

De la douleur de tête.

Les humeurs que le Bœuf jette en abondance par les yeux & par les nazeaux, sont des marques certaines de la douleur qu'il ressent dans la tête, & surtout lorsque cet écoulement est suivi des symptômes que voici, c'est-à-dire, lorsqu'il se tourmente beaucoup, qu'il se plaint & qu'on lui voit la face enflée, & plus chaude que de coûtume. Pour le guerir:

Prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuser à froid pendant deux heures dans du vin, & le lui seringuez dans les nazeaux; ce remede aidera beaucoup au Bœuf à se décharger de ses humeurs: qu'on ait soin outre cela de ne lui point laisser refroidir la tête.

Vous connoîtrez la douleur de tête des Bœufs, quand ils ne mangent pas & baissent les oreilles, & pour les guérir de ce mal, il leur faut frotter la langue de thim pilé, avec du vin, ail & sel menu; la tisane crûe mêlée avec du vin, sert aussi. Une poignée de feuilles de laurier mise en la gueule, ou écorces de grenade, y remédient, comme fait aussi des feuilles de myrrhe, de la grosseur d'une féve, détrempées en un setier de vin, & injectées par les nazeaux.

De la galle.

La principale cause de la galle, est la corruption d'un sang trop échauffé qui se jette au dehors, & produit ces marques dégoutantes que nous voyons paroître sur la peau; il est question pour la guérir, d'en couper la racine, en saignant le Bœuf à la veine du cou, puis de lui donner un lavement avec des herbes rafraichissantes.

Ensuite on lui donne pour médecine une chopine de lait de vache, une once de tartre, & un carteron de miel, le tout mêlé ensemble, qu'on lui fait avaler. Pour ses alimens, ce sera la pâture en été, & en hiver du foin humecté, & du son mouillé deux fois par jour.

Cela fait pendant un peu de tems, on le frottera d'un onguent, dont on fera ainsi la composition: Prenez du sain environ une livre, mélez-y une chopine d'huile d'olive, deux onces de souphre vif, autant de myrrhe, & une demi once d'alun de plume; broyez le tout ensemble dans une chopine de bon vinaigre, & frottez-en le corps du Bœuf, sa galle se perdra.

Du battement des flancs.

Le battement des flancs aux Bœufs, marque une grande inflammation dans leurs entrailles; c'est un mal qui les tourmente beaucoup, & pour les en guérir, on doit agir ainsi qu'on le va décrire:

Prémierement, on laissera prendre du repos au Bœuf qui aura cette infirmité.

Secondement, on lui donnera un lavement d'une décoction de bourache, chicorée sauvage & bette, le tout mis & bouilli dans deux pintes de petit lait de vache, réduit à trois chopines, en y ajoûtant quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & on fera prendre ce reméde au Bœuf; si-tôt que l'on s'appercevra de cette maladie.

En troisiéme lieu, quand il aura pris ce lavement, on lui fera avaler dès le lendemain un breuvage d'eau tiede, dans laquelle on aura mis du suc de porreau.

Et enfin pour achever de guérir ce mal, on lui fera un cataplâme de trois poignées de graine de choux, avec un carteron d'amidon; le tout pilé ensemble, & délayé dans de l'eau froide, qu'on lui appliquera sur les parties affligées.

Pour sa nourriture, ce sera de bonnes herbes, si c'est en été, & si cet accident lui survient en hiver, on lui donnera des bales de froment mêlées avec du son dans un sceau d'eau, & on le privera de foin pour un peu de tems, à cause que cet aliment est contraire aux flancs alterés.

Des yeux malades.

Lorsque le Bœuf a les yeux malades, on entend que cette maladie, qui y est, ne provient d'autre endroit que des yeux; il faudra avoir soin de le rafraichir, & ôter l'inflammation qui y peut être, en les bassinant plusieurs fois par jour avec de l'eau de plantain.

S'il a les yeux enflés, on lui appliquera un cataplâme de farine de froment détrempée dans de l'eau de miel, & réduite en boullie.

Des Poux.

Pour détruire cette vermine, on se sert d'un onguent composé de son urine, de poix-resine fondue dans du vin blanc & de beurre salé, le tout mêlé ensemble dont on lui frote tout le corps.

Contre les poux des Bœufs, il faut faire coucher le Bœuf à l'envers, & regarder s'il y a des enflures à sa langue. Il les faut brûler avec des ferremens pointus & ardens, & oindre les ulceres avec des feuilles d'olivier sauvage pilées avec du sel menu, avec d'huile ou du beurre; ou bien il faut lui donner à manger la racine de concombre sauvage pilée avec des figues; ou un setier de farine d'orge, & autant de farine de froment trempée au vin.

On peut encore se servir de décoction d'olivier sauvage avec du sel, & lui oter les vessies qu'il a sous la langue.

Du Palais enflé.

Si le palais étant enflé, cause du dégoût à la bête, & s'il lui rend les soupirs trop fréquens, il sera bon de la saigner de la veine dudit palais. Si-tôt après la saignée; on ne lui donnera à manger que des gousses d'ail bien pilées & écorchées, avec de la feuille, ou de la verdure, ou du foin bien mollet, jusques à ce qu'il se trouve mieux.

Peau tenant.

Si la peau lui tient aux os, il la faut bassiner avec du vin pur, ou mêlé avec de l'huile.

De la pierre dans la vessie.

S'il a la pierre dans la vessie, prenez deux onces de fenouil marin, pilez deux dragmes de clous de gérofle, une dragme & demi de poivre, pilez le tout & faites le lui avaler avec du vin rouge tiede; si après avoir continué cela quelques jours, la pierre ne sort point, il le faudra tailler, afin de tirer la pierre.

Si le Bœuf cloche, pour avoir la partie refroidie, il faut lui laver le pié, & ouvrir avec une lancette la partie affectée, & la laver de vieille urine; & puis il y faut mettre du sel dessus, & l'essuyer avec une éponge ou drapeau. Après cela il faut faire dégoutter par le moyen d'un fer chaud, sur la partie malade, de la graisse de chevre ou de Bœuf; s'il est boiteux pour avoir foulé sur une épine, ou autre chose semblable, mettez dessus l'ulcere de la cire fondue avec huile vieille, miel & farine d'ers, étant refroidie; & puis mettez par dessus une figue, ou une pomme de grenade pilée; liez bien cela, & il guérira. Le troisiéme jour faites-en autant, & s'il est boiteux à cause de l'impetuosité de la matiere qu'il influe, il faut échauffer la partie avec de l'huile & du vin cuit, & puai mettre dessus de la farine crûe d'orge toute chaude; mais quand elle sera mûre & molle, il la faut fendre & laver, & mettre dessus des feuilles de lys, ou l'oignon marin avec du sel, ou la corrigiole, ou le marrube pilé.

Purger les Bœufs.

Pour bien nettoyer les parties intérieures du Bœuf malade, il n'y a rien de plus souverain que de prendre du marc d'olive, après que l'huile en est dehors, & en faire souvent user à la bête.

Pierre trouvée au fiel de Bœuf.

On trouve quelquefois dans le fiel de Bœuf une pierre de la grosseur d'un œuf, de couleur jaune, laquelle donnée en breuvage est souveraine contre la pierre & la jaunisse; appliquée aux narines, elle rend la vûe plus nette, & empêche les fluxions sur les yeux.

Elle est apéritive, sudorifique, & propre à résister au venin, pour les flux de ventre, & l'épilepsie. La dose est depuis six grains, jusqu'à un scrupule. Elle contient du sel volatil, & un peu d'huile.

Les teinturiers employent le fiel de Bœuf pour nettoyer les étoffes, avant que de les teindre. Il emporte aussi les taches du visage. Il est propre contre les bourdonnemens & tintemens d'oreille, en le séringuant avec du suc de porreaux.

Le suif de Bœuf mêlé dans les lavemens est émollient, & résolutif. Il est propre pour le tenesme, pour le flux de sang, & pour adoucir l'acreté des intestins.

La moëlle est émolliente, résolutive, & propre à fortifier les nerfs.

La poudre de sa corne est très-bonne contre l'épilepsie. La dose en est d'une dragme. Elle appaise les gonflemens & vapeurs histeriques, en la faisant brûler, & respirer sa vapeur.

L'os de Bœuf, & sur-tout celui de la jambe, mêlé en poudre dans un onguent, est résolutif, & fortifie les nerfs.

La fiente appliquée extérieurement, est émolliente, & résolutive. Elle résout toutes sortes d'enflures, & particulierement celle des testicules, en l'appliquant dessus avec des fleurs de camomille. Elle est fort propre aussi pour guérir les piquûres des mouches à miel. *Voyez* BEZOARD.

Pierre ou balle trouvée dans l'estomac du Bœuf.

Il se rencontre quelquefois dans l'estomac du Bœuf une maniere de balle de la grosseur d'une petite pomme, & d'une couleur grise rougeâtre; elle est ronde mais un peu applatie, elle est ordinairement percée par le milieu. Il est vrai-semblable que ce n'est autre chose qu'un amas de poils que le Bœuf a avalés en se léchant.

Cette boule est bonne pour arrêter le cours de ventre & les hémorragies. Sa dose est depuis un demi scrupule jusqu'à demi dragme. On s'en sert extérieurement, comme d'une éponge pour dessécher les playes & les déterger.

Les parties du Bœuf s'apprêtent de différentes manieres.

Tripes de Bœuf.

En faveur des Domestiques & gens grossiers, on a soin d'abord de les laver en grande eau, afin d'en ôter toutes les immondices qu'elles renferment; cela fait, lorsqu'on voit qu'elles sont extrémement nettes, on les met dans une chaudiere pleine d'eau, qu'on pose sur le feu, & qu'on fait bouillir jusqu'à ce qu'on juge qu'elles soient cuites.

Fricassées de tripes de Bœuf.

Il faut avoir des tripes bien blanches, les couper en morceaux qui soient raisonnables, puis les passer à la poële avec du beurre; cela fait, on prend de l'oignon coupé par tranches, qu'on passe de même, & ensuite on les assaisonne de sel & de poivre, avec un peu de bouillon d'abord, & si-tôt que tout aura un peu bouilli, on y jettera un verre de vin, pour laisser tarir cette sauce jusqu'à ce qu'au goût, on juge à propos qu'il soit tems de dresser la fricassée, dans laquelle il sera bon de mettre un peu de moutarde, si on l'aime.

Pieds de Bœuf.

On fait des fricassées de pieds de Bœuf, en les coupant par morceaux, observant qu'ils soient bien cuits; puis on y joint de l'oignon qu'on passe ensemble par la poële avec du beurre, & on y met du sel & du

poivre, puis une cuillerée d'eau ou de bouillon, & après qu'on a un peu laissé bouillir le tout, on y jette aussi un verre de vin, qu'on y fait encore bouillir, jusqu'à ce que cette fricassée soit tarie raisonnablement. On la tire, après y avoir mis un peu de moutarde.

Palais de Bœuf.

Prenez un palais de Bœuf, qui soit à demi cuir, ôtez-en la peau où touche la langue, coupez-le en morceaux, passez-le à la poële avec du beurre, mettez-le cuire avec du bouillon, & un verre de vin, assaisonnez-le de sel, de poivre, de ciboulettes entieres que vous retirerez; faites-y une liaison avec un peu de farine, & puis le servez.

Langue de Bœuf.

La langue de Bœuf se mange à la vinaigrette, lors qu'ayant été bouillie dans un bouillon, on en ôte la peau; puis on la pique de lard pour la mettre rôtir à la broche; ce mets est assez agréable.

Autre maniere d'accommoder les langues de Bœuf.

On prend des langues de Bœuf qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de sel, & de fines herbes; cela fait, on en coupe le bout du côté de la gorge, puis on en ôte la peau, après cela on les larde de gros lardons à travers, pour les mettre ensuite sur la braise, où on les fait cuire; & il faut observer en les dressant dans un plat, de les feodre tout du long, afin que le lard paroisse, & quand on les veut servir, on y fait un coulis, puis on les sert.

Langues parfumées.

Lorsqu'on veut parfumer des langues, on prend d'abord le soin de les saler, & pour y réussir, on les choisit lorsqu'elles sont toutes fraiches. On les lave dans de l'eau tiede, pour en ôter tout le sang qui y est attaché; puis dans la fraîche, après quoi on les essuye avec un linge bien blanc; cela fait, on les sale dans des pots de grès; & de crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, à cause que celles qui sont dessus ne trempent pas dans la saumure, comme celles de dessous; on n'oublie point de les changer de place, & cette façon de les apprêter, fait qu'elles prennent également le sel par-tout pendant dix ou douze jours, qu'on les laisse en cet état, au bout duquel tems, on les retire pour les mettre parfumer à la cheminée; ce qui se pratique en les pendant par le petit bout à une ficelle, les couvrant de papier par-dessus, de crainte que la suye ne les gâte. Ces langues demeureront ainsi pendues pendant quelque tems; & lorsqu'on jugera que la fumée les aura assez pénétrées, on les ôtera pour les serrer dans un endroit où l'humidité ne regne point. Il reste à present de prescrire la maniere de les faire cuire pour les manger; pour y réussir, on prend ces langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laisse jusqu'à ce qu'elles paroissent rassouplies & mollâtres: ce que voyant on a soin de les ratisser, & de les laver ensuite en plusieurs eaux, de telle sorte que la derniere où ces langues auront été lavées, sera presque claire.

Le tout ainsi observé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & de fines herbes, les assaisonnant de sel, de poivre & de cloux de gérofle, pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'on juge qu'elles soient cuites, & ensuite on les retirera pour les essuyer, & en ôter la peau, ce qui se fait plus facilement, lors qu'elles sont encore chaudes. Cette façon qu'on leur donne, contribue beaucoup à les rendre délicates; & pour leur donner un relief, qui ne leur est pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clous de gérofle, & cela fait merveille.

Il faut observer, que si l'on veut conserver les langues, on ne doit point leur ôter la peau; mais si on les souhaite manger promptement, on n'hésitera pas de le faire, étant sujettes à durcir & à se dessecher, lorsqu'on les a pelées dans l'intention de les conserver.

L'épaule de Bœuf.

La partie du Bœuf qu'on appelle l'épaule, est celle qui est la moins délicate au manger; aussi ne s'en sert-on volontiers, que pour faire bouillir au pot, où jamais elle ne fait guéres de grand suc; mais pour des domestiques, elle n'est encore que trop bonne.

Le bout saigneux.

Cette piece de Bœuf mise au pot, fait un très-bon potage, & est fort agréable au manger, à cause des glandules qui se rencontrent à la gorge.

Le bout saigneux en haricot.

Le bout saigneux se mange aussi en haricot avec des navets, & se fait en le coupant par morceaux, & le faisant cuire avec de l'eau, du sel, du poivre, des oignons, & des clous de gérofle; puis l'ôtant de ce bouillon, on le passe au roux avec du lard; après quoi on les met égouter, puis ayant préparé un coulis avec les navets, on jette dessus cette piece de Bœuf qu'on a mise dans un plat, & qu'on sert de cette maniere.

Poitrine de Bœuf, autrement dite la piece tremblante.

Quoique le Bœuf soit une viande assez commune d'elle-même, cependant on voit qu'elle est nécessaire dans le repas; & c'est ce qui a fait imaginer à nos bons Cuisiniers diverses manieres de l'accommoder, pour le rendre délicat, & digne par ce moyen d'être présenté sur les meilleures tables. La poitrine, qui de toutes ses parties peut passer pour une des meilleures, peut être servie ainsi que je le vais dire.

Faites cuire à demi une poitrine de Bœuf dans une marmite, tirez-la, piquez-la de gros lard saupoudré de sel, de poivre, de clous de gérofle, le tout broyé ensemble; prenez une terrine, & achevez de la faire cuire dedans avec des bandes de lard au fond, du sel, du poivre, du vin blanc & du bouillon; & quand vous présumerez qu'elle sera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, & servez-la.

Autre maniere.

Pour manger encore une poitrina de Bœuf excellente, on aura soin de lui faire prendre sel pendant un jour; puis on la fera bouillir dans l'eau avec du sel, du poivre & du clou de gérofle; cela fait, on la découpera en long, & la garnissant de persil, on y jettera un jus de citron.

Ceux qui veulent manger cette piece à la bourgeoise, se contentent de la mettre au pot avec d'autres viandes, qu'on assaisonne de sel, de poivre & de cloux de gérofle, & la trouvent ainsi excellente.

Aloyau de Bœuf.

On sert les aloyaux accommodés de différentes façons. On les mange bouillis & rôtis, soit à la bouche, soit sur le gril; si c'est à la broche, il ne faut pas les faire trop cuire, de peur qu'ils ne perdent leur suc, qui est le seul relief qui les fait estimer.

Mais comme il y en a qui ne sauroient manger de viande encore saignante, on a trouvé un moyen. après qu'il est ainsi rôti, de l'assaisonner de la maniere qui suit.

On prend cet aloyau, qu'on tranche par morceaux dans un plat, puis on y met un peu d'eau & de sel,

un filet de vinaigre & un peu de poivre ; ce ragoût est excellent.

Rouelles de Bœuf.

A l'égard des rouelles de Bœuf, on s'en sert pour faire du hachis, dans lequel on mêle de l'oignon, de la ciboule, du sel, du poivre & du clou de gérofle ; le tout cuit ensemble sur un fourneau, ou un réchaud ; & lorsqu'on juge que la cuisson est parfaite, on y met du verjus, puis on la tire.

Bœuf à la mode.

Ces pieces sont encore propres pour faire du Bœuf à la mode qui se façonne ainsi :

On commence d'abord à bien battre ces pieces, pour en rendre la chair plus courte ; après cela on la larde, puis pour le mieux, on les passe au roux avec du lard ; ensuite on les met dans une terrine pour les faire cuire avec du sel, du poivre, du laurier, de l'écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau.

Autrement.

Après que ces rouelles ont été bien piquées de lard & passées à la poêle, on les met dans une terrine, & cuisant là dedans à petit feu, dans son jus seulement, & bien bouché, on a soin de regarder s'il est cuit ; & n'ayant point oublié de l'assaisonner d'épiceries, on le tirera si on le juge à propos de l'être ; puis on y met un jus de citron, ce qui acheve de le perfectionner, apres qu'il a bouilli si long-tems, que la sauce en est réduite presqu'à rien.

Sur-longe de Bœuf.

On mange la sur-longe de Bœuf bouillie, & elle est excellente de cette maniere ; l'on s'en sert aussi pour faire des pâtés, sur-tout à la campagne où l'on est bien-aise de ne pas manquer de ces sortes de provisions.

Queue de Bœuf.

Lorsqu'on veut de la partie qu'on appelle la queue, on en fait un sivé, ou bien on se contente de la faire bouillir, puis on la sert.

Trumeau de Bœuf.

On ne se sert du trumeau, que pour bouillir, & il est très-bon à manger, lorsqu'il est bien cuit.

Du choix qu'on doit faire des endroits du Bœuf pour le saler.

Toutes pieces de Bœuf ne sont pas également propres à saler : les cotes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne seront point ainsi assaisonnés ; mais quand on veut faire ce ménage, sur-tout lorsqu'à la campagne on trouve à acheter du Bœuf à bon marché, on choisira de la cuisse, dont on se fournira autant qu'on le jugera à propos.

On aura, ou un saloir qui ne servira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans lesquelles on salera ce Bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on posera par lits dans ces terrines, ou dans ce saloir.

Pour la maniere de le saler, elle est toute semblable à celle du porc, sinon qu'on aura soin de n'y pas mettre trop de sel ; différente en cela du porc, qui n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le Bœuf s'en laisse pénétrer, de quelle quantité qu'on lui en puisse donner.

Tel Bœuf salé ne doit pas rester plus de quinze jours dans le saloir, à moins qu'on ne voulût faire comme en certains pays, où en effet on en sale beaucoup, & au bout de ce tems, on le tire du saloir, &

on en garnit des planches de toutes les pieces, pour les laisser deshumecter pendant un jour ou deux, après quoi on les remet dans le saloir, saupoudrées de sel qui fond une seconde fois.

Ce Bœuf après cela sera encore renfermé cinq ou six jours, puis mis à l'air sur des planches, comme ci-dessus, ayant soin de tems en tems de tourner le dessus dessous, jusqu'à ce qu'il soit sec.

Cette chair ainsi préparée se pend à un plancher, pour en prendre lorsqu'on en a besoin ; elle dure long-tems, & n'est jamais si agréable au goût, que lorsqu'elle est mangée fraîchement, & ne rend pas plus de profit ; c'est pourquoi, si l'on m'en croit, on ne pratiquera point ce ménage, estimant plus à propos de vendre un Bœuf ou une vache qui sont engraissés, que de les tuer.

B O I

BOIS. Quand on parle de bois, on entend toutes sortes d'arbres, mais il n'est question que de ceux qu'on veut semer, pour devenir dans la suite du tems, ou taillis, ou futaye ; il sera parlé ailleurs des autres arbres qu'on peut semer.

Culture des Bois.

Semez-les dans des terres, dont la nature n'est pas tout-à-fait à rejetter pour y cultiver toute autre sorte de grain ; car on a vu bien souvent des gens qui par ménage, ne pouvant rien faire de certaines terres qu'ils avoient, les destinoient à y mettre du bois ; mais aussi on a vu ces gens-là se tromper dans leur attente, & au bout d'un long-tems n'avoir que du bois fort clair semé, de très-mediocre grandeur.

Il faut aussi tomber d'accord, qu'il ne faut pas destiner les terres les plus estimées pour les mettre en bois ; cette extrêmité du mauvais à tout ce qu'il y a de meilleur, en altereroit trop les revenus ; c'est pourquoi il faut choisir celles qui peuvent tenir le milieu.

Cependant, si les plus méchantes terres d'une maison, par quelque situation qui leur seroit avantageuse, se trouvoient propres à y faire naitre du blé, pour lors on ne feroit point de difficulté d'y en semer, le blé étant toûjours à préferer au bois, de quelque utilité qu'il puisse être.

A l'égard de la quantité de terre qu'il y faut employer, cela dépend du plus grand, ou du plus petit nombre qu'on en a, & de la volonté de ceux qui veulent en élever.

Quelque terre que ce soit qu'on destine à recevoir de la semence, ne produit jamais chose qui vaille, lorsqu'on lui a refusé la culture dont elle a besoin pour cela, & le bois ne vient qu'imparfaitement, lorsque le fonds où on le met, a manqué de labour.

C'est pourquoi, avant que de semer du gland, qui est la semence dont on se sert pour avoir du bois de chêne, il faut que la terre où on veut le mettre, ait du moins trois façons, c'est-à-dire, qu'il est nécessaire qu'elle soit meuble, & non point en motte, pour obliger le gland de germer plutot.

Cette terre sera tracée en sillons fort larges, & toûjours de haut en bas, afin de donner un facile écoulement aux pluyes qui surviendront dans la suite.

Les avis sont contraires là-dessus, quant à la maniere de semer ; & voici en quoi ceux qui ont écrit sur cette matiere, different les uns des autres.

Les prémiers veulent que sur des sillons tracés, comme on a dit, on y plante le gland en droite ligne, distant d'un demi pié l'un de l'autre, se servant pour réussir en cela d'un petit pieu eguisé, avec lequel on fait des trous, où on jette cette semence.

Ces sillons seront de la largeur de quatre pieds, &

n'auront sur eux qu'une rangée de ce gland semé, afin, disent ceux qui veulent que la chose soit ainsi, qu'on puisse donner des labours au bois qui y croît : ce qui lui sert d'un moyen pour devenir beau en peu de tems. Voilà bien des précautions pour semer du bois ; & je m'étonne si ceux de qui nous tenons toutes ces vastes forêts, se sont servis de cette méthode. C'est une chose dont je doute, puisque le jeu (comme dit le proverbe) ne vaudroit pas la chandelle.

Mais les seconds, moins scrupuleux en cela, n'y prennent pas tant de mesures ; ils se contentent, après avoir disposé leurs terres comme il faut, d'y répandre le gland, comme on fait le blé lorsqu'on le seme, observant seulement de le semer beaucoup moins épais, & de le recouvrir de même avec la charrue, ou avec la herse.

A l'égard du tems qu'on doit choisir pour le semer, c'est toûjours ou le mois de Février, ou celui de Mars : & lorsque la terre est déchargée de cette grande humidité que lui a apporté l'hiver, & qui l'empêcheroit de s'ameublir, si elle en restoit encore imbibée.

La premiere, & la plus utile observation qu'il faut faire, après que le bois est semé, est de l'environner de fossés ; ce qui le garentit de deux inconveniens qui ne manqueroient point de lui arriver, si l'on n'usoit de cette précaution.

Premierement, c'est que sans ces fossés, les bestiaux y pouvant facilement entrer, le bois, quand il commenceroit à croitre, s'en trouveroit très-souvent endommagé, soit parce qu'il seroit brouté en partie (ce qui le feroit mourir sans ressource,) soit parce que ces animaux en fouleroient l'autre aux pieds ; laquelle partie après cela ne pourroit que médiocrement profiter.

Et secondement, c'est que ces fossés servant comme d'égoût aux eaux, qui sans cela croupiroient dans les terres où le gland seroit semé, en ôtent le trop d'humidité, qui pourroit lui donner lieu de se pourrir, & de devenir ainsi inutile & infructueux.

Il est vrai que dans ce qu'on seme, on ne le fait toûjours que dans l'esperance de voir profiter toute sa semence, & c'est le seul but qu'on doit se proposer dans ce travail.

Il y a des productions de plantes à qui une grande abondance convient bien pour rendre de grands profits, & qui ne les empêche point de parvenir à un parfait accroissement ; mais il y en a aussi d'autres, qui, quoiqu'elles soient sorties de terres en quantité, se nuisent cependant les unes aux autres, si l'on n'a soin d'en retrancher ce qu'on juge à propos leur être préjudiciable ; tel est la plant de chêne, qui à cause des grandes racines dont il se charge ordinairement, veut absolument qu'on le tienne éloigné l'un de l'autre d'un bon pié ; c'est ce qu'on aura soin de faire à la fin du mois de Juin, que ces plants paroîtront assez forts pour être ainsi éclaircis.

Mais comme ces plants ne sont point encore endurcis, & que leurs racines pourroient bien demeurer en terre, à cause de sa dureté, tandis qu'on en auroit separé la cime ; il faut, pour prévenir cet inconvenient, attendre qu'il ait plû, & pour lors, en sarclant le bois, ou arrachera entierement tout ce dont on voudra le dégarnir ; au lieu, comme on vient de dire, que si les racines demeuroient en terre, ce seroit faire comme à l'hidre, qui n'ayant qu'une tête coupée, en produisoit aussi-tôt une autre, & ne causoit pas moins de désordre pour cela : c'est pourquoi on prendra donc bien garde de tout arranger, lorsqu'on voudra donner ce travail au bois.

En retranchant ainsi du bois le plant qui lui peut nuire, il ne faudra pas oublier aussi d'en arracher les méchantes herbes, qui pour lors ne lui causeroient pas moins de préjudice : ces soins donnés une seule fois, on laisse pendant toute l'année ce bois sans y rien faire.

La seconde année, dans le même mois de Juin, & encore après une pluie, on va visiter ce bois ; & autant qu'on s'apperçoit qu'il a besoin d'être sarclé, autant prent-on de monde pour s'en acquiter vîte, à cause qu'en cette saison, après une pluie, la terre ne tarde gueres à s'endurcir. Ce travail fini, on n'y retouche plus que l'année suivante, qu'on lui donne un labour fort léger, afin de l'aider à croître promptement.

Les labours sont aux plantes, ce que sont aux hommes, les grands soins qu'ils prennent d'eux-mêmes pour se conserver en santé ; & c'est par le moyen des labours, que la terre étant bien disposée à recevoir les influences du ciel, se rend plus substantielle, & conséquemment plus en état de donner un parfait accroissement à ce qu'elle contient. Ainsi pour voir les bois au point où nous les desirons, après que la troisiéme année est passée & que leurs racines sont assez fortes pour se défendre du fer, on les laboure deux fois l'année.

Pour la premiere fois, on commence dès le mois de Mars, & ce labour se donne un peu plus profondément, que ceux dont on vient de parler ci-dessus, où l'on n'a dû faire, pour ainsi dire, que grater la terre.

Le second labour se fait à la fin de Juillet, trois jours après une pluye, & toûjours par un beau tems, afin que l'ardeur du soleil brûlant les racines des méchantes herbes qui sont sur le gueret, ne leur permette point de pulluler ; ce qu'elles font toûjours par un tems humide, pour peu de terre dont elles soient couvertes.

On doit prendre ces soins jusqu'à la neuviéme année de ces bois, qui est le tems pour la prémiere fois qu'il les faut couper ; non pas pour en esperer une grande abondance, mais à cause que déchargeant le pié de toutes les branches qu'il faut qu'il nourrisse, & que profitant mieux pour lors de la substance de la terre, ce pié prend plus de force qu'il n'en avoit ; & jettant des scions en plus grande abondance qu'auparavant, il les rend plus gros, & d'une plus belle venue.

De tels bois semés, & lorsque le plant est parvenu à une hauteur d'un pié & demi, on en peut arracher pour être replantés ailleurs, ou pour en faire des bois taillis.

Comme il n'y a personne qui ne sache que les Taillis ne sont pas tout de bois de chêne, & qu'on y voit des ormes, des charmes, & d'autres arbres sauvages, même qui rapportent du fruit ; il n'est pas hors de propos de remarquer qu'il est bon, quand on seme ce gland, d'y mettre une centiéme partie de ces sortes de semences ; elles ont dans leur tems leur utilité particuliere.

Lorsque la fin du mois de Juin est arrivée, ce bois nouvellement planté, à cause des racines étrangeres qui l'assiegent de tous côtés, nous invite à l'en délivrer une seconde fois, en le labourant encore fort légerement, pour la même raison que nous avons marquée ci-dessus.

Et enfin pour le troisiéme labour qu'on lui donne, de la même maniere que les deux précedens, c'est environ la mi-Septembre ; après quoi ce bois ne nous demande plus rien jusqu'au mois d'Avril prochain, qu'on remue la terre un peu plus profondement que la prémiere fois ; au mois de Juin de même, & au mois d'Août également.

La terre a beau être ingrate, après de tels soins

donnés, il faut que malgré elle, elle employe tout ce qu'elle a de vertu, pour faire croître heureusement les plantes qu'elle contient. Un an, deux ans, trois ans, jusqu'à six on n'épargne point les labours au jeune bois dans les mois qu'on vient de dire, & toûjours de plus profonds en plus profonds.

Voilà donc six ans de travail ordinaire, mais après c'est aussi fait pour toûjours; car à la septiéme feuille que ce jeune bois pousse ses branches, qui s'étendent de côté & d'autre, elles le rendent tellement touffu, qu'on ne peut plus qu'avec peine passer à travers; de plus, c'est que dès l'âge de trois ans, il est en état de se deffendre généralement de toutes les plantes qui voudroient l'offusquer; & qu'à sept, après toutes les cultures qu'il a reçûes, il a assez de vigueur pour venir à souhait, jusqu'au tems qu'il le faudra couper pour la premiere fois; ce qu'on exécute pour l'ordinaire lorsqu'il a dix ans.

Quoiqu'on vienne de dire qu'après six ans passés, il n'étoit plus question que de laisser croître le bois à l'avanture; cependant le profit qu'on en a retiré, semble encore nous inviter pour cette même année seulement qu'il a été coupé, à lui donner un labour au mois d'Avril; on ne sauroit dire combien après cela ce taillis vous dédommage de vos peines, combien il vous donne de bois pour vous chauffer, & combien enfin après tant de soins, il vous rapporte de revenu.

Le bois taillis ne se plante qu'un pié & demi éloigné l'un de l'autre, au contraire la haute-futaye se plante à six pieds de distance.

Bois. Si on veut acheter ou couper un bois, voici les précautions que doit prendre un Marchand: Prémierement, il doit avoir égard à la situation des lieux. Secondement, il doit avoir une parfaite connoissance en cet achat, qui consiste à voir si le bois est garni, s'il est assez gros pour être employé à ce qu'on souhaite, par rapport aux lieux où l'on est, & au débit qu'on en veut faire. Cela étant bien examiné, il faut prendre garde aux conventions & marchés, faute de quoi beaucoup de gens se ruinent; c'est pourquoi, qu'il ait soin avant de convenir du marché, d'obtenir plus de tems que moins pour vuider les ventes; car manque de cette précaution, on a vû des Marchands souffrir de gros interêts, à cause des dommages que leurs marchandises, qu'ils étoient obligés d'enlever, apportoient aux taillis dans le tems qu'ils commençoient à pousser. Et d'autres qui étoient trop pressés, payoient au double les sécours dont ils avoient besoin pour éviter de tomber dans un si fâcheux inconvenient. Voici des conventions fort essentielles qu'on ne doit pas omettre en chaque marché, qui sont, que le vendeur garantira le Marchand de tous troubles qui pourront survenir & naître, de tous dépens, dommages & interêts, le jour & retardement de la vente des marchandises; autrement un acheteur se met bien souvent en danger de voir son commerce interrompu par les différens empêchemens qu'on y apporte.

Il arrive quelquefois que celui qui vend, se reserve des balivaux qu'il fait marquer, ou qu'il marque lui-même; en ce cas, il faut faire insérer dans le marché, qu'au cas qu'il arrive rupture ou fracture desdits balivaux par accident, l'acheteur n'en sera tenu à aucun dommage & interêts, & qu'il ne sera pas même responsable du dégât qu'en pourroient faire les ouvriers, par malice ou autrement, sauf au vendeur de se pourvoir contr'eux seulement, bien qu'à tous évenemens l'acheteur ne sera tenu que d'en laisser d'autres, en prenant les abatus.

Voici encore une chose qui n'est pas moins nécessaire que les précedentes: Un Marchand n'achete que des arbres qui sont dans un taillis nouvellement coupé, il convient du tems avec le vendeur pour vuider sa vente; nonobstant cela, il ne faut pas que l'acheteur laisse de stipuler, que pendant le tems convenu entre eux, où il arriveroit du dommage au bois taillis, le vendeur n'en pourra prétendre aucun interêt, ce dommage étant arrivé sans la participation du marchand, qui en sera cru à son serment.

Les bois ne sont pas toûjours situés sur des grands chemins, & comme pour vuider la vente, il faut de nécessité un passage, qui ne se peut prendre bien souvent que sur les terres d'autrui; un marchand se trouveroit bien embarrassé, s'il n'avoit sçû, pour se garantir d'affaire, éviter cet obstacle. Il n'est que de réfléchir avant que de conclure son marché, en stipulant que le vendeur sera obligé de lui livrer passage jusqu'au chemin qui conduit au port, ou autre lieu, où il prétend faire conduire ses marchandises; & cela à son choix, sans que nul puisse le troubler dans le transport de son bois, ni lui causer aucun empêchement, sur peine de dommage & interêts contre ledit vendeur. On conviendra aussi qu'il sera permis de faire charbons, cendres, & autres choses jugées propres pour ledit bois. Si c'est des hautes futayes, il sera écrit qu'il sera permis de couper les bois hauts & bas en quelque saison que ce puisse être, sans aucune reserve, conformément à l'Ordonnance; & de les faire débiter en telle sorte d'ouvrages que le marchand jugera à propos, & de prendre ou faire pour lui généralement telles commodités qu'il jugera nécessaires & utiles pour le débit de son bois; & que l'acheteur enfin sera maître de la glandée pendant le tems du bail; sans qu'il soit permis à qui que ce soit d'y mener aucun bêtail qui n'ait pas sa permission.

Et comme un marchand ne sauroit trop avoir ses interêts en récommandation, il demandera, s'il veut, qu'à mesure qu'il défrichera les terres, il lui sera permis de les labourer, & faire la semaille, & en recueillir les fruits pendant le tems dudit Bail; & en cas qu'on veuille convertir ces terres en taillis, il ne sera point garant des dégâts que les bestiaux y pourroient avoir fait durant ce tems.

Pour se donner des moyens faciles de payer, un marchand de bois peut mettre à différens termes & à plusieurs années, le payement de l'achat qu'il a fait des bois; pour faire qu'au cas qu'on vînt le troubler, il fût encore en reste de quelque chose, ce qui lui tiendroit lieu de garantie.

Il reste à présent, après le marché conclu & arrêté, d'employer les bois, suivant qu'il sera jugé à propos par le marchand, qui verra de quelle maniere il s'y prendra pour avoir un prompt débit des marchandises; le tout suivant la coûtume & l'usage des lieux.

Bois Futaye. Tout bois qu'on ne coupe point en vente ordinaire, & qu'on laisse croître depuis quarante jusqu'à deux cens ans, est reputé bois de futaye. La connoissance de ces sortes de bois sur pié, est bien différente & plus difficile que celle qu'on peut avoir des bois taillis; & un marchand n'est qu'un sot en matiere de commerce, si achetant une futaye, il n'en fait connoître la nature, pour en façonner le bois, & s'il n'est capable de discerner les différens usages qui leur conviennent le mieux.

La maniere de connoître les différens usages des Bois.

Pour parvenir à cette connoissance, il s'agit d'abord d'examiner le fonds où les forêts sont situées, & de quelle venue sont les arbres; & suivant l'examen qu'on en fera, ou on les destinera pour les Ménuisiers, ou bien on se forme une idée d'en faire un débit propre aux Charpentiers.

Il y a des forêts qu'on appelle, *pleine futaye*, c'est-à-

dire, des futayes où les arbres sont tellement pressés, que le soleil ne sauroit pénétrer dedans, & qui sont situées en bon fonds. Le bois qui en provient, est toûjours fort tendre de sa nature, à cause de l'ombrage continuel qui le rend tel, & n'est propre que pour la menuiserie : qu'on observe donc déjà cet article. Mais si le fonds où la forêt est crûe, est un fonds sablonneux & pierreux, ou une terre de gravier, ou que ce soit des arbres de hayes, & le tout bien exposé au soleil, on ne balancera pas pour lors de les destiner pour la charpenterie; car le bois sera dur, & par conséquent convenable à cet usage. On ne parle pas ici seulement pour les arbres qui croissent dans les forêts, mais encore pour tous les autres qui viennent ailleurs & qui sont plus ou moins exposés aux ardeurs du soleil, pour s'en former les mêmes idées qu'on vient de dire ci-dessus; car tous les marchands de bois ne sont pas toûjours en état d'acheter des forêts.

L'Ordonnance décide des différentes ventes qui se font ordinairement des bois, & qui sont au nombre de sept; savoir, la vente des taillis, celle des balivaux sur taillis, les ventes par éclaircissement, celles par pieds d'arbres, la futaye, les bois en recepage, les bois chablis, dont on ne dira rien de particulier, puisqu'il suffit que tout bois soit bois, & qu'un marchand les peut acheter, pourvû qu'il soit permis de les vendre.

Les Marchands de bois doivent observer, dit-on, de ne point faire abattre de bois que la lune ne soit en decours; & de ne pas suivre en cela le sentiment malin de bien d'ouvriers, qui sachant bien le contraire de ce qu'ils disent, soutiennent qu'il n'importe en quel tems on fasse cette opération, choisissant plutôt leurs commodités en cela, que le bien & l'utilité de celui qui mettra de tel bois en usage.

Du tems de couper les Futayes.

On commence à débiter les bois de futaye, depuis la saint Martin, jusqu'à la fin de Fevrier, & on observe toûjours de les couper en decours de la lune, à cause, dit-on, que le bois en devient d'un bien meilleur usage, & se conserve bien mieux, que si on l'abattoit dans la nouvelle. C'est une opinion à décider, & à laquelle tout ce qu'il y a de fins connoisseurs dans la Philosophie moderne, n'ajoûtent point de foi; mais de s'aller en cet endroit opiniâtrer à soutenir le contraire, il sembleroit qu'on voudroit détruire un point en matiere de commerce de bois, qu'on s'est jusqu'ici imaginé lui être essentiel. C'est pourquoi on passe là-dessus legerement, toûjours néanmoins renfermé dans le même sentiment, que la lune n'a pas des influences dont la vertu ait assez de force pour operer les effets qu'on lui attribue, sur tout ce qui est sublunaire. Au reste, on abandonne cette erreur à qui la voudra suivre, & on prie ceux qui la connoîtront telle, de vouloir s'en servir.

Moyen de se connoître en Bois de haute futaye, pour réussir dans ce commerce.

On peut dire que quiconque achetera des bois de futaye, après les avoir bien examinés, courroit grand risque de se tromper dans ses esperances; c'est pourquoi il est bon qu'un Marchand, qui veut réussir dans son entreprise, prenne les précautions suivantes. Prémierement; si les arbres qu'il a achetés, ne sont pas en trop grand nombre, il doit en remarquer les hauteurs & les grosseurs, & pour cela ne se pas contenter de la vûe, mais se servir du cordeau; car cela fait, il en remarquera les branches pour juger à peuprès ce qu'il pourra produire, & fera sur du papier un calcul de tout, afin de prendre ses mesures là-dessus du mieux qu'il lui sera possible.

La maniere de prendre la hauteur des arbres.

Ayez quelqu'un avec vous, qui mesure de deux toises de haut, à commencer par le pié; jugez par les yeux du surplus à proportion des deux prémieres toises mesurées, de ce que le reste peut faire; ajoûtez le tout ensemble, ce sera à peu de chose près la hauteur de l'arbre : Et ce moyen ainsi pratiqué rend, pour ainsi dire, un marchand assuré de ce qu'il peut retirer de tel bois.

Moyens pour savoir ce qu'un arbre peut faire de pouces de largeur étant équarri.

Prenez un cordeau, avec lequel vous ceindrez l'arbre, & s'il y a six pieds de contour, pliez le cordeau en trois parties égales; ôtez-en une, & du restant qui sont les deux autres, pliez-les en douze pour en ôter encore une partie; cela fait, pliant en quatre ce qui restera, on n'aura qu'à en mesurer la longueur, & ce sera ce que chaque largeur de bois contiendra. Remarquez, que si l'arbre a six pieds, il faut plier le cordeau avec lequel on aura pris la grosseur en trois parties égales. Ce n'est pas une conséquence d'en agir toûjours de même, ni une maxime généralement établie; mais c'est qu'on saura pour véritable regle, qu'autant de toises que contient un arbre en grosseur, en autant de parties par moitié, ou doit plier d'abord le cordeau, & pour le reste, continuer comme il a été dit.

Ce que l'on doit plus considerer en matiere de ce commerce.

Après avoir remarqué si les arbres sont beaux & bien droits, & si les ventes ne sont pas considerables; il faut toûjours tirer à l'équarrissage, car on a plus, & plutôt le débit de ce bois que de celui de sciage; & d'ailleurs les frais n'en sont pas si grands. Le Marchand aura soin que ce bois soit bien équarri, à cause qu'on le vend plus promptement qu'un autre qui seroit plein de flaches. Si l'on remarque qu'il y ait de gros bois tortu, on en fera faire des corbes, soit à moulin, soit à bateaux, suivant le plus ou le moins de grosseur qu'il conviendra. Mais si l'on avoit à exploiter quantité d'arbres, il faudroit pour lors en faire façonner le bois de plusieurs manieres, afin que le débit en fut plus prompt; comme par exemple, le débiter *en fente*, qui est le merrein à futailles, *la latte*, tant quarrée que volice, & les *échalas*, tant perches que paisseaux.

On n'oubliera pas aussi de faire scier des planches de plusieurs grandeurs & épaisseurs, des *Membrures*, *chevrons*, *poteaux*, *solives*, *battans*, & *goutieres*, & de faire faire aussi *du bois de corde*, *des fagots*, *des coterets*, & *du charbon*, le tout suivant le plus commun usage des lieux; afin de ne point laisser traîner en longueur la vente de telles marchandises; & si dans ce bois, il s'en trouvoit autre que du chêne, on le feroit débiter conformément à ce dont on peut s'en servir ordinairement.

Le chêne est le bois dont on fait le plus de cas dans les forêts. Il est sujet en croissant à deux fâcheux inconveniens, qu'il faut nécessairement connoître, pour ne pas être trompé dans le débit qu'on en veut faire; car quelquefois il est ou *roulé*, ou *franché*. Ce qui le rend impropre à être fendu.

Le Bois roulé.

On connoît qu'un chêne est roulé, lorsque les crûes de chaque année n'ont point fait corps ensemble, & sont demeurées de leur épaisseur.

Le Bois franché.

Lorsqu'on voit que le fil d'un chêne est traversé

d'un côté à l'autre de l'écorce, c'est une véritable marque qu'il est franché, & tel arbre, outre qu'il ne vaut rien pour la fente, c'est qu'on n'ose pas l'employer d'une grande longueur pour soutenir un gros fardeau, à cause qu'il est à craindre qu'il ne rompe dessous.

Le Bois de fente.

Le meilleur bois qui est dans la vente, est celui qu'il faut choisir pour la fente; & les tronçons destinés à cet usage se coupent pour l'ordinaire au bout de l'abatage, & c'est de celui-là dont on tire le merrein à futaille de la longueur qu'il convient le couper, & suivant l'usage des pays ou l'on s'en sert.

Les deux especes de *lattes* se prennent encore de ses tronçons, & celle qu'on appelle *quarrée* doit avoir quatre pieds de long, deux pouces de large, & trois lignes d'épaisseur. Pour la *volice*, elle a la même longueur, & la même épaisseur; mais de largeur elle contient trois à quatre pouces.

Les échalas sont de quatre pieds & demi, & de trois pieds le plus communément; on en prend la plus grande partie de la tronce, dont la fente n'a pas été assez bonne pour en tirer de la latte. On peut faire des échalas, jusques à quinze pieds. Ce sont ceux-là dont on se sert pour faire des palissades, & lorsqu'ils ont plus de six pieds du coté d'Auxerre, on appelle cette sorte d'échalas *des perches*. Il n'y a guére que de ce côté-là, où ils ayent ce nom, à cause qu'il n'y a que dans l'Auxerrois presque où les vignes soient mises en perches. Mais pour revenir au merrein, dont on a déja parlé, on doit savoir qu'on en débite de différentes longueurs: que celui pour faire des *muids* doit avoir trois pieds, celui des *feuillettes*, ou *demi muids*, deux pieds & demi, & ainsi du reste; & par rapport aux pays ou ces sortes de tonneaux sont plus ou moins grands, chaque piece de merrein s'appelle *douelle*, & doit toûjours être accompagnée d'enfonçure, qui est une espece de douelle, qui n'a que deux pieds de long, & six pouces de large, qui est celle qu'on destine pour les muids; car pour les *feuillettes*, les fonds ne doivent avoir qu'un pié & demi de long, & de même largeur que les précedentes. Toutes douelles & enfonçures au dessous de quatre pouces de large, sont reputées rébuts, & doivent avoir depuis sept jusqu'à neuf lignes d'épaisseur; au bout des tronçons dont on a tiré ce merrein, il reste toûjours les longueurs d'arbres qui ont six pieds, & quelquefois davantage de longueur, dont on se servira pour équarrir & pour débiter ensuite en sciage.

De l'Aubier.

Nous remarquerons dans tous les arbres de quelque espece qu'ils puissent être, lorsqu'ils sont abatus, immédiatement après l'écorce un certain bois blanc en cercle de l'épaisseur d'un pouce, & toûjours de différente couleur du maitre bois; & c'est celui-là qu'on appelle *aubier*. Ce bois a de très-méchantes qualités, il ne doit entrer que fort rarement dans le merrein, car il est fort dangereux de rendre futé le vin qu'on met dans les vaisseaux qui en sont en partie bâtis. De plus, pour peu que cette sorte de bois soit dans des lieux humides, il est sujet à se pourrir, ou à se réduire en poudre, lorsqu'on le met dans des endroits qui sont secs. C'est ce qui fait qu'on ne l'employe le plus souvent qu'à faire des échalas.

Des différentes pieces de bois de sciage.

Après qu'un marchand a tiré de la fente tout ce qu'il a pû, il regarde les pieces de bois dont il peut faire du sciage, & suivant les longueurs que chaque piece convient avoir. On divise les bois de sciage en *planches* de plusieurs épaisseurs, en *contre-lattes*, en *membrures*, en *chevrons*, en *poteaux*, en *solives*, en *limons*, en *batans*, & en *goutieres*, ou *échénes*, comme on dit en Bourgogne; mais il ne suffit pas d'avoir nommé toutes ces différentes especes de sciage, il est bon pour l'intelligence d'un apprentif en fait de commerce, de dire plus au long ce que c'est, & comme elles doivent être debitées.

Les Planches.

Les planches servent à différens usages, & suivant le plus ou le moins de longueur, de largeur & d'épaisseur qu'elles ont, & c'est dans un tel détail que doit toûjours descendre un marchand de bois, pour faire par le moyen du débit, que son bois retourne tour à son profit.

Il est des *planches* dont on se sert pour faire des cuves, & celles-là n'ont ordinairement qu'un pouce de large; pour la longueur, il y en a de trois pieds & demi & de quatre pieds. Les planches dont les menuisiers se servent le plus ordinairement, sont celles qui sont d'un pouce franc scié & douze pouces de large. Il ne faut pas manquer, autant qu'on le peut, de s'en garnir de cette sorte, car le débit en est prompt, & l'on fait encore d'autres planches qui ne sont que d'un demi pouce d'épaisseur franc scié, & douze de large; & qu'on appelle *entrevoux*; on fait encore assez d'argent de cette marchandise, quoi qu'elles ne se vendent pas si-tôt que les précedentes.

Les Solives.

Autant qu'on peut dans une vente, il faut avoir dequoi fournir de toute sorte de marchandises qu'on y peut débiter, afin de ne point avoir le chagrin de renvoyer ceux qui y viennent pour acheter; les *solives* seront du nombre des bois de sciage, dont un marchand aura soin de se fournir; on les fait débiter de cinq à six pouces de grosseur; pour la longueur cela dépend de la fantaisie; car l'on sait à peu-près ce qu'elles doivent avoir; toutefois plus ou moins longues les unes que les autres, & pour être bonnes, il faut qu'on en ait choisi les bois bien forts, à cause des fardeaux qu'elles sont obligées de supporter. Il y a des solives qu'on nomme *solives de brin*, c'est-à-dire, des solives équarries sur du bois de brin qu'on trouve dans la vente, qui portent seulement depuis sept jusques à neuf pouces de grosseur, & depuis quinze pieds jusques à trois toises ou trois toises & demi de longueur. Telles pieces d'ouvrage sont fort recherchées, & tout marchand ne doit point négliger d'en faire provision, étant à préferer à celles qui sont de sciage.

Contre-latte.

La contre-latte est un ouvrage qui se débite aussi à la scie. Elle sert pour couvrir en ardoise, & est large de quatre à cinq pouces, & épaisse d'un demi.

Les Chevrons.

On ne peut couvrir des bâtimens sans le secours des chevrons, cette piece de sciage se vend bien, & c'est la raison pour laquelle on en doit beaucoup faire débiter.

Les chevrons ordinaires doivent être sciés de trois pouces sur une face, & de quatre sur l'autre; tout l'aubier en sera ôté, s'il est possible. On débite encore des chevrons d'une autre sorte, qui ont quatre pouces sur tous côtés; outre qu'on s'en sert pour la couverture des maisons; c'est que les menuisiers les recherchent, sur-tout lors qu'ils sont sans flaches, & qu'ils sont d'un bois fort doux.

Les Flaches.

C'est un terme dont se servent les Marchands de bois, & qui signifie les endroits d'où l'aubier n'a pas été bien oté en equarrissant, & qui paroissent sur le bois équarri.

Toutes les membrures quelles qu'elles puissent être, ne sont faites que pour l'usage des Ménuisiers; on en débite de deux sortes : savoir l'une de deux pouces d'épaisseur, & l'autre de trois, & chacune de six pouces de large.

Les Limons & Batans.

On débite ces deux sortes d'ouvrages de plusieurs largeurs & épaisseurs; c'est-à-dire, qu'on en fait qui ont quatre pouces sur un côté, & huit sur l'autre, ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq à dix & de cinq à douze. Ce bois doit être sans roulure & sans aubier, il sert aux Charpentiers.

Les Goutieres.

Il n'y a point d'espéce de sciage, où il faille plus prendre de précautions qu'à celle-ci; car on sait que les goutieres sont d'une très-grande utilité; mais aussi que pour rendre de bons & de longs services, on doit les prendre d'un bois de brin qui soit sain, sans nœuds, sans toulure & sans aubier, à cause que l'eau qu'elles sont obligées de recevoir, venant à passer à travers, endommageroit les lieux pour la conservation desquels elles auroient été employées. Les pieces de bois dont on doit se servir pour cette espece de sçiage, doit avoir huit à neuf pouces d'équarrissage; & la maniere de la faire scier est de lui donner le trait de scie d'un bout à l'autre au travers de deux angles.

Il n'est plus question présentement que de savoir comment il faut l'acheter. On remarque prémierement, que le côté où a passé la scie, doit être le dessus de la goutiere qu'on a coûtume de creuser, laissant un bon pouce d'épaisseur sur chaque bord; & cette piece de charpente est longue pour l'ordinaire depuis six pieds jusques à trois toises & demi; & pour empêcher que le hâle ne tourmente ce bois, il faut être soigneux de le tenir à couvert.

Les Poteaux.

Les Charpentiers se servent de poteaux pour clorre des bâtimens; ils en font des pans de bois & d'autres ouvrages de cette fabrique, & en les débitant on leur donne quatre & six pouces de grosseur pour l'ordinaire.

Voilà tous les bois de sciage qu'on a coûtume de débiter dans les forêts par rapport aux chênes; mais comme il y a encore bien d'autres bois qui s'y rencontrent, & dont les marchands de bois tirent bien de l'argent, lors qu'ils sont façonnés; on va sur chaque arbre faire un détail de toutes les sortes de marchandises pour lesquelles il sera propre à être vendu.

Noyer.

Cet arbre, qui est le plus estimé de tous ceux qu'on débite, tiendra ici le prémier rang. C'est un bois que les Ménuisiers récherchent beaucoup, & c'est celui aussi dont ils font les plus beaux meubles. On le façonne en poteaux, en plauches & en membrures, & toutes ces pieces doivent être sans gersures & sans roulures. Car ainsi que les chênes, les noyers sont sujets à être roulés. Ces pieces de sciage, dont on vient de parler, ont onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaisseur franc sciés. Ce bois se débite encore en tables; mais il faut pour lors, que les noyers soient d'un bois fort sain, qu'ils ayent la tige grosse, & que ces tables ayent deux bons pouces d'épaisseur. Les ouvriers qui en ont besoin les employent, comme ils le jugent à propos; & comme les racines de ces arbres ne sont point à rejetter, sur-tout lors qu'elles ont la couleur brune & bien jaspée; on aura soin de les mettre en tronçons, & le débit en sera bon. On en fait aussi des sabots, & son écorce se vend aux Teinturiers.

Le Cormier.

On ne voit guéres d'arbres dont le bois soit plus dur que celui du cormier; c'est ce qui est cause que les Meuniers s'en servent pour faire des chevilles & des fuseaux pour les roues & les lanternes de leurs moulins; & l'on donne à ces chevilles quatre pouces sur tous sens, & seize de longueur.

Tout branchage de cormier, quand il est assez gros, est propre à faire des chevilles, sinon on les employe à faire des fuseaux qu'on débite de dix-huit pouces de long, & large de trois. Les Ménuisiers se servent de ce bois pour monter leurs outils. Pour le leur vendre, on le fait scier pour l'ordinaire en poteaux de trois & de quatre pouces en quarré, ou bien on le débite en membrures, ausquelles on donne deux pouces d'épaisseur, & six de large; on en scie aussi de quatre à six pouces, & depuis six jusqu'à douze pieds de longueur.

Chataigner.

Le chataigner suit le chêne, pour ce qui regarde la charpente, quoiqu'on ne se serve guéres du chataignet, quand on trouve du chêne & par rapport à cet usage, il se débite tout de même. Il y a des pays où l'on trouve des balivaux de six à sept ans, on en fait des cercles à cuves, ou bien on débite ce bois en perches, qui se vendent bien.

Les marchands qui ont des hêtres à débiter, auront soin d'en faire faire des poteaux de quatre pouces sur tous sens, & depuis six jusqu'à dix pieds de longueur; & ils n'oublieront point aussi d'en débiter en membrures, qui auront deux pouces & ligne franc-sciées d'épaisseur, & depuis six jusqu'à huit pouces de large, & six, neuf & douze pieds de longueur; & l'on met aussi de ce bois en planches, ausquelles on doit donner onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaisseur franc-sciées. On en fait encore des tables pour des cuisines & des étaux pour les Bouchers. On en fabrique des pelles, des cuillers, des sabots, & quantité d'autres ouvrages, que les ouvriers qui se servent de ce bois, façonnent à leur fantaisie.

AVERTISSEMENT.

Il ne suffit pas qu'un Marchand sache les longueurs, largeurs & épaisseurs que doivent avoir tous les bois, pour commander aux scieurs de le faire comme il leur dit; il faut encore qu'il prenne garde, si les ouvriers suivent ses ordres; car les scieurs ordinairement sont fripons, si on ne les veille de près, & gens, qui, pourvû qu'ils tirent à l'ouvrage, ne se mettent point en peine de gâter une piece de bois à un Marchand, qui souvent s'en rapporteroit à leur bonne foi. Que tous Marchands de bois sur cet avertissement prennent donc leurs mesures, qu'ils visitent leurs bois, qu'ils jettent les yeux sur tous leurs ouvrages qu'on débite, & que toûjours le pié de Roi à la main, ils mesurent, si leurs ouvriers ont débité leurs bois comme ils leur ont commandé; & pour lors cette vigilance que les ouvriers remarquent en eux, ce mouvement qu'ils voyent qu'ils se donnent, & les précautions qu'ils s'apperçoivent qu'ils prennent, tout cela leur fait

faire

taire des reflexions en eux-mêmes, qui ne sont qu'avantageuses pour ceux qui se mêlent du commerce de bois.

L'Aulne, ou Verne.

On se sert du bois d'aulne, quand il est gros & bien droit, pour faire des sabots, ou bien pour faire des tuyaux de fontaine, comme étant un bois qui n'est point sujet à se pourrir en terre, pourvû qu'il ne prenne point l'air lorsqu'il y a été une fois mis. Lorsque les aulnes sont d'une grosseur suffisante pour être sciés, on en fait des poteaux de trois pouces en quarré, & des membrures épaisses de deux pouces, & larges de six jusqu'à huit; les Tourneurs se chargent pour l'ordinaire de cette espece de bois, ainsi que de ses perches, lorsqu'elles sont grosses & bien droites. Le debit qu'on fait de l'écorce de ces arbres, est trop considerable pour qu'on oublie d'en avertir ici; & on a déja dit que c'étoit au mois de Mai qu'on devoit faire cette opération; ainsi que les Marchands de bois qui auront des aulnayes à couper, soient soigneux d'en tirer de l'écorce, les Tanneurs, ni les Chapelliers ne la leur laisseront pas. On en debite encore en chevilles, pour barrer les tonneaux de vin.

Le peuplier.

Quand on fait couper des peupliers, ce n'est que pour en faire des planches depuis trois jusqu'à cinq lignes d'épaisseur; les Menuisiers s'en servent pour des ouvrages cachés, & on leur donne dix pouces de large, & six pieds de long. Comme ce bois n'est pas rare, ni fort cher, on en scie des planches d'un pouce d'épaisseur, & de onze & douze de largeur, qu'on employe pour faire des portes ou des fenêtres; ce qui arrive sur-tout dans les maisons de campagne. Ce bois est aussi propre pour faire une espece de merrein qu'on appelle *barre*, & dont on se sert en Bourgogne, pour barrer le bon vin qu'on en tire pour mener à Paris.

Les Tilleuls.

On débite les tilleuls en tables, lorsqu'ils sont assez gros pour cela; ces tables ont depuis deux jusqu'à cinq pouces d'épaisseur, & on en fait aussi des planches épaisses d'un pouce, & longues de douze.

Le tremble.

Outre le débit ci-dessus, le tremble est encore propre à débiter pour faire des sabots & des talons de souliers, dont les hommes & les femmes se servent aujourd'hui si communément, & les Sculpteurs le recherchent aussi pour faire des ouvrages de leur façon.

Les Nefliers, Aliziers, & autres arbres sauvages de cette nature.

Faute de trouver des cormiers, les Meuniers se servent de chevilles & de fuseaux faits de bois & de neflier, d'alizier, & d'autres arbres de cette nature: C'est ce qui est cause, que lorsqu'on en rencontre dans les ventes, il les faut débiter de cette maniere, de la même longueur & de la même épaisseur.

L'Orme.

Cet arbre a son débit tout particulier, & lorsqu'un Marchand en trouve quelques-uns dans les ventes, ou des ventes entieres à débiter; voici la maniere dont il doit s'y prendre, & toutes les observations qu'il y doit faire pour les façonner comme il faut, & tout ce bois n'est d'usage que pour les charrons, & se charrie en grume, & tout scié.

Le bois en grume.

Bien des gens n'entendroient point ce que veut dire *grume* en matiere de bois, si on ne le leur expliquoit, & se trouveroient embarrassés dans un chemin le plus beau du monde. Le bois en grume est celui qui est en tronçons ou en billes, comme on dit en certains lieux; si bien que lorsqu'on dit amener du bois en grume, c'est l'amener sans le débiter; cela est facile à entendre.

Le bois de Charronage en grume.

Le bois qui sert aux Charrons, & qu'on voiture de cette maniere, sont le moyeux, les essieux, les empanons, les fleches, les jantes & les armons. Mais c'est peu de savoir comme on amene ces échantillons de bois d'orme, si l'on n'est instruit dans l'art de les débiter.

Les Moyeux.

Toute grume, ou tous tronçons, comme on voudra dire, avant que d'être charriés, seront coupés de la longueur de six pieds & demi, & dix pouces de diametre par le menu bout; s'il s'en trouve depuis douze jusqu'à seize pouces, on les considere beaucoup pour faire de grosses roues de charrette.

Les Essieux.

Comme les pieces des charrettes, charriots & carrosses qui supportent tout le poids de ces machines, & de ce qu'elles contiennent, les essieux sont choisis de six pieds de longueur & de sept à huit pouces de diametre par le menu bout, & sont laissés en grume.

Les Empanons.

La longueur qu'on donne aux essieux en grume, doit être celle qu'il faut aux empanons, qui ne seront pas à peu-près si gros, mais qui en approcheront assez, quand ils ne seront pas chantournés; car lorsqu'ils le sont, quand l'échantillon n'en seroit pas si fort, ils n'en valent pas moins.

Les Fleches.

Les Charrons veulent qu'il y ait de deux sortes de fleches, celles dont on se sert pour les carrosses, & celles qui sont d'usage pour les autres harnois.

Les fleches de carrosse se tirent depuis dix jusques à douze pieds de long; & celles des autres, depuis douze jusqu'à quinze pieds sans nœuds, & bien courbées.

Les Jantes.

Cette grume de bois que les Charrons mettent en œuvre, lorsqu'ils veulent faire le tour des roues, & qu'on appelle les Jantes, & chantres en Bourgogne, sont coupées de la longueur de deux pieds, huit à dix pouces, & quelquefois jusques à trois pieds, lorsqu'elles sont bien chantournées.

Les Armons.

Il y a de deux sortes d'armons; savoir ceux qu'on appelle armons simplement, & qui sont en grume, & qu'on débite de six pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le menu bout, & ceux qu'on nomme armons d'arcade, qu'on tire de quatre pieds & demi de long & de neuf à dix pouces de grosseur.

Le bois de sciage qui sert aux Charrons.

Après avoir appris quel est le bois de charonnage qu'il faut amener en grume, il est question présentement d'apprendre quel est celui qui doit être scié. On en compte de trois principales sortes; savoir les *lissoirs*, les *moutons* & les *limons*.

Les Liffoirs.

Ces prémieres pieces se débitent de six pieds & demi de long, & de six à sept pouces de large, sur quatre à cinq pouces d'épaisseur. Que personne de ceux qui voudront se mêler de faire débiter des ormes, n'oublie de mettre en pratique toutes ces instructions.

Les Moutons.

On fait scier les moutons de six pieds, sept à huit pouces de long, de cinq à six pouces de largeur, & de trois ou quatre pouces d'épaisseur.

Les Timons.

Pour les timons, le débit s'en fait de neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le menu bout & quatre pouces par le gros.

OBSERVATIONS.

Il y a encore d'autres pieces de bois d'orme qui se scient, non pas par les Marchands, mais par les Charrons mêmes. C'est ce qui fait que les Marchands laissent toûjours plusieurs pieces de bois en grumes de diverses grosseurs,& de plusieurs longueurs. On ne rebute point pour le charonage, les branchages qui sont beaux, bien droits, & même quand ils seroient tortus, pourvû qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons savent bien les employer, jusques aux petits morceaux gros comme la jambe, qui entrent dans la construction des charrues, & tout ce bois-là qu'on amene, se nomme bois à débiter. Il faut remarquer, que si l'on trouve des grumes de deux & trois pieds & demi d'équarrissage, & qui puissent porter depuis quatre jusqu'à six pouces d'épaisseur,& être laissées de leur largeur, on doit les débiter en tables; les Meuniers sauront bien chercher les Marchands qui auront de ces sortes d'échantillons pour en faire à leurs moulins des roues & des trous de latrines. Il me semble que voilà déja des instructions assez claires pour un apprenti, en fait de commerce de bois; mais achevons ce traité, & disons ce qui y est encore essentiel.

Le Frêne.

On débite le bois de frêne en moutons & en timons, & on en voiture aussi en grume de plusieurs longueurs, comme de dix jusqu'à huit pieds, & de grosseurs differentes, de huit à neuf pouces de diametre; tels échantillons sont propres à faire de ces sortes d'harnois, dont on se sert pour charrier le vin, & qu'on nomme Haquets en quelques endroits, & souliviers en d'autres. Losqu'un Marchand voit des nœuds ou des loupes à un frêne qui est sain d'ailleurs, cela ne doit point le rebuter; car les Armuriers en ont besoin, & l'achetent ce qu'il vaut.

L'érable.

Cet arbre est de la même nature que le frêne, quant à ce qui concerne les Armuriers; c'est la raison pour laquelle les Marchands les amenent en plus grande partie en grume, pour laisser la liberté aux ouvriers qui s'en servent de le débiter à leur fantaisie.

Le Charme.

Le plus commun débit du charme est en essieux, ou en d'autres bois de charronage, dont on se sert dans les pays où l'orme est rare; & après les Charrons, on ne sache point qui le mette en usage, si ce n'est les faiseurs de formes, qui l'achetent en grume.

Le saule.

Les saules se coupent en trois échantillons differens; savoir en plançons, qui sont ceux dont on se sert pour planter & multiplier les arbres de cette espece; en pieux de la longueur de quatre pieds, pour fendre en échalas propres à mettre dans les vignes, & en perches pour servir à la construction des cabinets qui sont dans les Jardins. Pour la ramille, on en fait des bourrées, dont les gens de la campagne usent pour chauffer leurs fours, ou pour se chauffer euxmêmes.

Le Poirier.

Il peut arriver qu'un Marchand de bois rencontre dans sa vente quelque poirier dont la tige promettra beaucoup; & pour en savoir faire de l'argent, il le fera scier en planches de six ou neuf pieds de longueur, & d'un demi pouce de franc-scié, ou bien en membrures de la même longueur, & de cinq à six pouces de largeur sur tous sens.

Les Pruniers.

Ils se voiturent en grume, lorsque leurs tiges ne sont point trop grosses, afin que les Tourneurs qui les cherchent, les debitent eux-mêmes, conformement aux ouvrages qu'ils en voudront fabriquer. Le debit s'en fait aussi en membrures de la longueur & de la largeur semblable à cella du poirier.

Le Coudriers.

Il y a des pays où il croît quantité de coudriers, comme du côté d'Avallon, où l'on en fait bien faire du profit; on les débite en cercles de plusieurs grandeurs, c'est-à-dire, propres à muids, à demi muids, ou à quarts; on les met en botte, il y en a cinquante à chaque botte, la vente en est bonne & assurée, & c'est de ces sortes de cercles que les Parisiens veulent que le vin qu'on leur mene soit relié, autrement ils en font peu de cas, & ne l'estiment pas pour vin de Bourgogne.

AVERTISSEMENT.

Si on ne parle pas ici de beaucoup d'autres arbres, c'est qu'ils ne valent rien à débiter en bois de sciage, n'étant propres qu'à mettre en corde, à la reserve du buis, dont on n'a point parlé, qui se vend en tige ou aux faiseurs de peignes, ou aux Tourneurs.

Les branches de bois de haute-futaye.

Après s'être servit des grumes, pour en faire tel débit qu'on a jugé à propos, il faut que le Marchand considere le branchage qui lui reste de ses arbres de haute-futaye, afin de voir ce qu'il en pourra faire. Comme le bois de sciage prévaut sur les petites piéces équarries qu'on peut tirer de ces branches: & que ces petites pieces équarries sont plus à estimer que les cordes; un Marchand instruit de cette maxime, commencera à examiner quel débit il faudra qu'il en fasse; & à moins que les tronçons qu'il y remarquera, n'ayent six pieds de long, il est inutile qu'il songe d'en faire scier le bois à de moindres longueurs. Si c'est en bois d'équarrissage, il ne pourra tirer de ce branchage que des courbes de bateaux, dont le débit est très-bon, lorsqu'on est près des rivieres navigables; ou si l'on en est éloigné & que les voituriers emportassent tout le gain qu'on pourroit tirer de ces échantillons de bois, on ne songera point d'en faire, & on réduira tout en cordes, de l'échantillon conforme aux lieux où l'on voudra en faire le débit.

De ces branchages, & par rapport seulement aux bois qui sont propres pour les Charrons, on en peut

tirer de roues, après avoir examiné s'il ne reste point de bouts de la fente qui ayent les longueurs proportionnées; savoir, deux pieds & demi, & quelques pouces davantage. Tout bois qu'on débite avec l'aubier, doit être laissé plus gros que celui qui n'en a point; & quoiqu'on vienne de dire de tirer de ces branchages, des rais de roues, on n'entend pas pour cela qu'on en fasse faire d'autant de bois qu'on en trouveroit de propre à cela; mais seulement pour assortir ces marchandises, & rien de plus; d'autant qu'on gâteroit toute la corde, qui fait un des débits le plus considerable d'une vente. Pour ce qui est du reste du branchage, la corde prise en des endroits, on le débite en bois de charbon, & aux environs de Paris, on en tire des cotrets de ce qu'il y a de plus droit, & du reste des ramilles, on en fait des bourrées.

Le Bouleau est assez commun dans les bois taillis, & vient extrémement haut; il a l'écorce toute blanche, & l'on s'en sert pour faire des cercles aux futailles & aux cuves, suivant les hauteurs & les grosseurs dont ils sont.

Dans les taillis, en bien des endroits, on fait encore des cercles de bois de chêne, sur-tout dans les Provinces où il y a de grands vignobles, comme en Bourgogne, Champagne ou autres lieux. Quoique ces deux articles ici ne soient pas dans le lieu où on devroit les avoir placés qui est dans l'article des Taillis; cependant on prie ceux qui les liront, de ne pas laisser d'en profiter comme s'ils y étoient.

Les voitures de toutes sortes de Bois.

A l'égard des voitures qui se doivent faire des bois, on en a déja averti. On a dû savoir de quelle maniere on avoit coûtume de les faire sur les lieux, afin de prendre ses mesures là-dessus; car ou on les mêne par charrois, ou on les met dans l'eau pour les floter; & quant à la maniere de faire ces voitures, un Marchand suivra l'usage du pays où il fera débiter ses bois.

Observations importantes.

Lorsqu'un Marchand de bois fait achat d'une vente, avec toutes les précautions qu'on a déja dit qu'il devoit prendre, voici encore un avis que je puis lui donner là-dessus, qui est de très-grande importance; savoir qu'en achetant cette vente, il doit être déterminé à l'égard des lieux où il veut mener son bois pour le débiter, & être instruit, si dans ces mêmes lieux, le bois n'est point sujet à payer des droits, & combien il en paye, afin que faisant son marché, il fasse son compte sur cet article, autrement il se trouveroit trompé.

Comme on n'a parlé jusques ici que des bois de sciage & de fente, & qu'on n'a rien dit des gros échantillons dont un Marchand doit se fournir dans une vente, il est bon de faire observer, qu'on ne le doit point oublier dans le débit du bois; mais il n'est pas hors de propos aussi de dire, que de ces sortes de pieces de bois, on ne doit s'en garnir qu'autant qu'il en faut pour l'assortiment de ses marchandises. Sous ce nom de *gros échantillons*, on comprend les poutres qui seront de plusieurs longueurs & largeurs, les pieces de bois qu'on appelle *arbres de pressoir*, *les cuillards*, *les tissons*, & *les jumelles*; toutes ces pieces servant à la construction de cette machine, & plusieurs autres de pareille grosseur, ou à peu-près.

Tous ceux qui veulent entreprendre le commerce du bois, ne se doivent pas contenter d'en savoir faire le débit dans les ventes; mais il est encore nécessaire qu'ils soient instruits de quels échantillons il faut qu'ils les façonnent, s'ils les destinent pour être vendus à Paris, à Lyon, & aux autres grandes Villes, & à quoi ils doivent employer le menu bois. Il y a encore d'autres choses essentielles que tous Marchands de bois ne doivent pas ignorer pour faciliter leur commerce.

Prémierement, qu'il leur est permis de faire passer leur bois sur les terres & héritages qui se trouvent depuis les bois jusqu'aux ports flotables & navigables des rivieres & ruisseaux.

Secondement, que tout Marchand de bois qui fait débiter sa marchandise pour Paris, Lyon, &c. peut, sans qu'on puisse l'en empêcher, faire des canaux, & prendre les eaux des étangs pour les flotages des bois, en dédommageant les propriétaires.

En troisiéme lieu, qu'il lui sera permis de jetter son bois, à bois perdu sur tous les ruisseaux & rivieres qui lui sembleront les plus commodes.

Quatriémement, que les marchands de bois sont en pouvoir d'obliger les propriétaires des héritages situés sur les bords des ruisseaux, de laisser des deux côtes un chemin de quatre pieds pour le passage des ouvriers préposés par lesdits marchands pour pousser lesdits bois aval l'eau.

Tout ce qu'on vient de dire, a pour fondement l'Ordonnance, qui comprend encore beaucoup d'autres articles concernant le commerce de bois, & dont il est besoin que tous marchands soient instruits, lesquelles connoissances ils ne peuvent acquerir sans avoir ce livre, & le feuilleter d'un bout à l'autre.

Bois Taillis. On le coupe ordinairement tous les neuf ans: on y trouve de quoi faire des fagots, des falourdes, & quelquefois du bois de corde. Le menu branchage sert à faire des bourrées. Les branches médiocres sont employées aux fagots, & les troncs des arbres d'une certaine grandeur sont coupés en buches, ou en falourdes. Les chênes & les bouleaux fournissent aux tonneliers des cercles ou des petits cerceaux. Les écorces des tilleuls, des aulnes, & des chênes ont leur utilité parmi quelques artisans; le mois de May est le tems propre pour écorcer ces arbres. Le voisinage de Paris fait qu'on coupe les bois qui sont proche, en cotrets & en corde. Les fagots qu'on y porte sont faits à l'engin; ils ont trois pieds & demi de long, & dix-sept à dix-huit pouces de tour. Il n'en est pas de même dans les Provinces, chaque pays a sa méthode particuliere, c'est ce qui fait qu'on doit s'informer de l'usage qui y regne.

Bois, branches à bois, branches à demi bois. *Voyez* Branches.

Bois d'ornement. En terme de jardinage, c'est un bois qui donne beaucoup d'agrément aux jardins; que l'on prend plaisir à planter. On donne telles figures que l'on veut, à ces sortes de bois. Les plus communes sont l'étoile, la patte d'oye & la croisée ou croix de S. André. Ceux qui ont du goût pour le jardinage, leur donneront telle forme qu'ils jugeront à propos; on peut les dispenser en étoiles, en salles, en sallons, en cabinets, en guillochis, en cerceaux naturels & artificiels, &c. On doit observer une chose, qui est de placer ces bois de maniere qu'ils ne bouchent pas une vûe qui seroit agréable. Comme on doit sur-tout éviter la multiplicité excessive des allées, pour ne point consumer inutilement une partie du terrein; on doit aussi prendre garde à ne point laisser de grands quarrés de bois dans un jardin, sans leur donner quelque ornement qui puisse procurer du plaisir.

Différentes manieres de teindre le Bois.

Pour donner au bois une couleur d'ébene.

Il faut prendre du bois d'Inde, qu'il faut faire

bouillir dans l'eau, jusqu'à ce que la couleur soit bien violette; la couleur étant quasi faite, il y faut jetter la grosseur d'une noix d'alun; après quoi il en faut frotter le bois, que vous voulez noircir avec un pinceau pendant qu'elle est bouillante; ensuite il faut faire infuser de la limaille de fer dans du vinaigre sur les cendres chaudes, & y mêler une pincée de sel, vous passerez ensuite avec un pinceau de ce vinaigre sur ce bois, que vous aurez coloré avec la couleur violette; & vous verrez que d'abord il sera noir; & pour le faire meilleur, il faut donner sur le noir une seconde couche de la couleur violette, & ensuite encore du vinaigre, & lors qu'il sera sec, vous le lisserez avec une toile cirée qui le rendra luisant comme s'il y avoit du vernis. Plus le bois est dur, meilleur il est.

Autre maniere de noircir le bois en ébene.

Il faut prendre quatre onces de gales romaines, les concasser & les mettre dans un pot de terre neuf, y ajouter une once de bois d'Inde mis à petits morceaux, un quart d'once de vitriol, & une demi once de verd de gris; vous ferez bouillir toutes ces drogues ensemble, vous les passerez encore chaudes à travers un linge, vous frotterez avec cette composition le bois deux ou trois fois, ce qui le rendra fort noir; il faut le laisser sécher, & lui donner le lustre avec un linge ciré en le frottant bien fort.

Pour la seconde couche, prenez demi écuelle de vinaigre fort, vous y ajouterez demi once de limaille de fer, & vous ferez infuser le tout. Après cela vous le ferez un peu chauffer; étant refroidi, passez de cette eau sur le bois déja noirci, qui deviendra noir comme de l'ébene, jusques à deux ou trois couches, laissant toûjours sécher l'une après l'autre, en le frottant toûjours avec de l'étamine, pendant qu'il est frais, & étant sec vous le frotterez avec un linge ciré.

Pour teindre le bois en violet.

Prenez demi livre de bois d'Inde, quatre onces de bois de Bresil, & une once d'alun commun; faites bouillir le tout avec vôtre bois, jusqu'à ce qu'il soit devenu d'un beau violet.

Couleur rouge.

Prenez du bois de Bresil, rapez-le bien fin, mettez-le dans l'huile de tartre, frottez-en votre bois plusieurs fois, le laissant sécher à chaque reprise; ensuite ayez soin de le bien polir avec du drap, ou une toile cirée.

Couleur pourpre.

Détrempez du tournesol d'Allemagne dans de l'eau; ajoûtez-y du teint de Bresil, qui ait bouilli dans l'eau de chaux. Frottez-en vôtre bois, vernissez-le après, & polissez-le avec la dent, ou avec le drap.

Couleur bleue très-belle.

Mettez quatre onces de tournesol, en trois chopines d'eau éteinte dans la chaux vive, & faites bouillir pendant une heure. Après cela, servez-vous-en comme ci-dessus.

Couleur verte.

Réduisez en poudre subtile du verd d'Espagne, en le broyant avec de fort vinaigre; mêlez-y environ deux onces de vitriol verd, & faites bouillir ces drogues pendant un quart d'heure, dans deux pintes d'eau; jettez-y ensuite vôtre bois, que vous laisserez jusqu'à ce qu'il ait bien pris la couleur. Le reste, comme il est marqué ci-dessus.

Couleur jaune fort belle.

Faites bouillir dans une pinte d'eau, pendant une demi heure, quatre onces de graine d'Avignon, avec gros comme une noisette d'alun de roche. Faites-y tremper vôtre bois, le reste comme ci-dessus. Ou bien laissez tremper vôtre bois dans l'eau où vous aurez fait bouillir de la terre merite bien broyée.

Couleur de blanc poli.

Broyez subtilement de la fine craye d'Angleterre, & laissez-la un peu sécher; puis prenez-en une quantité suffisante, mettez-la sur le feu avec de la colle bien claire, dans un petit pot de terre, & prenez garde qu'elle ne devienne rousse. Quand la colle sera un peu chaude, frottez-en vôtre bois, & laissez-le un peu sécher; ensuite mettez dessus avec le pinceau une ou deux couches de vôtre blanc; quand il sera bien sec, vous le frotterez avec de l'aprêle, ensuite vous le polirez comme ci-dessus.

Pour donner une belle couleur au bois des chaises.

Pilez dans un mortier de fer ou de bronze, quatre onces de la racine d'épine vinette; faites-les bouillir dans un pot neuf & vernissé, avec trois chopines d'eau, jusqu'à réduction de moitié. Quand la décoction sera refroidie, passez-la à travers un linge blanc; si elle n'étoit pas assez jaune, il faudroit y ajoûter deux gros de gomme gutte, puis avec un linge, ou une brosse douce, vous appliquerez sur vôtre bois une couche, que vous laisserez sécher, & réitererez plusieurs fois de la même maniere, jusqu'à ce que vôtre bois ait pris une belle couleur.

Pour donner au bois telle couleur qu'on voudra.

Mettez dans un linge blanc, & pressez fortement du crotin de cheval, le plus frais & le plus humide que vous pourrez trouver, & mettez dans une bouteille de verre, le suc que vous en aurez exprimé. Si vous en avez, par-exemple, un demi setier, vous y mêlerez un gros d'alun de roche en poudre, & de gomme arabique aussi pulverisée. Quand ces deux drogues seront fondues, vous mettrez quelques cuillerées de cette liqueur dans un petit vaisseau, & vous délayerez telle couleur qu'il vous plaira. Vous laisserez reposer vôtre liqueur pendant trois jours, & vous vous en servirez ensuite comme ci-dessus.

Pour contrefaire le bois marqueté.

Battez un jaune d'œuf avec de l'eau, jusqu'à ce que vous en puissiez écrire, & faire des veines ou des figures, telles que vous voudrez sur le bois. Laissez-les sécher suffisamment. Ensuite faites comme une espece de bouillie très-claire avec de la chaux vive, que vous éteindrez dans l'urine. Vous passerez avec une brosse cette bouillie sur vos figures, & après qu'elle sera séche, vous frotterez bien vôtre bois avec une brosse rude, jusqu'à ce que vous ayez fait partir le jaune d'œuf; puis vous le frotterez encore avec un morceau de toile neuve, vous le brunirez après, & vous le vernirez, comme il est marqué plus haut.

Pour ender le bois de noyer, ou de poirier.

Prenez avec une brosse de la chaux éteinte dans l'urine bien claire, frottez-en vôtre bois, & quand il sera sec, frottez-le bien avec une coine de lard. Pour imiter la racine de noyer, on passe sept ou huit couches de colle forte sur le bois, & l'on donne ensuite à confusion avec la brosse, des coups de bistre bien broyé avec l'eau commune. Avant que de mettre le bistre, il faudroit humecter avec l'eau commune, la colle si elle étoit trop endurcie. Ensuite polissez & vernissez.

Pour donner un beau lustre au bois de cerisier.

Coupez une once d'orcanette en trois petits mor-

ceaux, que vous laisserez tremper dans de bonne huile d'olive, pendant vingt-quatre heutes, & frotez-en vôtre bois.

Pour marbrer le bois.

Vous donnerez plusieurs couches de noir à noircir détrempé avec du vernis. Après l'avoir essuyé, vous le chaufferez pour y mettre du blanc détrempé avec du vernis blanc. On fait sur le noir telles figures que l'on veut avec le vernis, on le laisse sécher, on frotte légerement avec l'aprêle; on essuye, & on vernit d'un beau vernis clair, on laisse sécher tout à loisir, ensuite on polit, comme ci-dessus.

Pour marbrer en blanc, ou en noir.

Vous calcinez au feo du plus beau marbre blanc, que vous avez auparavant cassé en morceaux. Ensuite vous le broyez subtilement sur la pierre de marbre, & l'éclaircissea avec de la colle. Vous donnez deux couches, lesquelles étant séches, vous passez un linge par-dessus & ensuite vous le polissez. Pour marbrer le bois en noir, vous faites bien brûler sur une pêle toute rouge, du ooir de fumée. Ensuite vous le broyez avec l'eau de vie, vous mettez la grosseur d'un petit pois de plomb en grain, & autant de suif de chandelle. Le tout étant mêlé ensemble, vous le broyez, & l'éclaircissez avec de la colle bien foible, & puis vous en donnez quatre couches, après quoi vous le polissez à l'ordinaire.

Pour marbrer & jasper le bois.

Donnez d'abord à vôtre bois, deux couches de blanc de Troye, détrempé dans la colle de gant, polissez-le, & appliquez les couleurs que vous souhaiterez; brunissez ensuite avec la dent de loup, que vous frottez de tems-en-tems, sur un morceau de savon bien blanc. Vous ne donnez pour le marbre que deux ou trois couches de couleur. Pour jasper, vous eu donnez d'abord trois ou quatre couches, observant d'y mettre sur-tout beaucoup de jaune & de verd, parce que ces couleurs dominent ordinairement dans le jaspe. Après cela vous y couchez d'autres couleurs à confusion, avec un pinceau de soye de porc, faisant éclater çà & là les couleurs, & traçaot légérement de petites lignes, & des pieces emportées telles qu'il vous plaira. L'ouvrage étant sec, ou le polit avec de l'aprêle, & on le vernit avec un vernis blanc, le plus beau qu'on peut trouver.

Pour donner au bois la couleur d'or, ou d'argent, ou de cuivre rouge.

Broyez sur le marbre avec de l'eau bien claire, du cristal de roche pilé auparavant dans uo mortier de fer, ou de bronze. Ajoûtez-y un peu de colle, & faites chauffer le tout dans un pot neuf vernissé. Appliquez cette matiere sur le bois; étant sec, frottez-le avec un morceau du métal dont vous voulez qu'il prenne la couleur, & ensuite polissez-le avec la dent.

Pour dorer ou argenter sur le bois.

Commencez par donner trois couches de colle de gant, & ensuite sept couches de blanc de Troye broyé avec l'eao & la colle. Ajoûtez trois couches de bol broyé de même que le blanc. Appliquez avec un pinceau vôtre or, ou vôtre argent sur le bol, qu'il faudra un peu mouiller auparavant; vous y pouvez appliquer aussi des couleurs, & quand l'ouvrage sera sec, polissez-le avec la dent. Pour l'or bruni, il faut encoller le bois deux ou trois fois, puis mettre neuf ou dix couches de blanc. Quand il sera sec, polissez avec la dent; & passez encore par-dessus un linge mouillé avec de l'eau & de la colle. Après quoi vous appliquez deux ou trois couches d'or couleur. Etant sec, frottez-le avec un linge, jusqu'à ce qu'il soit luisant, & passez après un linge imbibé d'excellente eau de vie, & appliquez incontinent l'or, que vous pourrez avec la dent, quand il sera sec. Pour appliquer l'argent, on met une couche de blanc d'Espagne, avec du bol & de glaire d'œuf. Lorsqu'il est sec, vous le mouillez avec de l'eau, & vous appliquez vôtre argent avec le pinceau. L'ouvrage étant sec, on le bruuit, & l'on donne ensuite une ou deux couches de colle de parchemin. Pour matter l'or bruni, vous prenez de la sanguine, du vermilloo, & du blanc d'œuf, le tout broyé ensemble, on le pose avec un pinceau délié dans les renforcemens. Pour matter l'argent, vous prenez du blanc de ceruse broyé, prémierement à l'eau, & ensuite à la colle de poisson fort claire, & ensuite vous appliquez vôtre argent. Pour appliquer l'or moulu, on le détrempe avec une eau assea claire, mêlée d'un peu de gomme adragant, & avec un petir pinceau, on l'applique à l'endroit, ou est le jour de l'ouvrage; pour lui donner des ombres, vous broyez avec de l'eau foible, de gomme arabique, un peu d'Inde. Vous vernissez ensuite d'un vernis siccatif, composé de sandarac, & d'huile d'aspic. Si le vernis étoir trop épais, vous l'éclaircirez avec un peu d'huile, ensuite vous le ferez bouillir, mais de maniere qu'on y puisse souffrir les doigts. Pour l'argent moulu, vous encollez bien vôtre bois de colle de parchemin figée; ensuite vous marquez bien les clairs & les ombres; puis vous ombrez & tirez au net avec de l'eau de suye, & enfin vous couchez vôtre argent.

Eau pour dorer.

Mettez dans uo pot de terre neuf & vernissé, quatre onces de vitriol d'Allemagne, une once de vitriol Romain, deux gros de sel commuo, & un gros de verd de gris en poudre. Vous faites bouillir le tout dans trois demi setiers d'eau de riviere, jusqu'à réduction de moitié; vous laissez reposer un demi jour, & vous versez par inclination le plus clair dans une bouteille. Ensuite pour vous en servir, vous découvrez avec du verjus, après avoir versé vôtre eau dans un petit vaisseau bien net, avec un peu de vinaigre, vous en prenez avec du linge blanc, & vous mouillez l'ouvrage pour l'examiner. Pour appliquer l'or qui est amalgamé, vous vous servez d'une touche de cuivre rouge, & vous le couchez à l'ordinaire; & après que vous l'aurez séché en rapant dessus avec des brosses, vous le remettrez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit jaune; enfin, vous le jetterez dans l'eau fraiche, auprès du feu.

Pour dorer d'or sablé.

Broyez de la peinture, avec de l'huile, ou de la gomme. Mettez des couches, autant qu'il en fera besoin; étant sec, donnez une couche de colle, mettez par-dessus de la limure de cuivre; puis vernissez comme ci-dessus. Autrement prenez du verd de gris, broyé sur le marbre avec de l'eau claire, dans laquelle vous ferez tremper du safran, pendant huit heures.

Pour bronzer.

On fait bouillir dans un poiçon d'huile de lin, jusqu'à consistance d'onguent, pour un sou de litarge, & pour trois sous de spal, ensuite vous délayez cette matiere, avec de l'huile de thérébentine, vous l'appliquez, & avant de mettre le bronze, il faut appliquer du vermillon.

Couleur de vermillon.

Donnez trois couches de vermillon broyé très-

subtilement sur le porphyre, & dissous avec de l'eau de chaux & de fromage. L'ouvrage étant sec, vous le prêlez avec l'huile d'aspic; ensuite vous prenez du vernis de carabé & d'huile d'aspic, & vous en mettez quatre ou cinq couches.

Pour faire paroître les lettres élevées sur le bois.

Enfoncez avec le poinçon les lettres dans le bois; ensuite ramenuisez-le sur le tour, jusqu'à ce que l'enfonçure ne paroisse plus, jettez-le après cela dans l'eau chaude, tirez-le, laissez-le sécher, & polissez-le avec l'aprêle.

Pour pétrifier le bois.

Il faut prendre égales parties de poudre de cailloux vifs, d'alun de roche, de sel de gemme, & de chaux infusée. Le tout étant bien mêlé ensemble, quand le bouillonnement sera fini, vous y jetterez le bois, ou les autres matieres poreuses, que vous voudrez pétrifier, & vous les laisserez tremper l'espace de cinq ou six jours, plus ou moins, selon leurs différentes natures.

Cirage du bois.

Pour bien étendre la cire sur le bois, on se sert de liege.

B o i s d'aloës. Ce bois vient des Indes, il est couleur de caffé brulé, mais plus brun; il s'enflâme à la chandelle, & la résine fournit une odeur agréable; il est cordial, céphalique; il réveille les esprits, & ranime le sang; il est aussi stomachique & histérique; il s'employe comme le santal. On le rape, & l'on en donne en poudre demi gros, ou deux gros en infusion.

B o i s de Bresil. Ce bois nous est apporté de l'Amérique, le plus estimé est celui de Fernambouc. Il faut le choisir pesant & bien sain, avec un goût de sucre, quand on le mâche.

BOISSEAU. C'est une mesure de plusieurs sortes de choses, telles que sont les grains, la farine, les legumes, la cendre, le charbon & le sel.

Le boisseau de blé se divise en quatre quarts ou en seize litrons, il est le tiers du minot & pese 20. livres.

La farine, le blé & les autres grains, se mesurent aujourd'huy à boisseaux radés & sans grains sur bord.

Le boisseau d'Avoine se divise en quatre picotins, & il est la vingt-quatriéme partie du setier d'avoine; c'est-à-dire, que le setier d'avoine se divise en 24. boisseaux, quoique le muid ne contienne que 12. setiers comme le muid de blé.

Le boisseau de charbon de bois se divise en 2. demi ou en quatre quarts; il est la huitiéme partie du minot, c'est-à-dire, que le minot de charbon de bois contient huit boisseaux; la mine contient deux minots, & le muid contient 20. mines pour les bourgeois, & seize pour les marchands. Le charbon de bois se mesure à comble.

Le boisseau de charbon de terre se divise en 2. demi, ou en 4. quarts, il est le tiers du demi-minot, c'est-à-dire, que le demi-minot contient 3. boisseaux, & le muid ou la voye du charbon de terre contient 30. demi-minots.

Le boisseau de sel se divise en seize litrons, il est le quart du minot, c'est-à-dire, que le minot contient quatre boisseaux.

Le boisseau de plâtre est le tiers du sac de plâtre, & le muid de plâtre est de trente-six sacs.

Le boisseau pour les vivres de l'Armée suivant les termes de l'Ordonnance & selon la qualité des bleds, peut rendre environ 12. à 15 rations de 24. onces de pain cuit.

Observez qu'il ne s'agit ici que des mesures de Paris, ausquelles il faut rapporter celles des Provinces qui sont différentes suivant les jurisdictions. *Voyez* M e s u r e.

BOISSON. C'est ce qui est propre à boire, ou qu'on boit ordinairement. Il y en a de plusieurs sortes; le vin, la bierre, le cidre, le caffé, le sorbet, &c. sont différentes sortes de boisson.

Boissons pour les pauvres gens & les domestiques.

Entre plusieurs sortes de boissons, la meilleure & la plus forte, est celle des pommes qui sont les plus douces & qui semblent comme insipides au goût, tant elles ont de douceur; telles sont les pommes de heurtieux ou de coqueret.

Pour donner au cidre une bonté parfaite, il seroit à souhaiter qu'on ne se servit des pommes, que lorsqu'elles sont parvenues à une juste maturité; mais comme la tardivité de quelques années empêche qu'on les cueille au point qu'il est nécessaire, on le fait telles qu'elles sont, lorsque la saint Michel, qui est le tems de les abatre, est arrivée.

A l'égard des pommes qui sont mûres dans cette saison, on ne tarde point de les employer aussi-tôt à faire du cidre, & pour celles qui ne le sont pas encore, on attend pour en exprimer le jus, que dans quelque endroit, où on les porte exprès, elles soient venues au point de maturité, qu'on leur demande; & un mois suffit aux unes pour la leur faire acquerir, au lieu qu'il y en a qui vont jusques à Pâques, après quoi il n'y a plus à retarder à les employer à cet usage. Car elles ne valent rien quand elles sont trop vertes; elles ne sont pas meilleures, lorsqu'elles sont aussi trop mûres, si-bien qu'il est nécessaire de s'en servir à propos.

Pour parvenir à faire le cidre, on reprend des pommes qu'on met dans une auge de bois qui a la forme ronde pour les meurtrir sous une meule qu'un cheval tourne, & pareille à celle dont se servent les faiseurs d'huile.

Tandis que cette meule fait sa fonction, on remue les pommes dans l'auge à mesure qu'elles sont pilées, en y mettant de l'eau tant & si peu qu'on souhaite que le cidre ait ou plus ou moins de bonté, & ce remuement se fait avec un rateau fait exprès.

Ces pommes étant bien écachées, on les porte sur la mer du pressoir, où on les accommode à mesure qu'on les y jette.

Pour cela, on a dressé la motte avec de longue paille, qu'on met lit par lit successivement avec les pommes de l'épaisseur de quatre doigts, afin de les mieux lier ensemble.

Cette motte pour l'ordinaire est quarrée, & si-tôt qu'elle est achevée, on charge le pressoir à la maniere accoûtumée, après quoi on donne l'arbre à ces pommes pour en exprimer la liqueur.

Piquette de cidre.

On fait de la piquette de cidre qui est la boisson ordinaire du commun, & pour y réussir on prend le marc, après qu'il a été bien pressé, qu'on met tremper dans des vaisseaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on l'a ainsi mis, on le rapporte sur le pressoir pour en tirer jusqu'à la derniere goute.

Autre cidre appellé picalle.

Ce n'est pas seulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits, qu'on pratique la maniere qui suit de faire du cidre, en prenant des pom-

mes qu'on ſe contente de caſſer & dont on remplit un tonneau. Cela fait, on a ſoin que le tonneau ſoit bien enfoncé ; puis étant en la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau juſqu'à deux doigts du bondon ; on laiſſe bouillir ce cidre, & à meſure qu'on uſe de cette boiſſon, on le remplit d'eau juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ne vaille plus rien ; j'entends qu'elle ſoit trop foible pour pouvoir ſupporter de l'eau davantage.

Le poiré.

Il en eſt de même du poiré que du pommé, l'un & l'autre portent le nom de cidre, & il eſt d'autant plus exquis, que les poires en ſont plus douces & plus mûres.

La premiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la ſeconde ; c'eſt ce qui fait qu'on ne s'eſt point aviſé juſqu'ici d'en faire en ſi grande quantité ; non ſeulement pour cette raiſon, mais encore, parce qu'il vaut mieux manger une poire telle qu'il la faudroit pour faire de bon cidre, que d'en faire du poiré. Cependant ſi l'abondance de ces ſortes de fruits permet qu'on en faſſe, il n'y a point d'autre miſtere à obſerver qu'au pommé, tant à l'égard du bon cidre que de la picalle, qu'on en peut faire. Tout cidre veut bouillir long-tems ſans être bondonné, à cauſe que l'expérience nous fait voir qu'il a ſes eſprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le vin, & qu'il eſt auſſi par conſéquent beaucoup plus furieux dans ſon bouillon.

Le cormé.

Un pere de famille, ſi bon lui ſemble, peut encore pour une des proviſions de ſa maiſon faire du cormé, qui dans le tems que le vin eſt rare, & qu'on n'en promet point aux valets, ne laiſſe pas avec cette liqueur de les contenter plus, en leur en donnant à boire, que s'ils ne beuvoient pour leur boiſſon que de l'eau ſimple.

Pour façonner ce cormé, il n'y a qu'à obſerver ſeulement qu'il faut que les cormes ne ſoient pas parvenues au ſpoint de leur marturité ; mais ſeulement qu'il ſuffit qu'elles paroiſſent jaunes ; & les abattant pour lors de deſſus le cormier, on les met entieres dans un tonneau de la même maniere qu'on a dit, qu'il y falloit mettre les poires ou les pommes, lorſqu'on veut en compoſer la picalle ; & la métode de le gourverner juſqu'à ce qu'on le boive, ou pendant qu'on le boit, eſt auſſi pareille.

Les pauvres payſans font encore des picalles de prunelles, qu'ils ont ſoin de recueillir lorſqu'elles ſont mûres ; ce jus a une couleur tout-à-fait veloutée, mais à la verité ce jus n'eſt pas ſi bon à beaucoup près qu'il eſt beau.

BOL

BOL. Terre argilleuſe de couleur rouge ou jaune. Le bol eſt aſtringent, deſſiccatif, propre contre la diſſenterie, le flux & le crachement de ſang. Il eſt fortifiant, réſolutif ; il adoucit les acides, étant pris par la bouche. Le meilleur eſt celui d'Armenie, mais on n'en voit plus. Le plus beau & le plus eſtimé qu'on employe maintenant en France, eſt celui de Blois, de Saumur & de Bourgogne.

BON

BON *connoiſſeur.* Terme de chaſſe. C'eſt un Veneur qui a toutes les connoiſſances des bêtes qu'on chaſſe. On dit : *Il ne faut chez les grands, que des veneurs bons connoiſſeurs.*

BON *piqueur.* Terme de chaſſe. C'eſt quand un homme eſt bon connoiſſeur, homme de jugement & expérimenté à faire chaſſer les chiens courans.

BONDIR, faire bondir ; c'eſt-à-dire, qu'un cerf, un daim, un chevreuil fait partie de la répoſée d'autres bêtes fauves. On dit encore ; *bondir le change.*

BON-HENRI. Plante à pluſieurs tiges, reſſemblante en tout à l'épinart ; elle eſt comme lui, émolliente & laxative. Appliquée extérieurement, elle eſt vulneraire & déterſive, préſervant les playes des vers & de la pourriture. Elle eſt réſolutive & anodine, calme les douleurs de la goute, en appliquant toute la plante bouillie en cataplâme ſur la partie affligée. Ou bien on prend trois poignées des feuilles, avant que la plante ſoit fleurie, deux poignées de fleurs de camomille, ou de ſureau ; on hâche le tout enſemble, & on le fait bouillir en quantité ſuffiſante d'eau de ſureau, juſqu'à ce qu'il ſoit en pourriture ; on y ajoûte demi unce de gomme caragne, & demi gros de camphre ; on fait un cataplâme, qu'on applique ſur la partie qui ſouffre.

BONNES-DAMES, ou *Arroche*, en Latin *Artiplex.*

Deſcription.

C'eſt une Plante qui croît de la hauteur de cinq ou ſix pieds ; elle pouſſe des feuilles larges, qui ſont aſſez ſemblables à celles de la blette, quoique plus petites & plus molles, le goût de ces feuilles eſt fade.

Lieu. On la cultive dans les jardins potagers.

Proprietés. On employe cette plante, principalement dans les décoctions des lavemens ; elle eſt humectante, rafraîchiſſante, & amollit le ventre.

Culture des Bonnes-Dames.

Cette plante ne vient que de graine ; on la ſeme des prémieres du printems, & eſt des plus promptes à lever, & des plus promptes auſſi à monter en graine dès le mois de Juin. On la ſeme aſſez claire, & pour en avoir de belles graines, il eſt bon d'en replanter quelques pieds à part. La feuille de cette plante eſt fort bonne en potage & en farce ; on s'en ſert preſque d'abord qu'elle eſt ſortie de terre, car auſſi-bien elle paſſe fort promptement ; pour en avoir de meilleure heure, on en ſeme quelque peu ſur couche ; elle vient en toute ſorte de terre, mais toûjours plus belle dans les bonnes, que dans les médiocres.

BONNET DE PRÊTRE. C'eſt une eſpece de citrouille.

Culture des Bonnets de Prêtre.

Les Bonnets de Prêtre, les Trompettes d'Eſpagne, les courges & les autres plantes ſemblables demandent la même culture que les citrouilles ; il y en a pourtant quelques-unes qu'on ne doit point laiſſer ramper ſur la terre, il faut avoir ſoin de les ramer. *Voyez* CITROUILLE.

Quant à leur graine, comme auſſi celle des citrouilles, elle ne ſe recueille qu'à meſure que l'on dépece les fruits pour être mangés, & il la faut bien eſſuyer, la ſécher à l'air, puis la bien renfermer crainte des ſouris, qui la mangent, comme celle des melons & concombres.

BONNET DE PRÊTRE. Se dit auſſi d'un arbriſſeau qu'on nomme *Fuſain*, parce que ſon fruit a quatre angles ou cornes comme un bonnet quarré. *Voyez* FUSAIN.

BONNETIERS. *Des obligations des Bonnetiers, Aulmuſſiers, & Mitonniers.*

Les Bonnetiers conſerveront leurs biens & les augmenteront, s'ils ſont fidelles aux obligations ſuivantes. Car le Prophete Ezechiel aſſure de la part de

de l'ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontés y trouvera dequoi vivre. *Precepta quæ cùm fecerit homo, vivet in eis*, Ezech. 20. 21.

I. Si les Maitres ont pris chez-eux les apprentis ou serviteurs des autres Maitres sans s'être informés auparavant, s'ils avoient un sujet raisonnable de les quitter, & s'ils étoient accusés de volerie, ou autres crimes, qu'ils ne s'en fussent purgés par justice. Ord. Art. 8. art. 9.

II. S'ils ont fait les bonnets & les bas d'estame, bons, marchands, & de grandeur competante, cela leur étant enjoint sur peine de confiscation desdits bonnets & bas d'estame, & de l'amende. Art. 19. art. 21.

III. S'ils ont fait les bonnets de drap, de bonne étoffe neuve, de bonne teinture, & non de deux sortes de drap, ou d'étoffe qui eut déja servi, sur pareilles peines que dessus. Art. 20.

IV. Si les Marchands Bonnetiers ont foulé, & blanchi les marchandises de la maniere prescrite par l'Ordonnance. Art. 35.

V. Si chaque Maître a eu sa marque particuliere, & en a marqué ses bonnets, tant de laine que de drap & bas d'estame, & autres marchandises de son état, soit de fil, de laine, de soye, ou coton, afin de les pouvoir distinguer à la teinture, & par-tout ailleurs: il leur est deffendu de contrefaire les marques d'aucun autre maitre. Art. 23.

VI. S'ils ont été au devant des marchands, qui avoient des marchandises destinées pour être menées & vendues dans les bureaux communs, cela leur étant défendu sur les peines portées par les Ordonnances.

VII. Si les Marchands forains ont apporté des marchandises à Paris sans les faire porter directement au bureau des Bonneriers, & sans avoir été deballés, & tirées hors des paniers, tonneaux, ou balles, pour être par lesdits Gardes vûes & visitées, & les bonnes séparées des mauvaises: leur étant defendu de vendre la mauvaise, sur peine de confiscation. Art. 36.

VIII. Si les Marchands Merciers ont exposé en vente, & en détail des bonnets de laine, ou de drap, des bas d'estame, de laine, de fil, ou de coton, ni aucune autre marchandise dépendante de leur état, leur étant défendu, sur peine de dix livres d'amende, de vendre lesdites marchandises que par sizains entiers, & sous corde, sans y ajoûter aucun parement. Art. 23.

IX. Si les Frippiers, Ravaudeurs & tous autres, qui ne sont point maitres, ont fait des bonnets: cela leur est défendu, sur peine de confiscation des bonnets, & d'amende arbitraire. Art. 14.

X. Si les Gardes ont fait soigneusement les visites, qu'ils sont obligés de faire par les Statuts, Articles des Statuts, & Ordonnances des Maitres & Gardes de l'état de la marchandise des Bonnetiers, Aulmussiers & Mitonniers, & en 1608. Art. 1. & 2.

XI. S'ils ont reçû les apprentifs à maitrise, & à chef-d'œuvre, sans avoir passé dans l'apprentissage le tems porté par les Statuts. Art. 13.

XII. Si les Gardes ont pris des marchands forains, pour les droits de visite des marchandises, plus que l'Ordonnance ne permet. Art. 39.

XIII. Si les Gardes ont été soigneux de faire avertir par le clerc de la Communauté, les maîtres, des marchandises arrivées, afin que les marchands forains ayent leur débit, & que les maitres, qui en veulent, en puissent avoir leur part. Art. 40.

XIV. Si les Gardes, ou autres ont contrevenu à aucun des articles reglés. Les ordonnances, & reglemens condamnent tous ceux qui y auront contrevenu, outre l'amende, à rembourser les Gardes des frais qu'ils auroient été obligés de faire dans leurs visites, & autres manquemens trouvés sur les ouvrages & sur les marchandises, & les Gardes à l'amende double. Art. 43.

BOR

BORDER une allée. C'est y planter, & semer une bordure qui détache la planche d'avec l'allée, les bordures ordinaires sont de thym, sauge, lavande, hysope, fraisiers, ozeille, &c.

BORDER. On dit, *border un filet*. Ce n'est rien autre chose qu'attacher avec du fil de trois en trois pouces, une corde autour du filet, pour le rendre plus fort.

BORNEYER. C'est-à-dire, aligner ou viser d'un seul œil pour faire sur la terre un ligne droite, ou une allée, ou un rang d'arbres, &c.

BOS

BOSSE. C'est une éminence sur le dos ou sur l'estomac qui gâte la taille. Quand la Bosse est causée par une luxation extérieure des vertebres, on pourroit entreprendre de la guerir. Alors il faudroit y tenir long-tems des émolliens pour relâcher les ligamens, & faire porter un corcelet d'acier, qui comprimant peu-à-peu les vertebres, pourroit les repousser en dedans, & leur faire prendre leur situation naturelle.

BOT

BOTE. En jardinage se prend pour une bonne poignée, ou pour la valeur de deux ou trois ensemble, & liées de quelques liens soit de paille, soit d'osier; ainsi on dit: *une Bote de raves, une Bote d'asperges*. Ce mot de Bote s'étend au buis, à la paille, au foin, à l'osier, aux échalas, &c.

BOTRIS. Espece de patte d'oye qui croît en forme d'arbrisseau, de demi pié de haut, ayant les feuilles velues & découpées, à peu-près comme celles du seneçon. Les fleurs naissent en forme de petites grappes, en grande quantité le long des rameaux. Sa graine est ronde & applatie. Elle est d'une odeur forte, aromatique, mais assez agréable. Elle croît surtout dans les lieux humides, dans les champs sablonneux & secs & dans les lieux plantés d'oliviers. On en cultive dans les jardins. Elle abonde en huile, en partie exaltée & en sel essentiel, & volatil. Elle est propre contre l'asthme & la difficulté de respirer; elle est histérique, pousse les ordinaires & vuidanges, & fait sortir l'enfant mort du sein de la mere, soit qu'on l'applique sur la région de la matrice en forme de cataplâme, après l'avoir fait bouillir légérement dans du vin, soit qu'on en donne intérieurement l'infusion à la maniere du thé. La conserve qu'on en prépare a les mêmes vertus. La poudre de cette plante liée avec le miel en consistance d'électuaire, fait cracher le pus, qui est dans l'estomac, ou dans la poitrine. Son eau distillée dissipe l'enflure du ventre aux enfans, & chasse les vents, on la leur donne par cuillerées. Ceux qui ont de la difficulté de respirer, la prennent bouillie dans le vin avec un peu de miel. Le botris donne au linge une odeur agréable & le garentit de la vermine. Enfin on mêle cette plante dans des hoochs, & on la fait entrer dans la composition de plusieurs baumes, ou huiles fortifiantes.

BOTTE. Terme de chasse. C'est le colier du limier, avec lequel on le mene aux bois.

BOU

BOUC. C'est le mâle de la chevre. Il est puant & lascif.

Choix qu'on doit faire du Bouc.

Pour être bon, il doit avoir la tête petite, la barbe grande, les oreilles pendantes, le cou court & charnu, le corps grand & les jambes grosses. Son poil doit être noir & doux au toucher. Il faut préférer celui qui n'a point de cornes. Les Boucs qui sont au dessous de cinq ans sont plus vigoureux que ceux qui ont passé cet âge.

Usage du Bouc.

Il n'y a dans cet animal que son suif & son sang qui puissent servir en Médecine ; le suif est émollient & anodin ; le sang, au rapport de Trallian, Avicenne, & autres Praticiens, a la vertu de briser la pierre qui est dans les reins. Voilà pourquoi Fernel le fait entrer dans son litontriptique ; mais il faut pour cela qu'il soit bien & duement préparé.

Pour bien faire, on choisit un Bouc qui soit âgé de quatre ans, fort, vigoureux & bien disposé ; on le nourrit quelque tems de laurier, de fenouil, & autres herbes litontriptiques, & on l'abreuve de vin blanc ; on l'égorge au mois d'Août ; puis on reçoit dans un vaisseau de verre le sang qui coule au milieu du cours ; car celui qui coule le prémier est trop subtil, & le dernier est trop épais ; après quoi, on le couvre d'un linge delié, & après l'avoir exposé au soleil plusieurs jours, jusqu'à ce qu'il soit bien sec, on le broie & on le serre dans un pot de terre vernissé bien couvert.

Le suif & la moëlle du Bouc sont propres pour ramollir, résoudre & adoucir. Ils fortifient aussi les nerfs. Son sang, particulierement celui des testicules, préparé comme nous venons de le marquer, resiste au venin, excite les sueurs, les urines & les mois aux femmes ; il est excellent pour la pleurésie, & pour dissoudre le sang caillé. On le prend depuis vingt grains jusqu'à deux dragmes.

La chair de cet animal n'est pas bonne à manger, & même elle est estimée la pire de toutes, tant pour la digestion que pour son suc, qui est virulent. On tire un profit extraordinaire de la peau des Boucs ; on en fait des culotes d'un usage merveilleux, du maroquin rouge & noir, & des sacs qui servent de vaisseaux pour transporter du vin, des huiles, de la térébentine, & autres matieres liquides.

BOUCHE. C'est proprement l'ouverture qui est au visage de l'homme, dont il se sert pour parler, pour boire, pour manger. Elle est sujette à sentir mauvais, soit à cause de quelque ulcere ou apostheme, ou de quelques dents gâtées, soit par le vice de l'estomac, ou des poûmons, ou du nés.

Ulcéres à la Bouche.

Les enfans sont plus sujets à de tels ulceres que les grandes personnes, qui leur sont causés par un lait très-vicieux & très-mauvais ; aux autres personnes, par des humeurs âcres qui tombent du cerveau, qui dérivent le plus souvent des fumées, ou du ventricule, ou de quelque matiere pourrie & maligne, comme d'une pituite salée, d'une bile brûlée, ou d'un sang bouillant ; il ne faut pas négliger ces ulcéres, de crainte qu'ils ne se tournent en chancres, & ne se rendent après cela rebelles aux remedes.

On guérira les enfans en les changeant de nourrice ; sinon il faudra la saigner, la purger avec de la casse, ou de la manne, & la rafraichir avec de bons bouillons & de la tisanne d'orge & de pommes ; on nettoyera la bouche de l'enfant avec un petit linge attaché au bout d'un bâton que l'on aura ajoûté, trempé dans une once de miel rosat, auquel on aura ajouté un peu de jus de citron ou sept ou huit gouttes d'esprit de souphre, ou de sel de vitriol.

On saignera les grandes personnes, & on les purgera trois ou quatre fois ; on leur fera gargariser la bouche avec une décoction d'orge, de plantain, d'agrimoine, de roses de provins, noix de galle, ou de cyprès, dans laquelle on aura ajoûté du miel rosat & de la poudre d'alun brûlé, sinon l'on touchera leurs ulceres avec l'esprit de souphre, ou de sel, ou de vitriol.

Pour les ulceres de la bouche des petits enfans.

I. Prenez des feuilles de prunier, pilez-les dans un mortier, prenez du suc qui en sortira, mêlez-y un peu de lait, soit de femme ou autre, & lavez-en la bouche de l'enfant.

II. Prenez fleurs de violier, faites-les cuire dans de l'eau, prenez de cette décoction, incorporez-la avec du miel, & en lavez la bouche de l'enfant : ou bien frottez l'ulcere du suc de l'herbe au charpentier.

Autre remede souverain pour les ulceres de la Bouche des petits enfans.

Faites un liniment de demi once de miel rosat, ajoûtez-y une dragme d'huile de vitriol, & frottez-en de tems en tems les ulceres.

Pour les ulceres de la bouche.

I. Prenez de la racine de quinte-feuille, faites-la cuire dans du vin jusques à la diminution du tiers ; prenez de cette décoction & lavez-en la bouche ; la feuille de buglose, ou de plantain appliquée sur les ulceres ou chancres y est très-bonne ; le suc y est encore meilleur : les oignons mangés cruds avec du pain y sont aussi fort bons.

II. Prenez de la rhûe de muraille, appellée *salvia vita* ; c'est une petite herbe qui croît entre les murailles & les pierres, qui ressemble à la rhûe de jardin ; mettez-la tremper dans de l'eau pendant une nuit ; lavez-vous de cette eau deux ou trois fois la bouche, & vous serez bien-tôt guéri.

Pour les ulceres de la Bouche lorsqu'il y a extroissance de chair.

Il faut prendre de la poudre de noix de gale & en mettre sur l'ulcere.

Pour le mal qui arrive à la bouche par accident.

Il faut prendre des feuilles de lierre qui rampent sur la terre, les faire cuire dans du vin ou de l'eau, & se gargariser de cette décoction.

Lorsqu'on a la bouche écorchée.

Ayez des feuilles de langue de cerf ; faites-les distiller dans un alambic, & lavez de tems en tems la bouche de cette eau distillée.

Pour les chancres de la bouche.

Prenez feuilles & fleurs de *Matrisilva*, une poignée ; de pimprenelle, une poignée ; du plantain rond, une poignée ; alun de roche, gros comme un œuf ; eau de fontaine, ce qu'il faut ; faites cuire dans un pot de terre neuf toutes les choses susdites ; étuvez & gargarisez la bouche de cette décoction.

Pour les chancres de la bouche.

Prenez feuilles de chicorée, feuilles de plantain, feuilles de rhûe, autant de l'une que de l'autre, du

miel une cuillerée, eau de fontaine ce qu'il faut, faites bouillir dans un pot ou poëlon, avec eau de fontaine, toutes ces feuilles, l'espace d'un quart d'heure; ajoûtez-y le miel & puis l'otez de dessus le feu; gargarisez la bouche de cette décoction, & frotez-en le chancre, ou même avec les feuilles que vous aurez fait cuire.

Bouche puante provenant des humeurs de l'estomac.

I. Lavez souvent la Bouche, particulierement tous les matins avec de l'eau fraîche, un peu de vinaigre mêlé ensemble, ou bien avec du vin, où l'on ait fait bouillir de l'anis & des clous de gérofle, ou bien mâchez souvent du mastic.

II. Faites cuire dans du vin, de l'absinte avec de l'écorce de citron; conservez ce vin dans une bouteille, beuvez-en & vous en gargarisez tous les matins, & après le repas. La racine de couleuvrée mangée de tems en tems y est très-bonne.

III. Mettez de la rhuë, ou de l'anis, ou de la graine de levesche, ou de la noix muscade, ou des cloux de gérofle, ou du romarin, ou de la racine d'angelique, ou des grains de mirthe, ou du bois d'aloës, dans la bouche, & rincez-la après avec du vin.

Pour la Bouche puante.

De quelque endroit que viendra cette puanteur, on ôtera l'odeur en tenant dans la bouche gros comme une féve d'alun brulé, ou par intervales quelque grain de sel. La racine d'iris y est excellente, aussi bien que le clou de gérofle.

Bouche. Ce mot en terme de Manége, s'entend de la sensibilité que les chevaux font paroître dans la Bouche, suivant les différens mouvemens du mords. On dit d'un cheval qu'il a la *bouche fine*, *tendre*, *legere*, *loyale*, lorsqu'il s'arrête pour peu qu'on leve la main. On dit qu'il a la *bouche fausse*, quand il ne fait paroître aucune sensibilité. *Bouche chatouilleuse*, se dit des chevaux qui craignent trop le mords. *Bouche assurée*, est celle qui ne bat & qui ne pese jamais à la main. *Bouche forte*, *ruinée & desesperée*, c'est celle du cheval qui n'obéit point, & qui s'emporte. Une *bouche à pleine main*, est celle du cheval qui a l'apui assuré, & qui souffre qu'on retourne la main sans se cabrer, ni peser sur le mords. Enfin, on dit qu'un cheval a une *bouche au-delà de la pleine main*, ou plus qu'à *pleine main*, quand il a de la peine à obéir.

Lorsqu'on veut connoître si un cheval a la bouche bonne, il faut mettre le doigt dans la bouche & appuyer sur la barre; alors s'il donne quelque marque de sensibilité, on reconnoît qu'il a la bouche bonne, mais s'il ne donne aucune marque de sensibilité, c'est une preuve qu'il a la bouche mauvaise.

BOUCHER. c'est un marchand qui tue les bœufs, les vaches, les veaux, les moutons, & qui les vend taillés en pieces.

Les Bouchers, pour augmenter & conserver leurs biens, doivent examiner s'ils ont manqué à leurs devoirs.

Des obligations des Bouchers.

S'ils ne sont pas fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre, car David dit Ps. 126. *Si le Seigneur ne bâtit point la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Nisi dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont acheté du bétail dérobé, il y a péché, & obligation de le restituer à celui à qui il appartient legitimement.

II. S'ils ont fait paître leur bétail dans des cimetieres & dans les terres deffendues; ils sont obligés de payer le dommage à qui il a été fait, car ils sont responsables des fautes de leurs bergers.

III. S'ils ont survendu leur viande, ou si la vendant à la livre, ils n'ont pas fait le poids, y ayant péché, & obligation de restituer pour ce qu'ils ont gagné par ces voyes injustes.

IV. S'ils ont vendu la chair gâtée par maladie, par mort ou autrement, il y a péché, & ils sont responsables non-seulement du mal qu'elle a produit; mais encore obligés de restituer ce qu'ils ont pris de plus qu'elle ne valoit; une chair gâtée ne pouvant pas valoir autant qu'une bonne, & étant capable de procurer des maladies.

V. S'ils ont vendu de la chair en Carême & autres tems deffendus par l'Eglise & par les Ordonnances, il y a péché, si ce n'est à ceux qui en ont la permission pour le besoin des malades.

BOUCHER, Fermer. Pour bien boucher un vaisseau de verre, il faut mêler de la cire & de la poix.

BOUCHONS. Pour faire des Bouchons aux bouteilles, prenez parties égales de cire, térebentine & saindoux; faites fondre le tout, & bouchez-en vos vaisseaux.

BOUDIN. C'est une espece de mets, dont il y a de deux sortes. L'un est le *boudin noir*, & l'autre le *boudin blanc*. On les sert pour entrées.

Boudin noir. c'est celui qui est plus commun, il se fait avec du sang de cochon qui n'est point grumeleux, que l'on met dans une terrine avec un peu de lait, & une cuillerée de bon bouillon gras; on y jette du sel, du poivre, un peu de thim & de la panne de cochon hachée menu. On prend des boyaux de cochon bien nets, on les remplit de ces ingrediens que l'on a bien brouillés ensemble, & on les fait de telle longueur qu'on veut. Ensuite on les fait cuire dans l'eau bouillante, on les pique pour faire sortir les vents, qui les feroient crever, & on reconnoît qu'ils sont cuits, quand il n'en sort plus que de la graisse. Enfin, on fait griller le Boudin, & on le sert tout chaud.

Boudin blanc. Il faut hacher du blanc de volaille rôtie, & couper fort menu de la panne de cochon, & jetter dessus un peu de lait avec du sel & du poivre; on y ajoûte deux ou trois blancs d'œufs, & on remplit des boyaux de cochon bien nets, pour faire le Boudin. Ensuite après l'avoir fait blanchir à l'eau, on le met sur une serviete pour le laisser refroidir. Enfin lorsqu'on veut le manger, on le fait cuire sur du papier à un feu médiocre, & on le sert tout chaud.

Boudin. Terme de guerre. Fusée composée de matieres inflammables, de laquelle on se sert dans les mines.

BOUDINE. C'est le milieu du plat, ou rond de verre.

BOUDINIERE. Entonoir de fer à remplir les boyaux, quand on fait des Boudins.

BOUILLON. Liqueur qui a, par le moyen du feu, extrait le suc des viandes, des herbes, &c. qu'on a mis cuire.

Bouillon pour l'estomac.

Mettez dans quatre pintes d'eau des feuilles de violette, de capilaire, de scabieuse, de chacune une poignée, d'hysope une demi poignée. Faites bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'environ deux pintes & chopine; ensuite après les avoir coulées & exprimées, vous y éteindrez par quatre fois une once de souphre fondu; vous ferez jaunir cette décoction avec un demi scrupule de safran; vous en donnerez un verre à boire au malade, le matin à jeun, & vous

ne le ferez manger que deux heures après ; le soir il en prendra encore un verre trois heures après soupé ; s'il ne le peut pas, il n'en prendra que le matin, & il continuera ainsi pendant un mois.

Autre Bouillon amer, pour les maladies de l'estomac & les vomissemens.

Il faut couper menu, & mêler ensemble parties égales d'absinthe, de fumeterre, millepertuis, petite centaurée, chardon bénit, veronique, scolopendre, camedris & fleurs de camomille, racine de gentiane, écorce d'orange amere, le tout seche à l'ombre. Faites-en bouillir un demi gros avec une livre de rouelle de veau, ou un poulet ecrasé & bien vuide, dans trois pintes d'eau réduites à moitié, passez ensuite le bouillon par un linge, en exprimant légérement ; donnez-le à deux fois, le matin à jeun, ou quatre heures après diner ; & continuez pendant quinze jours, ou trois semaines. Mais observez qu'il faut purger le malade, au commencement & à la fin.

Bouillon pour la poitrine.

Prenez un poulet, le cœur, le poumon & le cornet d'une fressure de veau ; vous mettrez dans le corps du poulet, douze raisins de Damas, douze jujubes, & une pincée d'orge mondé ; mettez le tout dans un pot de terre neuf de trois pintes au moins ; tenez-le bien couvert, & faites-le bouillir à bouillons continuels à petit feu, sans sel & sans l'écumer ; ajoûtez-y une poignée d'herbe pulmonaire, que vous ne ferez bouillir que cinq ou six bouillons ; ensuite vous passerez le tout dans un linge blanc de lessive, sans le presser, de peur que le bouillon ne soit trop épais. Les trois pintes doivent être réduites à trois chopines, dont on fera trois bouillons, qu'on donnera au malade dans une matinee, une heure l'un après l'autre ; il ne mangera que trois heures après le dernier bouillon. S'il n'est point soulagé la prémiere fois, il en usera pendant cinq ou six jours, & même plus longtems si le mal est inveteré.

Autre. Ecrasez un poulet, vuidez-le & mettez dans son corps une once des quatre grandes semences froides concassees, avec une demi once d'orge mondé, & autant de ris ; ajoutez-y un petit morceau de sucre, & faites bouillir à petit feu, dans trois pintes d'eau, réduites à moitié.

Nota. On peut employer dans les bouillons pour la poitrine, les jujubes, sebestes, figues, dattes, raisins de Damas, de chacun une demi once, ou le ceterach, la scolopendre, l'adianthum, la polipode, la bourrache, le polittic, la buglose, même dose ; le chou rouge, la pervanche, le pas d'âne, le lierre terrestre, de chacun demi poignée ; la pomme de reinette, une ou deux seulement dans chaque bouillon, & généralement tout ce qui est anodin & adoucissant. On continue ces bouillons selon le besoin, & on y peut mêler un jaune d'œuf frais, ou substituer une livre de tranche de bœuf à la place du mou de veau, si le malade a besoin de nourriture.

On peut mêler quelquefois dans ces bouillons, quinze ou vingt grains de sel de souphre.

Bouillon pour la toux.

On prend les cuisses de deux douzaines de grenouilles, avec une douzaine d'escargots de vigne, parcequ'ils sont les meilleurs ; on fait bouillir le tout ensemble, environ quatre ou cinq bouillons, pour faire jetter l'écume ; on le pile, & on ajoûte le blanc de quatre ou cinq porreaux avec une demi douzaine de navets les plus tendres, qu'on coupe menu ; on y ajoûte une petite poignée d'orge mondé, & l'on fait bouillir dans une pinte d'eau, à réduction de moitié. Cette sorte de bouillon se prend à jeun, & quatre heures après le souper.

Bouillon rafraichissant.

Faites bouillir dans une pinte d'eau réduite à chopine, feuilles d'ozeille, de laitue, pourpier, poirée, de chacune deux bonnes poignées, avec une croute de pain, & deux gros de beurre frais. Si le ventre n'est pas libre, ajoûtez dès le commencement de la cuisson, deux gros de crême de tartre bien pulverisés. Usez de ces bouillons pendant quinze jours, & purgez-vous au commencement, au milieu & à la fin.

Bouillon d'écrevices.

Prenez les pattes & les cuisses de huit, ou dix écrevices, concassez-les dans un mortier, ayez aussi un poulet dégraissé, ou une demi livre de rouelle de veau, coupee par tranches ; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, réduites à trois demi setiers, avec laitues, chicotées, pourpier, cerfeuil, de chacune une poignée ; on ne dégraisse point ce bouillon, & on en use pendant plusieurs jours, pour adoucir le sang.

Bouillon de vipere.

Ecorchez une vipere en vie, ôtez-lui la tête, la queue & les entrailles, reservez-en seulement le cœur & le foye. Ensuite coupez-la par morceaux. Ayez un poulet dégraissé, de la laitue, de la pimprenelle & du cerfeuil, de chacune une poignée ; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau reduites à trois demi setiers. On prend de ces sortes de bouillons tous les matins à jeun, pendant quinze jours ; & l'on se purge au commencement & à la fin. Quand ces herbes manquent, on leur substitue les vulneraires de Suisse, ou le fumeterre & le cochlearia. Ces bouillons sont très-efficaces pour guerir les dartres, galles, cloux, paralysies & appoplexies.

Bouillon pour les maux de tête opiniâtres.

Prenez feuilles de betoine, de melisse, de pointes de sureau, de chacune une poignée, un peu moins de racines de pissenlis & de chicorée sauvage, les pattes & les queues de huit écrevices, avec une demi livre de rouelle de veau, coupée par tranches. Faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, réduites à moitié.

Bouillon pour les reins, la vessie & toutes sortes d'obstructions.

Prenez racine de chiendent, de chicorée sauvage, de pissenlis, de buglose, de fraizier, d'ozeille, de chacune une poignée ; lavez-les bien, ôtez-en la corde, coupez-les bien menu, & faites-les bouillir pendant demi heure, dans trois pintes d'eau de fontaine. Ajoutez-y de buglose, pimprenelle, épinars, pissenlis, bourrache, aigremoine, houblon, ozeille, chicorée sauvage & cultivée, pourpier & des cinq capillaires, de chacune une demi poignée. Après que le tout aura bouilli, un quart d'heure, retirez le coquemac. La liqueur étant refroidie, coulez-la & l'exprimez fortement ; mettez-la dans un vase bien net & bien bouché, & prenez-en une demi écuellée tous les matins à jeun, & quelque tems après un bouillon au poulet, ou au veau, sans sel. On peut en user aussi pendant la journée au lieu de tisanne.

Bouillon au bain-Marie.

Mettez dans une marmite étamée & bien écurée, une livre & demi de tranche de bœuf, un cœur de

veau coupé par tranches, un vieux coq, & un chapon paillé ; ôtez toutes les peaux & toute la graisse, & coupez-les bien menu, jettez par dessus trois chopines d'eau de riviere, ou de fontaine, & du sel à proportion. Fermez ensuite vôtre marmite avec ses deux couvercles, & mettez-la dans une chaudiere de cuivre ou d'airain à demi remplie d'eau bouillante ; faites-la bouillir pendant six heures sans l'écumer : ayant soin de remettre de tems en tems dans la chaudiere de l'eau bouillante. Après ce tems-là, retirez la marmite du bain-marie. Si l'on n'a pas de marmite, on pourra se servir d'un coquemar, qu'on bouchera avec son couvercle renversé, qu'on enveloppera par dessus d'un parchemin mouillé, & lié étroitement autour du cou du coquemar.

Quand le bouillon sera fait, vous le passerez avec expression, ou sans expression, vous le conserverez au frais, dans un vaisseau de fayance, ou de grez vernissé, pour vous en servir. On peut substituer au cœur de veau, un morceau d'une livre de rouelle de veau, ou de tranche de bœuf.

Bouillon dans les obstructions du Mésentere, du foye & de la ratte.

Faites bouillir doucement dans trois chopines d'eau, jusqu'à la réduction de moitié, une livre de rouelle de veau coupée par tranches, feuilles de scolopendre, d'aigremoine, cerfeuil, pimprenelle & cresson, racines de petience sauvage & de chicorée sauvage, de chacune une demi poignée, un gros d'absynthe, & autant de rhubarbe concassée, & une once de limaille de fer. Le reste à l'ordinaire.

BOUILLON pour les pauvres. *Voyez* PAUVRES.

BOUILLON-BLANC. Plante dont les feuilles sont fort épaisses, fort larges & fort longues ; nous n'en dirons pas davantage ; elle est connue de tout le monde. Il y en a de deux especes, le molene & le bon homme, elles ont les mêmes propriétés. Leurs feuilles sont astringentes, vulneraires & adoucissantes. Les feuilles écrasées & mêlées avec un peu d'huile d'olive sont très-bonnes pour les playes récentes. Des compresses imbibées du suc de molene tiedi & appliqué sur la tête, sont très-utiles contre la teigne. La decoction des feuilles de cette plante est bonne, contre les tentions douloureuses & inflammatoires du bas ventre, la colique, le tenesme, les maux de gorge, la toux opiniâtre & la dyssenterie. Une bonne pincée des fleurs de cette plante, jettée dans l'eau bouillante, qu'on retire du feu aussitôt, fait une tisanne très-salutaire. Cette tisanne est béchique, pectorale & adoucissante. La décoction du Bouillon blanc & de la guimauve bouillies dans le lait, soulage beaucoup, & guérit même quelquefois l'ardeur des hémorrhoïdes, soit en appliquant les herbes sur le mal, soit en recevant seulement la fumée. Elle est même capable de faire percer & suppurer doucement, les petits cloux, ou abscès qui se forment autour de l'anus, & qui sont comme les avant-coureurs de la fistule. L'eau distillée des fleurs de bouillon blanc est excellente pour la goutte, la brûlure, l'érésipelle, & autres maladies de la peau. On fait bouillir la racine de Bouillon blanc, dans le vin rosat pour la colique, dans du lait pour le tenesme, & dans l'eau de la forge pour arrêter les flux de ventre & la dissenterie.

BOUILLONNER. On dit : *Le vin bouillonne*. Ce qui lui arrive, lorsqu'au sortir de la cuve, on le met dans le vaisseau, & ce bouillonnement n'est autre chose qu'une agitation des esprits qui sont dans le vin ; & qui ne permettant pas que les parties les plus grossieres de cette liqueur restent avec ce qu'il y a de plus subtil, en font exhaler une partie, & laissent tomber l'autre qui est plus materielle, & qui est la lie sur laquelle la liqueur purifiée se repose, sans alteration, jusqu'à que cette lie conserve toûjours en soi ce qu'elle a contracté de bon du vin ; après quoi on éprouve sensiblement le danger qu'il y a de l'y laisser davantage : ce qui a donné occasion de soutirer le vin.

BOUIS. *Voyez* BUIS.

BOULEAU. Arbrisseau à plusieurs branches, d'où sortent plusieurs verges qui pendent vers la terre, & qui sont aisées à plier. Les feuilles & l'eau qui coule du Bouleau, sont apéritives, détersives & propres à décrasser la peau. On fait couler l'eau au printems par la térébration ; la dose est depuis deux jusqu'à quatre onces ; celle des branches est préférable à celle qui coule du tronc. Pour la conserver, on verse un peu d'huile d'olive par dessus ; elle est propre pour calmer les douleurs de la gravelle & de la pierre. On s'est servi autrefois de l'écorce moyenne du Bouleau, pour écrire.

Pour faire des BOULES ARGENTÉES.

Faites fondre quatre onces d'étaim, ajoûtez-y deux onces de mercure vif, incorporez-les bien ensemble, versez-en dans vos globes de verre, que vous aurez échauffés auparavant, en les tournant auprès du feu, & faites en sorte qu'ils s'argentent également par tout. Après cela vous pourrez jetter de l'oripeau, avant que l'étaim soit réfroidi. Cela fera un très-bel effet.

On peut faire ces Boules de la couleur qu'on veut ; & pour y faire briller d'especes de petits diamans, il faut, après avoir appliqué les couleurs tourner & retourner par dessus du mercure mêlé avec du sel commun desséché. On passe ce mercure par un linge, & on le bat dans un peu d'urine & d'eau, & vous vous en servez quand vous l'avez mis en grains.

BOULINGRIN. C'est une maniere de parterre de gazon, dont l'origine nous est venue d'Angleterre. On prend soin de le tondre souvent pour entretenir toûjours l'herbe courte & fort verte ; ce qui en fait paroître le tapis plus uni & plus beau. On fait des Boulingrins de plusieurs manieres. L'invention de cette espece d'ornement de jardin, vient d'Italie.

BOUQUINER. C'est quand un liévre est en amour, qu'il tient un haze.

BOURDON. Grosse mouche ennemie des abeilles, dont il mangr le miel. Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Sa poudre est propre à faire croître les cheveux, en la mettant sur la tête.

BOURDONNEMENT d'oreille. *Voyez* SURDITÉ.

BOURLET *aux arbres*. Se dit de l'endroit, où au bout de quelques années, la greffe devient plus grosse que le pié, sur lequel elle a été faite, & d'ordinaire, c'est une marque que le sauvageon n'est pas trop bon. La poire de petit blanquet, est sujette à faire le bourlet.

BOURRACHE. Plante qui a des feuilles longues, larges, âpres & garnies de petits aiguillons. Ses fleurs sont formées en étoiles, de couleur bleue, ou blanche, & sont une espece des quatre fleurs cordiales. On les prend en infusion par pincées, comme le thé. On en fait aussi une conserve, dont la dose est depuis deux gros jusqu'à demi once. On employe en hiver ses racines dans les tisannes pectorales & rafraîchissantes. Le suc de Bourrache est très-utile dans la pleuresie. On le clarifie, & la dose est de quatre ou cinq onces. Quand on veut disposer à la purgation, on ajoûte une once de sirop violat, & l'on en donne quatre ou cinq prises par jour. On substitue à la Bourrache, la buglose, parce qu'elle a toutes ses mêmes propriétés.

BOUSSETTE. C'est une plante dont les vieilles murailles & mazures sont pleines. Elle est vulneraire, astringente & propre dans toutes sortes de flux, & d'hémorragies. On en donne le suc ; la dose est de quatre onces. On employe aussi cette plante dans les tisannes, lavemens & cataplâmes ; elle est d'un grand secours dans les pertes de sang des femmes, & dans les fluxions accompagnées d'inflammation. Sa sémence a les mêmes proprietés que celle de l'argentine, & la dose est la même. L'usage de la Bourfette guérit parfaitement la gonorrhée, après qu'elle a bien coulé, que le flux est clair, & qu'on a purgé le malade avec la panacée. On fait des épicarpes avec la Bourfette, y ajoûtant la racine de plantin rond, avec un peu de safran & de camphre. On broye le tout ensemble, on l'imbibe de fort vinaigre, & on l'applique sur le poignet, l'y laissant pendant vingt-quatre heures, & réïterant plusieurs fois, en cas que la fiévre revienne.

BOURRE. Terme d'Agriculture. Il veut dire cette prémiere apparence que donnent les bourgeons des vignes, & les boutons des arbres fruitiers, & pour lors les bourgeons & les boutons sont si susceptibles du froid, que pour peu qu'il se fasse sentir, ils s'en trouvent endommagés. Ainsi on dit : *la vigne a gêlé en bourre : les arbres ont gêlé en bourre. Voyez* BOUTON.

BOURRE en terme de chasseur, se dit de ce qui sert à mettre sur la poudre en chargeant les armes à feu, soit papier, bourre véritable, ou autre chose qui y soit propre.

BOURRER. On dit en terme de chasse, *bourrer un fusil*, afin que le coup porte plus loin.

BOUSSOLE. Elle est de deux sortes, l'une est pour la mer & l'autre pour la terre.

La prémiere, qu'on nomme aussi compas marin, sert aux pilotes, pour conduire leurs vaisseaux en telle partie du monde qu'il leur plait d'aller. Sa principale piece est un carton coupé en cercle, sur lequel sont décrits les vents, tels qu'on les peut voir dans l'article des vents. Sous ce carton on met une aiguille touchée d'aimant, dont le bout qui se tourne vers le Nord, est mis précisément sous la fleur de lys. On met aussi un cone concave de leton au centre du carton ; tout ce composé qui se nomme rose, est soutenu par un pivot élevé perpendiculairement au fond d'une boëte.

L'autre qui est en usage sur terre, retient le nom de Boussole. L'aiguille aimantée est soutenue par le pivot, & la rose des vents est tracée au fond de la boëte.

L'extrémité du carton qui est coupé en cercle, est divisée en degrés. Ce qui fait connoître la déclinaison de l'aiguille, qui ne se tourne pas précisément vers le Nord ; elle décline de la Meridienne vers l'Est, ou vers l'Ouest, en divers tems & en differens pays. *Voyez* AIMANT.

BOUTIS. Ce sont les lieux où les bêtes noires fouillent. On dit : *ces forêts sont toutes remplies de Boutis ; ce n'est que Boutis dans le fort de ce bois.*

BOUTON *des arbres.* C'est un petit endroit rond & assez gros, dans lequel est la fleur qui doit faire le fruit. Parmi les arbres à pepin, chaque bouton a plusieurs fleurs ; & parmi les arbres à noyau, chaque Bouton n'en a qu'une. Certains Jardiniers appellent bourres & bources à fruit, ce que la plûpart des autres appellent Boutons, & de-là vient qu'on dit quelquefois que les fruits, par exemple, des abricotiers & des pêchers, &c. ont été gêlés en bourre. *Voyez* BOURRE.

BOUTOY. C'est le bout du nés des bêtes noires. On dit : *ce sanglier a le boutoy fort.*

BOUTURE. Se dit de certaines branches, qui n'ayant aucune racine, & étant mises en terre un peu fraîches y prennent, c'est-à-dire, y font des racines & deviennent arbres ou arbustes. Ainsi des branches de figuier ou de coignassier, de groseiller, de gérofflée jaune, d'if, &c. mises en terre y prennent racine ; cela s'appelle prendre de bouture.

BOUTURE, se dit aussi de certains rejettons enracinés qui naissent aux pieds de quelques arbres, comme il en naît autour des pruniers, des poiriers & des pommiers sauvages, & ces rejettons se nomment aussi par quelques Jardiniers des *Petraux*.

BOUZARDS. Ce sont des fientes de cerf, qui sont molles en forme de bouzes de vache, dont elles ont pris ce nom, & qu'on nomme fumées en terme de Venerie.

BOY

BOYAU, *franc boyau*. C'est le gros boyau où passent les viandis du cerf, que l'on met avec les menus droits.

BOYAU. Grand boyau de loup & de louve ; il sert dans la colique, tant aux hommes qu'aux femmes.

BRA

BRANCHE. Est la partie de l'arbre qui sortant du tronc, aide à former la tête.

Branche à bois.

Se dit de la branche, qui, étant venue sur la taille de l'année précédente, & dans l'ordre de la nature, est raisonnablement grosse.

Branche à fruit.

Se dit de celle qui est venue médiocre dans sa grosseur & longueur sur cette même taille.

Branche à demi bois.

Est celle qui étant trop menue pour branche à bois, est trop grosse pour branche à fruit : elle est coupée à deux ou trois pouces de long, pour en faire sortir de meilleures, soit à bois, soit à fruit, & pour contribuer cependant à la beauté de la figure, & amuser la grande vigueur de l'arbre.

Branche de faux bois.

Se dit de toutes les branches qui sont venues d'ailleurs que des taillées de l'année précédente, ou qui étant venues sur ces taillées, se trouvent grosses à l'endroit où elles devroient être menues.

Branche mere, ou mere branche.

Se dit de celle qui ayant été raccourcie par la derniere taille, a produit d'autres branches nouvelles ; ainsi on dit qu'on taillant il ne faut laisser sur la mere branche, que celles qui contribuent à la beauté de la figure de l'arbre.

Branche Aoûtée.

Se dit des branches qui sur la fin de l'été cessent de pousser & s'endurcissent. On dit aussi, citrouille aoûtée, de celle qui a pris sa croissance, ensorte qu'elle n'augmente plus ni en grosseur, ni en longueur, que sa peau devient dure & ferme, & qu'elle resiste à l'ongle ; la bonne marque des citrouilles aoûtées, est quand le pié commence naturellement à se faner.

Branche veule.

Se dit de certaines branches de fruitiers, qui sont extrémement longues & menues, si bien qu'elles ne sont propres ni à faire du fruit ; ni à devenir branches à bois, & ainsi il les faut ôter entiere-

ment, cela s'appelle aussi branches élancées.

Branche chifonne.

Se dit d'autres branches qui sont extraordinairement menues & courtes, soit qu'elles soient poussées de l'année, soit qu'elles soient des années précédentes, & comme elles ne sont que de la confusion de feuilles dans l'arbre, soit espalier, soit buisson, il les faut entierement ôter.

BRANCHE-URSINE. Plante ainsi nommée, parce que ses feuilles ont quelque ressemblance aux pieds d'un ours. Les tiges sont grosses, canelées, angulcuses, vuides & hautes de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles sont oblongues, grasses, dentelées & disposées deux à deux sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont composées de cinq feuilles blanches disposées en rose. Toute la plante a une odeur de bitume, elle croît aux lieux aquatiques; elle contient beaucoup de sel essentiel, d'huile, & de phlegme. Elle est apéritive, propre pour la pierre & la gravelle, pour l'accouchement, le scorbut, la dissenterie, le flux des femmes. On la prend en décoction.

LA BRANCHE-URSINE bâtarde, qu'on nomme communément en François berce, & en Latin *sphondilium*, *caryophilata*, & *benedicta*, a une tige droite, nouée, velue, canelée & haute de deux ou trois pieds. Ses feuilles sont larges, découpées, couvertes dessus & dessous d'un petit poil lanugineux. Ses fleurs sont blanches & rarement rouges, disposées en forme de fleur de lis. Elle croît aux lieux humides, & fleurit en Mai, ou en Juin, elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel & fixe. On se sert de ses feuilles dans les décoctions des lavemens, & dans les cataplâmes. Elles sont émollientes, apéritives & résolutives. Sa graine qui est grande, applatie & rayée sur le dos, est propre pour exciter l'urine & le flux des femmes, pour l'asthme & l'épilepsie. Sa racine pilée & appliquée sur les callosités & durillons, les amollit, & les dissipe.

BRANLOIRE. *Terme de Fauconnerie*. On dit: *le Faucon est à la branloire*, lorsqu'il se tient haut, & qu'il tourne en branlant.

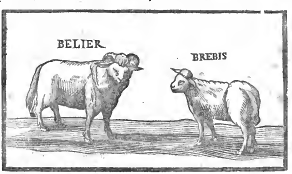
BRAS. Terme de Jardinage. Se dit particulierement en fait de melons, de concombres, de citrouilles, &c. Il signifie la même chose que branche signifie en fait d'arbres fruitiers. Un pié de melon commence à faire des bras, à pousser des bras, il a fait des bras; tout cela signifie des branches de ces plantes. Les bons melons viennent sur les bons bras, & il n'en vient point sur les méchans bras; par exemple, sur ceux qui sont trop veules, ou sur ceux qui venant des oreilles sont trop materiels, trop larges & épais: j'ai dit ailleurs qu'il faut entierement les ôter.

BRAY sec. *Voyez* COLOPHONE.

BREAND. *Voyez* OISEAU DE VOLIERE.

BRE

BREBIS. C'est une bête à laine, femelle du belier, mere de l'agneau, connue de tout le monde. La Brebis vit environ dix ans, & ne fait ordinairement qu'un agneau à chaque portée. On peut en distinguer de deux sortes; celles qui sont communes en ce Royaume & les autres qu'on fait venir d'Angleterre, & qui ont été tirées de Barbarie, nous commencerons à parler des communes.



Brebis de ce Royaume.

De tous les profits qu'on tire dans une maison de campagne de la nourriture des bestiaux, on avouera qu'il n'y en a point de plus grand que celui que nous donnent les bêtes à laine; il est vrai qu'elles demandent de nous de grands soins; elles savent bien aussi nous en dédommager par les revenus qu'elles nous rendent tous les ans; & l'on peut dire que c'est de cette nourriture que dépend la richesse d'un pere de famille. C'est ce qui doit l'obliger à veiller à ce qu'elles soient soigneusement gouvernées, & l'abondance que ce bétail apporte à la maison, est si manifeste, qu'il faudroit ne point avoir de sens commun pour la révoquer en doute.

Le froid est l'ennemi mortel des Brebis; elles craignent la neige & les frimats, mais il est aisé de les en garentir, en leur portant à manger dans leur étable, & en les y tenant renfermées chaudement.

Elles auront pour les loger une bergerie telle qu'elle doit être.

On ne les menera point aux champs en hiver, qu'on ne voye que le tems soit beau, c'est-à-dire, qu'il fasse du soleil; & ce soin qu'on prend pour lors, est plûtôt pour les desennuyer, & leur ouvrir l'appétit en les promenant, que pour leur faire amasser de la nourriture, qui pour lors est fort rare dans la campagne, & comme une partie du fruit qu'on tire de ce bétail, dépend de celui qui les conduit, on a crû qu'il étoit nécessaire de faire ici la peinture des qualités dont un berger doit être doué, afin qu'outre les soins qu'en prendra le pere de famille, ces animaux ne viennent point à tromper son attente, manque d'une personne qui sache les conduire comme il faut.

Des devoirs du Berger.

Un bon berger doit aimer son troupeau & par cette raison, il ne doit point le traiter rudement. Ce bétail fait de la peine à conduire, c'est pourquoi, il est nécessaire que le berger soit d'un temperament robuste; il sera soigneux de faire souvent revûe de ses moutons, afin qu'en sachant le compte, il voye s'il n'y en a point quelqu'un d'égaré.

Il sera fidelle; & pour réjouir ses troupeaux, il ne dédaignera point sur quelque instrument champêtre, de faire retentir les vallons de quelque chanson agréable, veillant sur-tout avec les chiens, que le loup ne vienne point les lui ravir.

Du tems de mener paître les Brebis.

Le berger saura que pendant l'hiver, le printems, & une partie de l'automne, les brebis ne vont qu'une fois aux champs; encore faut-il attendre que le grand jour ait abattu la gêlée de dessus les herbes: ce qui est fort dangereux de les rendre pesantes, & de leur causer le flux de ventre. En été elles vont deux fois aux champs, mais il n'en est pas de même pour l'heure; car le berger doit les mener paître dès la pointe du jour, que l'herbe est encore toute couverte de rosée, & que la fraîcheur les invite à brouter l'herbe avec plus de plaisir.

Du tems de les abreuver.

Quatre heures de tems suffiront pour leur laisser prendre autant de nourriture qu'il leur en faut; après quoi le berger aura soin de les mener boire le long de quelque ruisseau, ou sur le bord de quelque riviere, ou proche d'autres eaux, qui ne soient point corrompues; deux fois en été, & une fois en hyver, lorsque le soleil est couché.

Ce berger, après ce soin, reconduira les troupeaux dans la bergerie, pour les y tenir renfermés jusqu'à trois heures après midi, qu'il les en fera sortir pour les conduire aux champs, pour la seconde fois, dans un autre endroit que celui où il les aura menés le matin, le changement de pâturage les excitant à manger.

Observation sur le naturel des Brebis.

Elles se trouvent fort incommodées des trop grandes chaleurs: c'est ce qui fait que nous les voyons baisser la tête pendant ce tems & se mettre toutes en un monceau, sans songer à brouter l'herbe. Cela leur arrive, lors qu'on n'a pas la précaution pendant les chaleurs de les conduire dans les lieux qui les en puissent garentir par leur ombrage.

On observera sur-tout pendant la canicule, de les conduire le matin aux champs, du côté du couchant, & l'après-midi, du coté du levant; il est de la derniere importance qu'un berger sache distinguer les bons pâturages d'avec les mauvais, afin d'éviter par-là les inconveniens qui en arriveroient à son troupeau.

Tout pâturage de marais ne vaut rien; non plus que l'herbe sur laquelle l'eau auroit croupi, ou qui auroit été battue de quelque orage; cette nourriture les gâte, & les fait mourir en peu de tems.

Un Berger n'oubliera point d'avoir de bons chiens, pour empêcher que les loups ne détruisent ses troupeaux.

Il remarquera encore les endroits où il y aura des chardons, ou des épines, pour leur faire éviter ce pâturage, comme un aliment dangereux de leur donner la gale, & de gâter leur laine. Dans les lieux où l'on fait parquer les moutons, le berger aura soin en été de renfermer son parc de bonnes clayes, & d'y

placer ses chiens aux quatre coins, choisissant le milieu pour y poser sa cabane.

Des soins du Berger à l'égard de la bergerie.

De la négligence du berger envers sa bergerie, naissent aux Brebis beaucoup d'inconveniens; ainsi pour empêcher qu'on ne lui impute point ce défaut, il est de sa prudence & de son honneur, de les prévenir par des soins dont il ne peut légitimement se dispenser.

Prémierement, il aura pour maxime, contraire à celle de bien des gens, de ne jamais curer sa bergerie qu'une fois l'année, au mois de Juillet aux pays où l'on parque, ou à la fin du mois d'Août dans ceux où cette méthode ne se pratique pas; & non point dans toute autre saison, à cause que leur fiente leur sert de chaleur.

Secondement, il aura soin d'amasser des cheveux de femme, ou de la corne de cerf, ou des ongles de chevre, pour en parfumer sa bergerie, & en chasser par ce moyen les serpens, & les autres animaux qui ne peuvent que nuire aux Brebis.

Des signes d'une bonne Brebis.

Comme le profit qu'on tire d'un troupeau ne dépend que de la bonté des Brebis qui le composent, il est donc nécessaire de savoir quels sont les signes qui nous les peuvent faire connoître pour telles, soit qu'on les achete, soit qu'on les veuille choisir dans son troupeau pour n'en conserver que les meilleures.

Une Brebis pour être bonne, doit avoir le corps grand, les yeux de même fort éveillés, & non troublés; sa queue & ses jambes seront longues, son dos paroîtra couvert de beaucoup de laine, qui pour marquer le bon tempérament d'une Brebis, doit être longue, déliée, luisante, d'une couleur blanche & jamais grise. La brebis de l'âge de deux ans est bonne à garder pour en esperer du profit, & l'on jettera comme stérile celle qui aura plus de quatre ans.

De la maniere de connoître l'âge des Brebis.

Pour parvenir à cette connoissance, il faut avoir vû souvent des dents de brebis, afin que depuis leur naissance jusqu'à quatre ans, on puisse savoir leur grandeur ordinaire; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également sans diminuer; mais lorsqu'elles ont atteint leur troisiéme année, ce n'est plus de même, leurs dents ne paroissent plus égales; les unes étant plus courtes que les autres, & se faisant voir comme usées; cet âge se reconnoît encore aux cornes des beliers, en remarquant qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leur extrémité, autant ont-ils d'années.

Du Belier.

Comme ce n'est rien que la Brebis pour le profit qu'on en espere, sans l'accouplement du belier, il n'est pas moins important de savoir connoître un bon belier, que de savoir choisir une bonne Brebis. Les marques d'un belier, tel qu'on doit le souhaiter, est d'avoir le corps élevé, le ventre grand, la queue longue & la laine épaisse, le front large, les yeux noirs & hardis; qu'il soit large de rable, & d'une couleur toute pareille; que les oreilles soient grandes & couvertes de laine, que les cornes se retortillent plutôt que d'être droites. On préfere toûjours ceux qui en ont, à ceux qui n'en ont point, à cause que le belier qui a des cornes, est plus ardent après la Brebis, que celui à qui la nature n'en a point données, & cette ardeur est cause que la femelle en est aussi plus en chaleur, ce qui l'oblige à retenir plutôt. Cinquante Brebis suffiront pour un belier.

De l'âge auquel on doit faire faillir les Brebis.

Il ne faut pas quelquefois s'étonner, si quelque soin qu'on prenne après des Brebis, elles ne conçoivent point; c'est qu'on leur permet de s'accoupler trop tôt avec le belier; leurs forces n'étant pas encore pour lors en état de resister à l'altération des parties intérieures, que leur cause l'agneau qu'elles portent, ni de supporter le travail qu'elles ont, lors qu'elles le mettent au jour.

Du tems d'accoupler les Brebis.

Les sentimens sont partagés sur cet article; les uns veulent que ce soit environ la mi-Juillet, afin, disent-ils, que devant porter cinq mois, elles fassent leurs agneaux au mois de Decembre, ne faisant cette observation seulement qu'à l'égard des Brebis qui ne donnent qu'une fois des agneaux dans une année; mais pour celles qu'on veut accoupler deux fois en un an, qu'on doit s'y prendre dès le mois d'Avril, pour avoir les premiers agneaux en Octobre; & les faire faillir encore dans ce même mois d'Octobre, afin qu'elles en produisent au mois de Fevrier. Voilà de belles remarques assurément, que certains auteurs ont bien pris plaisir à écrire, & qu'on trouve en verité bien mal fondées.

Premierement, en les convainquant, que si l'on accoupIoit les Brebis au mois de Juillet, pour avoir des agneaux en Décembre, la maxime en seroit très-mauvaise; en ce que l'agneau, qui est extrémement susceptible de froid, venant au monde au commencement de l'hiver, seroit toûjours en danger de mourir; ou s'il s'échappoit des grands froids, ce qui ne se pourroit pas faire sans y apporter beaucoup de soins, il ne deviendroit jamais que d'une espece de Brebis très-mince. La raison déja s'explique assez d'elle-même sur cet article; voyons l'autre.

Pour les Brebis auxquelles ils veulent, disent-ils, faire produire deux agneaux en un an, il leur faut donner le belier au mois d'Avril pour la prémiere fois, & pour la seconde au mois d'Octobre. Voilà proposer un gain tout clair à ceux qui nourrissent des bêtes à laine, & on ne fait point de doute qu'ils ne préferent de les faire porter deux fois l'année, qu'à leur donner le belier une seule fois.

Mais ces Messieurs répondent-ils en cela de la nature des Brebis, puisque nous voyons dans un troupeau de deux ou trois cens, qu'à peine s'y en trouve-t-il deux à qui cette envie d'avoir le mâle prenne deux fois, quoique le belier ne les quitte point; apparemment qu'ils ont oublié de transcrire quelque ingrédient pour leur faire avaler, & qui ait la vertu de les mettre en amour deux fois en un an; autrement ils doivent à présent être convaincus, qu'ils n'ont donné cette maxime que pour leurrer ceux qui feroient assez simples de donner dedans.

Et ainsi on voit que ni l'une ni l'autre de ces maximes, ne vaut rien: en voici une qui est meilleure par toutes sortes de raisons.

Le vrai tems de donner le belier aux Brebis, est le mois de Septembre, afin qu'elles mettent leurs agneaux au monde sur la fin du mois de Février, qui est la saison où les plus grands froids doivent être passés, & où les Brebis commencent à trouver quelque chose, ce qui leur entretient suffisamment de lait pour nourrir leurs petits, avec le foin que pour lors on leur doit donner dans la bergerie.

Et l'on juge ce tems si propre pour cet accouplement, que de crainte que les beliers ne couvrent plûtôt les Brebis, on n'en laisse aucun dans le troupeau; si-tôt que les brebis sont pleines, on se défait de tous, & l'on n'en souffre point dans tout autre tems, que dans le mois de Septembre, où l'on en achete autant qu'on en a besoin, de la taille & de la couleur dont on a dit qu'il devoit être pour être bon.

Qu'on suive cette méthode, c'est la meilleure pour avoir de beaux moutons, & des Brebis d'une belle race; puisque les agneaux qui naissent pour lors, n'ont que du beau tems à esperer, & croissent merveilleusement bien.

Pour faire agneler les Brebis en une demi heure, & sauver les agneaux.

Mettez trente-six grains d'antimoine préparé en poudre dans un verre d'eau, & faites avaler le tout à la Brebis.

Les meres portieres, qui auront agnelé de bonne heure l'hiver, auront abondance de lait, si vous leur donnez des raves, navets ou panais concassés comme il est dit, sous le mot BETAIL.

Pour engraisser les agneaux primes, & les vendre au double, de ce qu'on vend ceux qui ne sont point engraissés.

Faites cuire des pois avec du lait; laissez l'agneau jeûner un peu, pendant que sa mere sera aux champs; ouvrez la bouche de l'agneau & faites-lui prendre un peu de ces pois, & de ce lait; après qu'il les aura mâchés & avalés trempez-lui le bout de la machoire dans ce lait & dans ces pois, qui seront dans une terrine ou une jatte de bois, cela lui apprendra à en mâcher tout seul; vous ôterez ce ragoût, quand les meres viendront à l'étable; elles devoreroient tout en peu de tems. Il ne coûtera pas cinq sous, pour engraisser chaque agneau de la sorte, & vous le vendrez au double; on en a fait l'expérience.

Vous rendrez les beliers forts & vigoureux, qui serviront le double de Brebis, si vous leur donnez tous les jours, une demi livre de pain d'avoine, & de graine de chanvre. Pour avoir des mâles, quand on voudra, & des femelles quand on voudra, tenez vôtre belier enfermé au décours de la lune, ne le laissez pâturer avec le troupeau, qu'au prémier quartier du croissant, trois jours après la nouvelle lune. Pour les femelles, ne les laissez dans le troupeau, que le dernier quartier du décours; les Brebis en concevront & retiendront aussi plus sûrement, qu'en étant toûjours harcelées par le belier.

Pour avoir des agneaux primes, qui se vendront un tiers & souvent une moitié plus que les tardifs, il faut faire entrer la Brebis en chaleur, & la faire couvrir au tems qu'il faut pour cela. Le moyen, c'est de donner à cette Brebis de ce pain, dont nous venons de parler pour échauffer le belier.

Du lait de Brebis.

Les Brebis ne donnent pas seulement du profit par rapport à leurs agneaux, mais encore à cause de leur lait, qui est d'un usage merveilleux, & d'une très-grande utilité. On s'en sert pour faire des fromages, qui sont excellens.

L'abondance de ce lait est plus ou moins grande selon que les Brebis trouvent plus ou moins dequoi manger; on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire, si-tôt que les agneaux sont sevrés, jusqu'à ce que les froidures de l'automne le leur fassent tarir.

De la chair de mouton.

On n'a que faire de rien dire ici de la chair de mouton, pour vanter son excellence; on en fait plus là-dessus qu'on n'en peut dire; & c'est à cause de cette délicatesse qu'on y trouve qu'on ne sauroit en

en nourrir en assez bon nombre, n'ayant rien à craindre du coté du débit considerable qui s'en fait, mais étant sûr au contraire, de n'en avoir jamais assez pour fournir à ceux qui cherchent à en acheter ; & pour finir cet article à la louange du mouton, on peut dire que c'est de l'argent comptant.

De la graisse de mouton.

Si l'on considere le mouton, ce n'est pas seulement à cause de sa chair, ni de sa laine ; mais encore par raport à sa graisse, dont on sait qu'on fait beaucoup d'argent, lorsqu'elle est reduite en suif.

La maniere d'engraisser les Brebis & les moutons.

Il faut que toutes les Brebis, ou moutons qu'on destine pour engraisser, soient mis dans une étable separés, & donnés à garder à un berger particulier, qui les conduira aux champs, si-tôt que le jour paroitra, & avant que la rosée soit passée ; & si on a dit ci-devant qu'il falloit ne les y mener qu'après, on avoit pour lors des raisons, mais ici, ce n'est pas de même, & on dit encore qu'il le faut faire. Car ce qui est salutaire pour des Brebis qu'on veut garder, n'est pas bon pour des moutons qu'on veut engraisser. La rosée sur les herbes, est un suc qui leur communique une telle substance, que le mouton qui la broute, est engraissé en peu de temps : ainsi qu'on n'oublie point cet avis.

Secondement, on aura soin que le Berger mene glaner ses moutons, & qu'il ne manque point, si-tôt que le blé est hors d'un champ, de les y conduire incontinent.

Ce même berger aura soin de faire beaucoup boire son troupeau, & de lui donner même quelque chose de tems-en-tems, pour l'exciter à le faire souvent.

Ces moutons seront aux champs depuis la pointe du jour, jusqu'à huit heures du matin, que le chaud commence à se faire sentir ; & pour lors on les ramenera dans l'étable, à cause que la trop grande ardeur du soleil leur nuit à engraisser.

Le troupeau sera ainsi renfermé jusqu'à trois heures après midi ; & alors il faudra le conduire aux champs jusqu'à la nuit.

Et le tems de commencer à se donner ces soins pour les moutons & les Brebis ; est ordinairement au mois de May, & doit durer jusqu'à la fin de Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure ; mais pour ceux dont on veut avoir plus tard le debit, on n'observera ce qu'on vient de dire qu'au commencement de Juillet jusqu'à la fin de Septembre, on est au choix de deux saisons. Quelqu'un dira peut-être, pourquoi ne pas engraisser tout un troupeau, & s'il n'en vaudroit pas mieux pour garder ? Deux raisons empêchent que cette métode ne se pratique pas : c'est qu'on n'a pas besoin de tant de graisse pour rendre les Brebis fecondes, & qu'au contraire il faut qu'elles soient un peu maigres pour mieux retenir.

En second lieu, c'est qu'un troupeau nourri ainsi, est en danger pendant l'hiver seulement, à cause de ce trop de graisse, de tomber malade : cette graisse ne lui étant survenue que par le moyen d'une nourriture contraire à sa nature, comme de lui faire prendre la rosée, & de lui donner beaucoup à boire ; les défauts de cette nourriture n'étant corrigés qu'à cause des chaleurs de la saison, qui ne sont que suspendre les mauvais effets qu'elle produiroit sans doute au dedans des Brebis, si on les laissoit passer l'hiver dans cet embonpoint ; c'est ce qui fait, qu'avant le mois de Mars, on fait toûjours ensorte de se défaire de ces moutons & de ces Brebis.

De la laine.

La laine est d'une telle utilité, qu'on ne sauroit s'en passer. Une mere de famille s'en sert pour sa maison, soit en bas, soit pour en faire faire de certaines étoffes, qu'on nomme de la tiretaine, & dont elle a grand débit ; ou si son employ l'appelle à quelque chose de plus fructueux, qu'à ce petit commerce, elle la vend aux Marchands, qui ne savent que trop la lui venir demander par préference. Ainsi, ne peut-on pas dire à bon droit, que ceux-là sont bienheureux, à qui le Ciel a donné un terroir capable, par l'abondance de ses pâturages, de nourrir un nombre infini de moutons.

De la saison de tondre les Brebis.

La laine n'est pas le moindre profit qu'on tire des Brebis, ni des moutons ; on peut dire que c'est de l'argent frais ; & le tems le plus propre à les dépouiller de leur toison, est la fin du mois de May, que l'air est temperé, & non jamais en été, ni lorsqu'il fait froid. Ce n'est pas qu'à l'égard du chaud il n'y auroit rien à craindre ; mais c'est que si l'on attend plus tard à tondre les Brebis, elles n'auroient pas assez de tems pour se revêtir avant l'hiver ; au lieu que si on les tondoit plûtôt, le froid, qui est leur mortel ennemi, les mettroit en danger de mourir ; & si on tond plus tard les agneaux ; c'est qu'on ne peut le faire plûtot à cause de leur trop tendre jeunesse, qui ne permet pas que leur laine soit en état d'être tondue en ce tems-là ; ce qui est cause qu'on ne fait sur eux cette opération, qu'environ la mi-Juillet.

Avant que de tondre la laine, on a soin de mener les Brebis le long de quelque riviere, ou de quelque ruisseau, pour les y bien laver, & non jamais dans des marais, l'eau n'en étant point assez claire.

Les Brebis étant bien lavées, la veille qu'on les devra tondre, si elles ne marquent point, on aura soin, au retour des champs, de leur tenir prête une belle & bonne litiere toute fraîche, de crainte qu'elles ne gâtent leur laine dans la fiente, lorsqu'on les aura renfermées dans leur bergerie.

Le lendemain, que leur laine est séche, on commencera à les tondre depuis huit heures du matin jusques à trois heures après-midi, qu'il faut que les Brebis retournent aux champs, & on entend qu'à huit heures, qu'on dit qu'on commencera de les tondre, le berger les ait déja ramenées du pâturage ; & au cas, avant que d'y aller pour la seconde fois, qu'on n'ait pas achevé de les tondre toutes, on remettra cet ouvrage au jour suivant.

Après que les Brebis sont tondues, on prévient de certaines incommodités qui peuvent arriver, en leur passant sur la peau la main toute séche, ou bien on les fortifie, en les frottant d'une liqueur faite de vin & d'huile de noix : & s'il arrive qu'en les tondant, on leur ait fait quelques écorchures, on mêlera dans cette liqueur du sain fondu, ou de la cire. Cet onguent les guérit de la gâle, & fait que la laine en revient plus douce & plus longue. *Voyez* ci-dessous ROGNE.

Des maladies des Brebis.

Les Brebis ont leurs maladies aussi-bien que les autres animaux, & dont elles mourroient, si l'on n'y remédioit ; elles leur viennent ou pour avoir été mal gouvernées, ou des temperamens de l'air qui leur sont contraires.

Merveilleux remédes aux maladies des Brebis.

Le ventre du mouton cuit en eau & vin, donné en breuvage, est censé guerir plusieurs maladies des Brebis.

Pour les maladies de toutes sortes de bestiaux, 'il y a un remede qui est souverain, dont il est parlé sur le mot de *Bête*, au traité des beaux chevaux & vaches Indiennes, & plus au long dans le livre, pour l'usage des remédes des pauvres. C'est un remede universel, qui guérir promptement toutes les maladies curables d'hommes & d'animaux. Le Seigneur Maréchal de Belle-Fonds s'en servoit heureusement pour ses chevaux. On voit dans le même livre d'autres cures de vaches & de chevaux, faites en divers lieux. On trouve ce remede dans la maison de la Communauté des filles de S. Vincent de Lyon, & plusieurs autres spécifiques pour les maladies des animaux, bœufs, vaches, moutons, &c.

De la rogne.

La rogne est une maladie, dont elles sont attaquées, & elle ne leur arrive que par des pluyes froides qui les morfondent; ou par un trop grand chaud qui les frappe lorsqu'elles sont tondues, & qui les met toutes en sueur; ou bien lorsque les mouches les tourmentent trop.

Pour commencer à guérir cette infirmité, au cas qu'elle survienne en été, on mene toutes les Brebis qui en sont atteintes, le long d'une riviere, ou d'un ruisseau, dans lequel on les lave; après cela on les frotte d'un onguent, dont voici la composition.

Onguent pour la rogne des Brebis.

Prenez de la poudre de souphre, de la racine de souchet, autant de l'un que de l'autre; joignez-y du vif argent; mêlez-les avec de la cire & de la poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre; le tout étant incorporé, à la reserve du vif argent, avec égale dose, frottez-en les Brebis rogneuses tous les soirs, pendant trois jours de suite. On doit encore après cela les plonger dans le même ruisseau où elles auront été lavées.

Si cet inconvenient les attaque pendant le froid, on ne les lavera pas, comme on vient de le dire, mais on se contentera de les frotter de cet onguent; on les lavera avec de l'eau de lessive, & ensuite avec de l'eau claire, & les tenant pour lors fort chaudement, & dans un lieu separé des autres Brebis, à cause qu'elles leur communiqueroient ce mal.

Qu'on ne néglige point d'y apporter du reméde, & si l'on pouvoit avec le fer couper la racine des maux qui leur surviennent, ce seroit bien plutôt fait; car le mal augmente bien souvent, en le voulant guérir, tandis qu'on le neglige dans son origine, ou qu'un berger ne daigne pas d'y apporter ses soins.

Pour empêcher que les Brebis soient rogneuses.

Prenez de la lie d'huile, & laissez-la bien purifier, puis de l'eau dans laquelle auront bouilli des lupins, & de la lie de quelque bon vin; mêlez le tout ensemble, & quand vous mettrez vos Brebis dehors, oignez-les toutes & les laissez suer deux ou trois jours & puis lavez-les en la mer. Si vous n'avez pas d'eau de mer faites de l'eau salée: ce faisant elles ne seront point rogneuses, & auront plus de laine & meilleure, & les tiquets resteront; faites-en de même à toutes bêtes à quatre pieds, si elles sont rogneuses.

La rogne ne leur viendra point, si on les frotte des choses susdites après la tonte; mais si elle vient par vôtre négligence, vous la guérirez en cette maniere: coulez la lie d'huile, & faites chauffer de l'eau où des lupins amers auront trempé, & la lie de vin blanc en égale portion; mêlez le tout en un petit vaisseau, frottez-en la Brebis, & la laissez ointe deux jours; le troisiéme, lavez-la d'eau de mer, & puis d'eau douce. D'autres les lavent des pillules de cyprès avec eau; quelqu'autres les enduisent de souphre & soucher pilés avec ceruse & beurre; quelques-uns les oignent de la boue qui se fait, quand un âne pisse sur le terre; d'autres enfin lavent la rogne, après l'avoir tondu, de vieille urine. Vous la guérirez encore en la lavant d'urine, & l'enduisant de souphre avec de l'huile.

De la fiévre des Brebis.

Les Brebis sont aussi fort sujettes à la fiévre, ce qui les desseche entierement, & les rend dangéreusement malades.

Le reméde qu'il y faut apporter, est d'éteindre d'abord cette ardeur qui les tient, en les saignant entre les deux cornes du pié.

On se donnera bien garde, tandis qu'elles ont la fiévre, de leur donner à boire de plus de deux jours, & même ensuite on ne leur en donnera que peu.

Quelques-uns tiennent que du bouillon de vin & d'eau dans lequel aura cuit un estomac de belier, donné à boire à une Brebis atteinte de la fievre, a beaucoup d'efficace, on s'en rapporte à eux; on peut l'expérimenter.

Des signes qui nous donnent à connoître qu'une Brebis a la fievre.

On connoît qu'une Brebis a la fiévre, lorsqu'on la voit souvent chercher le frais, & ne brouter qu'avec nonchalance l'extrémité des herbes; ou bien lorsqu'elle ne marche qu'avec peine, & qu'elle se laisse tomber au milieu du champ en y paissant l'herbe, & se retire seule fort tard des pâturages.

Des Poux.

Si les poux ne sont pas une maladie dangereuse pour les Brebis, on peut dire que c'est une vermine, qui leur est beaucoup incommode, qui les desséche, & les empêche de profiter; on se sert pour les détruire de l'onguent pour la rogne, & de l'eau de lessive, après quoi on les lave avec de l'eau nette.

De la toux.

C'est pour l'ordinaire au printems que les Brebis sont incommodées de la toux; & si-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut leur faire tiedir du vin blanc avec un peu d'huile d'amande douce, le leur faire avaler, & leur donner à manger du pas-d'âne. Il sera bon aussi de leur frotter les nazeaux de la même liqueur, ces remédes auront leur effet.

De l'enflure.

L'enflure est causée aux Brebis, pour avoir mangé des herbes, qui leur sont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuses auroient infectées; elles en creveroient sans doute, si l'on négligeoit de les sécourir. Cette enflure se remarque aisément, & l'on reconnoît qu'elle est dangereuse, lorsqu'on leur voit la bouche baveuse, & que cette mauvaise humeur exhale par la bouche une mauvaise odeur.

Pour guérir les Brebis de ce mal, on les saigne d'abord sous la queue, en la partie qui est proche les fesses; après quoi on leur donne à boire de l'urine d'homme.

De la difficulté de respirer.

La difficulté de respirer ne provient que d'une trop grande abondance de sang; & lorsque les Brebis tom-

bent dans cet inconvenient, on leur coupe le bout des oreilles, & cette opération fait merveilles.

De la morve.

On dira seulement en parlant des Brebis morveuses, que si-tôt qu'on s'en apperçoit, le plus sur expédient est de les jetter au plutot aux chiens, de crainte qu'elles n'infectent les autres; il n'y a point de remede à ce mal, & ce n'est qu'un poison capable de perdre en peu de tems tout un troupeau, si l'on néglige de s'en purger.

Il y en a qui, si-tôt qu'une Brebis a la morve, la mettent séparément des autres, & la traitent ainsi;

Ils broyent de l'ail & de la sauge franche, & en font un breuvage avec du fort vinaigre, qu'ils lui font avaler, & la jettent au pâturage; on passe ce remede; mais aussi, si dans trois jours la Brebis ne guérit pas, c'est une marque que la morve est formée, & qu'il n'y a plus rien à faire.

Une personne distinguée m'a dit, que si on met de l'huile d'aspic avec une plume dans les narines des Brebis, qui ont la peste, ou cette morve, elles guériront; mais il ne faut pas se servir de cette plume pour d'autres, elle leur communiqueroit la peste; il faut la brûler d'abord & se servir à chaque Brebis d'une plume différente; & un Ecclesiastique fort éclairé, lisant mon Manuscrit, a dit avoir vu qu'on se servoit dudit remede dans l'Isle de la Camarde près d'Arles, & qu'on en frottoit les Brebis, qui avoient cette maladie.

Des cloux.

On guérit les cloux, autrement dits froncles, qui viennent aux Brebis, avec un cataplâme fait d'alun & de souphre dissous dans du fort vinaigre, & appliqué sur ce mal.

De l'étourdissement.

Cette maladie est dangereuse, & fort difficile à guérir, & ce ne sont que les trop grandes chaleurs qui la causent aux Brebis, sur-tout pendant la canicule. D'abord qu'elles sont frappées, on s'apperçoit qu'elles ne font que tourner, & sauter sans aucun sujet, & elles bronchent à tout moment; & si on leur touche le front, ou les pieds, on y sent une chaleur extrême.

Pour remede à cela, on n'en sait point d'autre que de les faigner à la temple en petite quantité, ou bien à la veine qui est sur le nés. Ce remede n'est pas toûjours infaillible, mais on n'y sauroit que faire; car dans cet étourdissement, la Brebis qu'on traite, peut ou ne peut pas en revenir; cela est incertain, mais on n'a rien à se reprocher, quand on a apporté tous ses soins à vouloir guérir un animal, sur lequel le mal a eu plus d'empire que le remede.

Des Brebis boiteuses.

Il arrive tous les jours que les Brebis boitent. Cet accident leur vient ou de lassitude, ou de ce qu'elles ont eu les ongles amollis, pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente.

Si c'est de lassitude, comme pour avoir long-tems marché, on ne les menera point aux champs avec les autres, mais on les jettera en quelque endroit peu éloigné de la maison, où il y aura de l'herbe; puis le soir, lorsqu'on les renfermera dans la bergerie, on leur frottera deux ou trois fois les jambes de sain-doux bouilli dans du vin blanc; ce remede est souverain.

Et si c'est pour avoir les ongles trop amollis, coupez-lui l'extrémité de celui qui est gâté, mettez dessus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge, & laissez-l'y un jour seulement. Après quoi vous y mettrez du vert-de-gris, & vous continuerez ainsi jusqu'à ce que vous voyez que cet ongle n'ait plus besoin de ce remede.

De l'abscès.

Quelquefois il survient un abscès aux Brebis qu'il est aisé de remarquer à la tumeur qu'elles poussent dehors; & en quelqu'endroit du corps que cette tumeur puisse paroitre, il faut toûjours l'ouvrir, pour en faire sortir toute la corruption qui y est, & instiller dans la playe, de la poix fondue avec du sel brûlé & mis en poudre.

De la peste.

La peste est une maladie où il n'y a point de remede, mais qu'on peut prévenir à l'égard des Brebis qui y sont sujettes. Ce malheur arrive ou en été, ou en hiver; & pour les en garantir, on a soin au commencement du printems & de l'automne, de leur faire boire pendant quinze jours tous les matins, auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle ont trempé de la sauge & du marrubium.

On leur donne du foin de citise à manger, & on fait détremper dans leur boisson les plus tendres racines du roseau. Il faut transporter les malades dans un autre endroit éloigné, tant pour les séparer des saines, qu'afin que respirant un autre air, & usant d'une autre eau, elles puissent se rétablir.

Autre préservatif.

Pour empêcher que les Brebis ne soient attaquées de la peste, on prend de l'encens, ou des herbes odoriférantes, avec lesquelles on parfume leur étable & leurs mangeoires; & on leur donne à manger parmi leur nourriture ordinaire, du millet commun & du pouliot sauvage.

Mais lorsque par malheur les Brebis viennent à être attaquées de cette contagion, il faut d'abord les ôter d'avec les autres, & tenter si les remedes que voici, réussiront, car on n'en répond pas tout-à-fait.

On continuera toûjours de leur donner le breuvage dont on vient de parler, auquel on joindra du vin & de l'eau, dans quoi l'on mettra dissoudre du souphre, & du sel trois fois autant que du souphre, qu'on leur fera avaler tous les jours.

BREBIS d'Angleterre.

Tout le monde sait que la richesse du Royaume d'Angleterre vient de ses manufactures de laine, qu'elle porte par toute la terre, qui l'a si fort enrichie & rendue si puissante, que ses Princes se disent les souverains de la mer, & qu'on donnoit à la Reine Elizabeth, le titre d'étoile de cet élement, & prétendoit faire saluer son pavillon, par tous les vaisseaux des Princes qui navigeoient.

Moyens d'enrichir la France ou les particuliers.

I. Cette richesse n'est pas venue de la grande étendue de ce Royaume, il est petit comparé à la France; la terre n'est pas féconde non plus en toute sorte de fruits, comme la nôtre; elle est venue de leur commerce, par le moyen de leurs draps, & des autres manufactures de laine. Avant cela, c'étoit un pays maigre, stérile, & qui avoit besoin de tout, pour convier les Marchands étrangers à leur apporter leurs nécessités, & qui ne payoient alors aucun droit d'entrée ni de sortie.

II. Un de leurs Rois sage & politique, s'avisa que le Roi de Castille avoit tiré une race de Brebis de Barbarie, qui donnoit deux à trois fois plus de lait, & de fromage que celle d'Espagne, & deux ou trois

f...s plus de laine & plus fine, & que cela avoit enrichi son peuple, principalement dans le pays de Segovie, d'où nous viennent encore tous les jours ces laines fines, qu'on appelle laines de Segovie.

III. Ce Roi d'Angleterre, sage & charitable, qui cherchoit, à s'enrichir, enrichissant son peuple, envoya un Ambassadeur exprès au Roi de Castille, avec de grands présens, pour avoir la liberté d'acheter trois mille Brebis dans son Royaume, de cette race de Barbarie; il les obtint, & les fit transporter en Angleterre.

Pour en faire l'établissement, le maintenir & l'augmenter, il composa une direction qui subsiste encore, pour le maintien des manufactures de laine. Cette direction envoya deux de ces Brebis, avec un belier de même race, dans les Parroisses où les pâturages sont les meilleurs, avec défenses d'en tuer de ladite race, ni d'en châtrer pendant sept années.

On donna la garde de ces deux Brebis & du belier à quelque Gentilhomme, ou coq de Parroisse, qu'on exempta de la taille, comme le Roi a exempté les gardiens des Estalons, dans les marais dessechés du Poitou, l'an 1675.

Outre cela, le belier Espagnol servoit un troupeau de cinquante Brebis communes, dont les agneaux tenoient de la race & fecondité du pere, à un tiers près.

Par ce moyen dès la prémiere année, il y eût quantité de bâtards Espagnols, dont les beliers communiquoient leur fécondité aux Brebis communes, ce qu'on voit encore en Angleterre à présent; car il y en a de trois especes, les communes du pays sont fort petites, les bâtardes sont médiocres, & la race Espagnole fort belle.

Nous avons en divers lieux en France, de ces Brebis d'Angleterre, d'Espagne, de Barbarie, & de race Indienne, & Flandrine, qui réussissent fort bien, & donnent deux & trois fois plus de profit que les Françoises. *Voyez*, le mot BETAIL.

BREMME. Espece de poisson d'eau douce, lequel est large & plat, & a la tête fort petite. Sa chair est grasse & molle. La Bremme qui est d'une bonne grandeur, est excellente; on la fait rôtir sur le gril, avec un lit de feuilles de laurier, & on y fait ensuite une sausse blanche.

BRETELLES. Ce sont deux manieres de tissu, en façon de sangle, large chacune de deux pouces, & longue d'environ une demi aune. On les attache vers le milieu de la partie platte de la hotte, afin que chacune faisant le tour d'une des épaules, & passant par-dessous les aisselles, elles viennent s'accrocher à deux bouts de bâton, qui sortent du bas de la hotte, & ainsi la hotte tient ferme sur le dos.

BRI

BRICOLES. Ce sont des filets faits de petites cordes pour prendre les grandes bêtes; elles sont en forme de bourses.

On se sert aussi de cette sorte de filet, pour prendre du poisson.

Comment il faut tendre les bricoles en toutes sortes d'eaux.

Quand on veut tendre des bricoles, il faut prendre garde à ne les pas mettre proche des herbiers forts, ou quelque gros arbre ou branche de bois, à cause que le poisson se sentant pris, tourne de côté & d'autre pour se dégager; si-bien qu'il s'engage parmi les bois ou les herbiers, de telle façon, qu'il faut quelquefois tout rompre pour tâcher de le retirer, & par ce moyen on perd la ligne & le poisson; principalement quand c'est une anguille, parce qu'elle cherche toûjours sa proye en tels endroits.

On aura un reservoir pour conserver les petits poissons vivans, pour servir d'appas, lorsqu'on voudra pêcher; toute sorte de poisson y peut servir. Le carpeau est le meilleur de tous, & la tanche le moindre. Quand vous voudrez y mettre des perches ou perchotes, coupez l'aileron qu'elles ont sur le dos, à cause qu'il pique, ce qui empêcheroit le brochet de mordre. Ayant reconnu le lieu où vous voulez tendre, ajustez vôtre poisson à l'hameçon de la maniere que vous trouverez décrite dans l'article du BROCHET; puis ayez un morceau de liege fendu par le milieu, & l'attachez à la ficelle, à trois ou quatre pieds proche l'appas, plus ou moins, selon la profondeur de l'eau; & tenant de la main droite toute la ficelle ployée, vous rapporterez le poisson pardessus, pour le tenir tout ensemble de la même main, & retenant le bout dans la main gauche; il faudra jetter la ligne, le liege & le poisson de toute vôtre force, ensorte que l'appas soit au lieu que vous desirez; cela fait, attachez le bout à quelque chose sur le bord de la terre; on peut se servir au lieu de liege, d'un morceau de jonc, lequel il faudra plier en quatre ou cinq doubles, & le lier à la ligne par le milieu; il sera encore meilleur que du liege, parce que le poisson ne s'épouvante pas, ayant coûtume d'en voir.

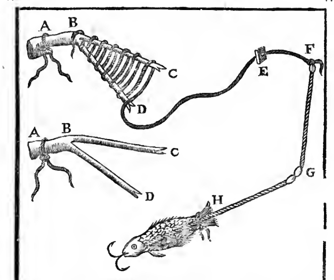
La vraye heure de tendre ces Bricoles est à trois ou quatre heures après-midi, dans la saison d'été, & l'hiver à deux ou trois heures; on les retire de l'eau le matin sur les huit ou neuf heures, car le brochet mord aussi-bien le matin que le soir.

Il y a différence entre la maniere de tendre des lignes dans l'eau dormante, & dans celle qui court; ce que l'on vient de dire, servira pour la prémiere, & pour l'autre si on pensoit tendre de la même façon dans les rivieres où l'eau court, elle entraineroit la ligne & l'appas, qui seroit à la fin emporté le long du bord; c'est pourquoi on attachera une pierre grosse comme un œuf de poule, à six ou huit pieds de l'appas, de sorte que le liege soit entre l'hameçon & la pierre, & que la ligne étant mise dans l'eau, la pierre soit au fond, car le liege montant en haut, tiendra par ce moyen l'appas entre deux eaux.

Pour bien tendre ces Bricoles dans les rivieres, il est à propos d'avoir un bateau; car il y a beaucoup de difficulté de jetter l'appas dans l'endroit que l'on veut, à cause de la pierre.

Si la riviere où vous voulez tendre est profonde le long des bords, vous pourrez bien poser les Bricoles sans bateau en des endroits proche des herbiers, qu'on appelle vulgairement volets, parce que le brochet s'y rient ordinairement à l'ombre.

Pour tendre en ces lieux-là, servez-vous de cette sorte de ligne que vous voyez ici représentée.



Il faut avoir autant de petites fourchettes de bois, que de lignes à tendre. L'une de ces fourchettes est marquée séparément par la figure A B C D. Elle doit être longue de quatre ou cinq pouces en toute son étendue depuis A jusqu'à C; savoir depuis le bout A, jusqu'à l'endroit B, où naissent les fourchons ou branches d'un pouce & demi, ou deux pouces, & depuis B jusques au bout des branches de deux pouces & demi ou trois pouces; le bout de ces branches est fendu pour y faire entrer la ficelle, comme on le dira bien-tôt. Pour vous en servir, faites une coche au bout A, pour y tenir toûjours une petite cordelette longue d'un pié, qui servira pour attacher la Bricole au lieu où l'on voudra la poser, liez le bout de la ligne à l'endroit du fourchu B; & puis dévuidez le reste sur les deux branches, passant & retournant la ficelle de côté & d'autre par dehors & par dedans alternativement, jusques à huit ou dix pieds de l'appas, mettant un liege E, à trois ou quatre pieds de l'hameçon, & une pierre, comme on a dit, s'il est nécessaire, selon que l'expérience vous montrera. Quand vous aurez assez ployé de la ligne sur la fourchette, faites entrer la ficelle dans une des fentes du bout C ou D, cela la tiendra arrêtée. Après cela attachez avec la cordelette, la Bricole à une branche, ou à un piquet, ou bien à une poignée de joncs ou volets, & jettez tout doucement l'appas, au lieu que vous jugerez à propos, tellement que le brochet en se promenant rencontrera l'appas H qu'il avalera, & voulant changer de place, comme il fait ordinairement ayant pris sa proye, il se sentira pris, & se débattra pour se défaire, & en se tourmentant fera sortir la ficelle ou ligne de la fente C ou D, & s'en ira au loin pensant être échappé, par ce moyen il évitera le hazard de s'empêtrer dans les herbiers : c'est pourquoi on fera une ligne fort longue, prenant garde sur-tout qu'elle soit bien attachée à la fourchette, & la fourchette à la branche, ou piquet ou aux volets, autrement vous courrez risque de ne rien prendre, & de perdre la ligne. *Voyez* BROCHET.

BRIDER. Terme de Fauconnerie. Brider les serres d'un oiseau, c'est une lier une de chaque main, pour l'empêcher de charrier la proye.

BRIN. *Arbre de Brin, d'un seul brin.* Cela se dit proprement du bois de charpente, par exemple, ce qu'on appelle un chêne de brin, c'est un chêne de belle venue, assez gros pour sa longueur, & qui s'employe aux bâtimens sans avoir besoin d'être scié pour être équarri.

BRIN. Se dit aussi de nos arbres fruitiers, quand on dit *choisir des arbres d'un beau brin*, c'est-à-dire, des arbres droits, & de belle venue, & assez gros.

BRISE-VENT. C'est une clôture ou petit mur, épais d'environ un bon pouce, haut de six ou sept pieds, fait de paille longue & soûtenue par des pieux fichés en terre, & des échalas mis en travers dedans & dehors, bien liés ensemble avec de l'osier ou avec du fil de fer. Cette sorte de cloture sert pour empêcher que les vents froids ne donnent sur les couches de melons, salades, &c. Les Jardiniers qui n'ont point de véritables murailles qui les deffendent du vent du Nord, se servent avec succès de ces Brise-vents.

BRISER *bas*. C'est rompre des branches, & les jetter par où a passé la bête, que nous appellons les voyes. On dit : *nous brisâmes bas, quand nous eûmes remarqué que le cerf étoit passé.*

BRISER *haut*. C'est rompre les branches à demi, à hauteur de l'homme, & les laisser pendre au tronc de l'arbre.

BRISÉES. *Fausses brisées.* C'est quand on met des morceaux de papier attachés à des branches sur les voyes d'une bête, pour les oter après, & tromper son compagnon.

BRO

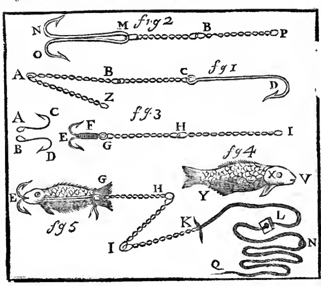
BROCHER. C'est un terme de Jardinage assez

barbare, qui se trouve en usage parmi les Jardiniers peu polis, & se dit des arbres qui étant nouvellement plantés, commencent à pousser de petites pointes, soit pour de nouvelles branches à la tête, soit pour de nouvelles racines au pié, ainsi on dit : *L'arbre broche, l'arbre ne broche pas encore, &c.*

BROCHET. C'est un poisson d'eau douce. Il est long, de couleur blanche & si gourmand qu'il mange les autres. Il aime la bourbe, & se trouve dans les étangs & dans les rivieres. On le prend de différentes façons. En voici quelques-unes.

Moyen de prendre les gros Brochets avec des bricoles ou lignes dormantes dans les rivieres & les étangs.

La maniere de tendre aux Brochets dans les rivieres, est différente de celle des étangs ; nous le montrerons, après avoir fait connoître les diverses sortes d'hameçons dont on peut se servir ; on en voit de trois façons.



La prémiere, fait voir un hameçon d'un morceau de fil d'acier, gros comme la pointe d'un fer d'aiguillette, ayant son crochet ou barbillon marqué D, assez ouvert, afin qu'un poisson étant accroché ne puisse pas se défaire, & la pointe écartée. La grandeur de l'hameçon, la grosseur du fil d'acier & sa forme marquée ci-dessus, est si bien représentée dans la figure, qu'on peut se régler dessus sans manquer. Il doit avoir une boucle au bout C, afin d'y passer un fil de leton gros comme une épingle commune, que l'on ploye en trois, puis on le tortille pour en faire un chaînon C B, long comme le doigt, auquel il en faut encore passer une autre, & enfin une troisiéme à la lettre A.

La seconde façon d'hameçon paroît à la figure 2e. elle est faite aussi d'un fil d'acier, de même grosseur que le précedent, qu'on travaille par les deux bouts N O, comme un hameçon commun ; puis on le ploye par le milieu M, laissant une forme de boucle, & faisant joindre les deux crochets par le derriere l'un contre l'autre, comme s'ils étoient d'une piece ; enfin on y met deux ou trois chaînons M B P, tout de même qu'au prémier ; il ne se peut échaper aucun Brochet de cet hameçon double ; car l'un ou l'autre accroche toujours, & le plus souvent tous deux à la fois.

La maniere d'hameçon de la 3e. figure est extraordinaire ; il se peut faire quand on est en des lieux où l'on veut pêcher des Brochets ou de grosses anguilles, & qu'on ne peut avoir des deux autres sortes d'hameçons, auquel cas vous vous servirez des petits hameçons que les Merciers vendent ordinairement, & qui sont faits comme vous les voyez marqués des lettres A B C D, ayant chacun une boucle, pour les ajuster comme il faut, pour prendre de gros poissons ; prenez-en deux A B C D, & liez les ensemble, de sorte que la boucle A, soit posée sur la boucle B, & qu'elles paroissent assemblées comme s'il n'y avoit qu'une boucle, & que les deux derrieres C D des hameçons se joignent l'un contre l'autre : puis avec du fil ou de la soie, vous les entourrerez bien ferme ; ce qui étant fait, ils paroitront liés de la maniere que le montrent les E F, après quoi il faudra mettre au bout deux ou trois chaînons G H I, comme aux autres hameçons précedens.

Quand on veut se servir de ces hameçons, il faut avoir de petits poissons vivans, gros comme deux doigts ; vous en voyez un à la figure 4. sur lequel vous devez vous régler pour mettre les autres hameçons.

Si c'est le grand hameçon de la figure 2e prenezen le prémier chaînon, & faites-entrer le bout P, dans la gueule V du poisson, de maniere qu'il sorte par dedans l'ouie, & tirez-le jusqu'à ce que les deux crochets joignent le bout de la tête V ; puis attachez avec du fil la queue du poisson tout au bord de l'ha-

meçon, ainsi qu'on voit dans la 5e. figure à la lettre G, & ensuite on nouera le bout de la ligne à la derniere boucle du chaînon K, cette ligne sera assez bonne, si elle est de ficelle grosse comme un fer d'aiguillete, & longue à proportion du lieu où elle doit être tendue.

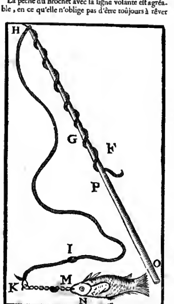
Si vous desirez tendre des hameçons marqués par la figure 1e. il y a deux moyens d'y mettre le poisson, l'un comme je viens de dire, & l'autre de prendre le chaînon A Z, faire entrer le bout Z, par la gueule V du poisson, & le passer tout au long dans le ventre, pour le lui faire sortir par le fondement Y.

Quant à l'hameçon de la figure 3e. il peut être ajusté en ces deux manieres ; il faut remarquer seulement qu'un poisson auquel on passe l'hameçon dedans le corps, ne vit pas plus de quatre ou cinq heures : mais celui à qui on le fait passer par dessous les ouies peut vivre douze heures, ce qui est un secret avantageux pour l'été, parce que le Brochet mord bien plutôt à un poisson qu'il voit vivant, qu'à celui qui ne vit plus ; joint aussi qu'en été un poisson étant mort, est aussi-tôt corrompu ; il n'en est pas de même en hiver, car le poisson sera dans l'eau vingt-quatre heures sans se gâter.

L'expérience vous fera connoître l'avantage qu'il y a de conserver vôtre poisson dans l'eau sans corruption, puisque si rien ne se prend au soir, il pourra se prendre quelque chose le matin. Je dois encore vous dire que dans les lieux où le Brochet trouve assez à manger, il ne mord que le poisson qu'il voit remuer ; mais dans les autres endroits où il est affamé, il mord à tout appas, pourvû que le poisson ne soit pas pourri.

Moyen ou invention pour prendre les Brochets ou Brochetons à la ligne volante.

La pêche du Brochet avec la ligne volante est agréable, en ce qu'elle n'oblige pas d'être toûjours à rêver



sans partir d'un lieu, comme on fait à pêcher de la carpe ; au contraire elle veut qu'on marche & agisse toûjours. Pour vous instruire à cette pêche, voyez la figure representée à la colonne à côté.

Vous aurez une perche H G P O, longue & légere, d'une piece ou de deux morceaux, si vous voulez, pour la commodité, liés ensemble par deux endroits G P, ensorte qu'elle ait environ douze ou quinze pieds de longueur ; attachez-y le bout d'une ficelle, comme environ le milieu P, & la tournez en serpentant tout autour de la perche jusques au petit bout H, auquel vous l'arrêterez, & en laisserez pendre environ trois toises, mettant au bout K, un hameçon de la même grosseur & forme, que celui de la 1e. figure de la table précedente, avec un poisson qui aura tout au plus deux doigts de largeur ; mais ce poisson se met sur l'hameçon d'une autre maniere qu'aux bricoles ; il faut pour l'ajuster passer le bout K, au chaînon par-dessous l'ouie N du poisson, & le lui faire sortir par la gueule M, jusques à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par-dessus l'écaille, puis vous nouerez la ficelle à la boucle K, & vous mettrez un morceau de plomb I, gros comme une petite noix, à un pié & demi ou deux pieds de l'appas. Cela fait, prenez vôtre perche avec les deux mains par le gros bout, & promenez-vous le long de la riviere, jettant vôtre ligne bien avant ; ensorte que l'hameçon avec l'appas aille au fond, & faites toûjours sautiller ou remuer vôtre poisson dans l'eau, comme s'il étoit vivant, & qu'il voulût fuir son ennemi. S'il s'adonne un Brochet ou Brocheton proche des endroits où vous allez ainsi jettant vôtre ligne, il s'élancera en même tems sur vôtre amorce ; ne tirez pas la ligne si-tôt qu'il mordra, mais donnez-lui le tems de l'avaler, puis donnez-lui le saut, & tirez-le au bord ; cette pêche est autant profitable que récréative.

Si vous n'avez pas de poisson pour appâter, servez-vous d'une grenouille ; le Brochet y mord comme au poisson, vous pouvez pêcher de cette façon presque à toutes les heures du jour quoiqu'elle soit meilleure deux heures avant le soleil couché, & le matin deux heures après qu'il est levé.

Différentes manieres d'apprêter le Brochet.

Brochet au court-bouillon.

La maniere la plus ordinaire d'apprêter le Brochet, est de le mettre au court-bouillon, qui se fait avec vin blanc, verjus, vinaigre, sel, épiceries, oignon, peau d'orange, & quelques fines herbes, puis lorsqu'on voit qu'il est cuit, on le sert au sec, ou bien à la sauce-blanche, composée de beurre, d'un peu de court-bouillon & de muscade.

Le Brochet se mange farci, & s'accommode de la même maniere que la Carpe. *Voyez* CARPE.

Brochet à la sauce d'anchois.

Lorsque le Brochet est vuidé, faites-y quelques incisions, & mettez-le mariner avec du vinaigre, du poivre, du sel, du laurier, & des ciboules. Quand il est mariné, il faut le fariner, & le faire frire de belle couleur. Faites fondre ensuite des anchois au beurre roux, & passez-les à l'étamine, après y avoir ajoûté du jus d'orange, des capres & du poivre blanc ; mettez le Brochet dans la sauce, & l'ayant garni de persil frit, vous le servirez.

Brochet à la Polonoise.

Faites bouillir de l'eau de décoction de racines de persil, du vin blanc, du vinaigre que vous aurez assaisonné de sel ; pendant que cela bout, jettez le Bro-

chet dedans ; puis quand il sera tems, ajoûtez du citron, du poivre, du sucre, & un peu de safran.

Brochet en ragoût.

Prenez un Brochet, lardez-le d'anguille, faites-le cuire au beurre roux, mettez-y du vin blanc, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, du clou, du laurier, des fines herbes & de la peau d'orange. Etant cuit, faites un ragoût de champignons, joignez-y de la sauce dans laquelle aura cuit le Brochet, mettez cette sauce avec le Brochet, & servez-le.

Brochet frit.

Faites au Brochet quelques légeres incisions, jettez-y du sel & du poivre, & après l'avoir lardé de chair d'anguille, mettez-le à la broche tout de son long. Pendant qu'il cuit, arrosez-le de beurre ; ensuite faites fondre des anchois & passez-les à l'étamine, ayez un peu de farine cuite, ajoutez-y des huitres que vous aurez blanchies d'abord, & ensuite amorties dans le dégoût du Brochet, avec des capres & du poivre blanc. On peut farcir le Brochet d'un hachis de poisson, & le servir tout chaud garni de champignons frits.

Le Brochet contient beaucoup d'huile, & de sel volatil ; il est de facile digestion ; mais ses œufs excitent des nausées, & lâchent le ventre. Sa graisse est résolutive & adoucissante, on en frotte la partie affligée de catharres & de rhumatismes. Son cœur mangé au commencement de l'accès de la fievre intermittante, la guérit assez souvent. Les petits os petrifiés qui sont dans sa tête, étant pris tous les matins à jeun dans un bouillon clair, chassent la pierre, & la gravelle, excitent les mois & l'urine.

BROCOLIS. Ce sont des petits rejettons que font les vieux choux après l'hiver quand ils commencent à fleurir & grainer, ces rejettons étant cuits sont bons à manger sur-tout en salade.

BRODERIE. On dit en terme de jardinage : *Tracer un parterre en Broderie : La Broderie de ce parterre est fort bien faite.*

BRONZER, mettre en couleur de bronze, ou de tel autre métal qu'on voudra. Après que vous aurez bien blanchi & prêlé vôtre figure, donnez-lui une couche de cristal, ou de pierre de touche, que vous aurez broyée auparavant, ensuite collée. Après cela servez-vous pour brunir vôtre figure, d'un morceau du métal, dont vous voulez qu'elle prenne la couleur.

BROSSAILLES. Ce terme se dit du méchant bois, qui ne profite point, des touffes de buisson, de genets, d'épines, de bruyeres, &c. Ainsi on dit : *Ce pays n'est que brossailles.*

BROSSER & percer dans le fort. C'est courre avec les chevaux dans le bois.

BROU. Coquille ou écaille verte de la noix. Les teinturiers ont permission de s'en servir pour quelques teintures, & non pas pour d'autres. Pour donner au bois la couleur de noyer, on fait bouillir le Brou dans l'eau, & ensuite on en frotte le bois.

BROUILLÉ. Terme de Fleuriste, qui se dit d'une fleur qui n'a pas panaché net. On dit : *cette tulippe est brouillée*, &c.

BROUIR. Se dit des arbres sur lesquels dans les mois d'Avril & de May ont donné quelques mauvais vents, ensorte que les feuilles en sont devenues toutes retirées &, comme on dit, recroquebillées, & elles n'ont point leur étendue ordinaire, ni leur verdeur non plus ; elles sont d'une couleur ternie & rougeâtre, elles tombent pour faire place à de nouvelles qui doivent leur succeder. Ainsi on dit : *Des abricotiers brouis, des pêchers brouis.*

BROUIR. Vient de brouissure, il faut ôter toute la brouissure des arbres, cette brouissure tombera aux prémieres pluyes douces.

BROUISSURE, n'est autre chose à l'égard de la séve qu'une cessation de mouvement dans les feuilles, par le moyen du froid dont sont toûjours accompagnés certains vents, qui venant à frapper ces parties encore fort tendres, en alterent tellement les fibres, que n'ayant plus les dispositions à y recevoir le suc nourricier, elles sont obligées de se déranger entierement, ce qui cause leur chûte immanquable. Et comme dans ce tems la portion de séve que la nature avoit destinée pour ces parties, n'est point encore consommée, il arrive que ces feuilles ne sont pas plutôt tombées, qu'il leur en succede d'autres ; & ce malheur arrive pour l'ordinaire aux arbres dans les mois d'Avril ou de Mai.

BROUTER. C'est un terme qui signifie rompre l'extrémité des branches menues, quand elles sont trop longues à proportion de leur foiblesse.

BROUTER. C'est aussi paitre dans les prés, ou dans les jeunes taillis qui repoussent. On dit que les bêtes fauves mangent le *brout* ; ce *brout* n'est autre chose que la pâture qu'elles trouvent dans les jeunes taillis.

BRU

BRUINE. C'est une pluye fort menue qui tombe après le brouillard en hiver. On donne en certains lieux le nom de *Bruine* à la *Niele*. *Voyez* NIELE.

BRULURE. C'est une désunion ou séparation des parties causée par l'impression du feu.

Remédes contre la brûlure.

I. Prenez un oignon, faites-le cuire au feu ; lorsqu'il sera cuit, vous le broyerez bien & en ferez comme de l'onguent, que vous appliquerez sur la brûlure ; & pendant qu'il cuira, vous en couperez un en deux ou en plusieurs morceaux, vous le pilerez un peu, & vous l'appliquerez sur le mal jusqu'à ce que l'autre sera cuit ; cela seul peut suffire.

II. Prenez du savon gris & le ratissez, mettez de cette ratissure sur la brûlure, frottez-en le linge que vous mettrez par-dessus, & vous serez bien-tôt guéri ; l'eau-de-vie y est merveilleuse, il en faut frotter la partie malade d'abord qu'on s'est brûlé, & y mettre par-dessus un linge trempé dans ladite eau-de-vie.

III. Incontinent que l'on sera brûlé, prenez du vinaigre, & bassinez-en la partie malade ; mettez-y un linge trempé dans ledit vinaigre, & le changez de tems-en-tems.

IV. Mettez une pelle dans le feu ; lorsqu'elle sera rouge, vous y mettrez par-dessus du lard à larder, que vous aurez piqué d'avoine autant qu'il se pourra, & le ferez dégouter dans une terrine pleine d'eau. Vous prendrez ce qui surnagera au dessus de l'eau, & en ferez une espece de pomade, de laquelle vous oindrez la brûlure jusqu'à parfaite guérison, qui sera dans peu de tems.

Pour les brûlures du feu, d'eau & de poudre ; & pour en ôter les marques.

V. Il faut avoir une écuellée de fiente de vache ou de porc mâle, & la mettre dans une poële, avec autant d'oing de porc mâle ; fricassez le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien mêlangé : cela fait, vous le mettrez dans un pot pour vous en servir au besoin.

VI. Prenez des raves, ce que vous voudrez, faites les cuire dans un pot avec de la graisse de pourceau, & reduisez le tout en forme d'onguent ; si vous y ajoûtez

ajoutez un peu d'eau-rose, il en sera meilleur, & appliquez-en sur les brûlures.

VII. Prenez huile d'olive, ce que vous voudrez, de la cire vierge à proportion, deux ou trois jaunes d'œufs; mettez tout cela dans un vaisseau sur un peu de feu, & faites-en de l'onguent, que vous appliquerez promptement sur les brûlures.

VIII. Prenez vinaigre, eau rose, jus de porreaux, huile d'olive, autant de l'un que de l'autre; battez bien le tout ensemble, & faites-en une espece d'onguent, que vous appliquerez sur les brulures. L'huile d'olive & l'eau rose battues ensemble y sont fort bonnes, il faut y tremper un linge & l'appliquer sur la partie brûlée.

Brûlure guérie en neuf jours sans laisser de cicatrices.

Faites fondre une once de cire en petits morceaux dans quatre onces d'huile d'olive; jettez dedans deux jaunes d'œufs durcis sous les cendres chaudes & mis en morceaux; mêlez bien ensemble sur les cendres chaudes le tout qui deviendra en consistance d'onguent. Pour vous en servir, étendez-en à froid sur du linge qui n'en sera que doré, appliquez-le sur le mal, le changeant deux fois par jour jusqu'à guérison, qui arrivera le neuviéme jour.

Brûlure guérie en trois jours, laissant les cicatrices.

La graisse de porc bouillante tombée goutte à goutte sur des feuilles de laurier, & appliquée sur la brulure, la guérit en trois jours, quelque grande & de quelque maniere qu'elle soit.

Vous ôterez la douleur de la Brûlure en un moment si vous la trempez dans l'eau-de-vie, ou dans l'eau de vitriol, soit blanc, soit de Chypre, ou commun. Cela empêche aussi les vessies de paroître; si on ne peut tremper la partie brûlée, on la bassine avec desdites eaux.

Autres remédes pour toute brûlure de feu.

Prenez décoction de rave avec lescive de chaux vive ou oignon cuit sous les cendres, ou huile de noix, ou jaune d'œuf dissous avec huile, ou fiente de poule détrempée avec huile rosat, ou bien mousse d'épine noire la plus déliée que vous pourrez trouver; dessechez-la au four ou au soleil, faites-en une poudre subtile; & avec du lait de femme qui allaite un fils, préparez un liniment pour frotter les endroits brûlés. Ou bien prenez eau salée ou saumure, trempez-y un linge, & l'appliquez par-dessus la brûlure, ou savon commun avec miel & beurre, ou jus d'oignon, ou huile d'œuf; ou bien faites dissoudre alun, couperose, sein de verre, & bien peu de camphre en eau de fontaine & bon vinaigre; versez plusieurs fois cette eau de pot en pot; trempez un linge en cette eau tiéde sur les cendres, & l'appliquez: Ou bien prenez deux blancs d'œufs, agitez-les ensemble avec huile de noix & eau rose, ajoûtez-y le dessus de l'eau en laquelle on aura éteint de la chaux vive, agitez encore le tout ensemble, puis le laissez reposer.

Autre reméde pour la brûlure.

Faites fondre ensemble de la cire blanche & de l'huile d'olive, vous jetterez du camphre dans ce mélange, quand il commencera à bouillir; vous le remuerez ensuite, & lorsqu'il aura pris une consistance d'onguent, vous le conserverez dans une boëte pour vous en servir au besoin.

Autre onguent pour la brûlure.

Prenez du minium ou mine de plomb, faites-le dissoudre dans du vinaigre; ajoûtez à la dissolution un peu épaissie ce qu'il faut d'huile de navette, & mêlez bien le tout dans un mortier de plomb chaud. Ce liniment est le meilleur de tous ceux qu'on peut faire pour la brûlure, & il peut suppléer à tous les autres.

Autre reméde pour la brûlure.

Aussi-tôt que quelqu'un se sera brûlé, prenez du vinaigre & bassinez-en la brûlure, mettez dessus un linge trempé dans le vinaigre, & changez-le de tems en tems. *Voyez* ONGUENT.

Autre.

Laissez fondre de la neige à l'ombre, dans un vaisseau qui soit net, ensuite passez cette eau, & la conservez dans une bouteille que vous boucherez exactement. Pour s'en servir, on en met dans un plat, & l'on trempe dedans la partie brûlée, ou on la bassinera avec un linge imbibé de cette eau, & on laissera le linge sur la playe, avec une bande par-dessus. Il faut le réiterer de tems en tems. Ce reméde est éprouvé.

BRUNELLE, ou BRUNETTE. Cette plante est commune dans les bois, & dans le prés. Elle est vulneraire, astringente & résolutive. Etant écrasée & appliquée sur une blessure, elle arrête le sang & fait rapprocher les chairs. Elle est propre contre le crachement de sang, les urines sanglantes & les pertes des femmes. Les cataplâmes qu'on fait de ses feuilles, font suppurer les cloux & les froncles, & guerissent les playes. Si l'on bassine les temples avec le suc de cette plante, on soulage, & même on guérit quelquefois les maux de tête. Il faut mêler ce suc avec l'huile rosat & le vinaigre. On le fait prendre pur à ceux qui ont été mordus de quelque bête venimeuse. Si l'on mêle quelques grains de mastic, ou de gomme lacque dans l'eau distillée de Brunelle, elle fortifie & rétablit les gencives des scorbutiques. On la fait bouillir dans du vin avec la veronique, pour guerir les pertes de sang.

BRUNIR. C'est polir l'or & l'argent. Cela se fait avec la dent de loup, la dent de chien, ou la pierre sanguine, qui est une espece de caillou. Quand on brunit l'or sur les autres metaux, on mouille la pierre sanguine dans du vinaigre, mais lors qu'on brunit l'or en feuille sur des couches à detrempe, il faut bien se garder de mouiller la pierre, ou la dent de loup.

Maniere de brunir l'or sur le feu.

Il faut prendre telle quantité de cole forte que vous voudrez; vous la mettrez dans un pot de terre avec de l'eau, autant qu'il en faut, pendant vingt-quatre heures; ensuite vous la ferez bouillir un moment, ce qui suffit pour la faire fondre, & quand elle sera froide, elle doit être à peu-près comme celle des gands, c'est-à-dire, congelée comme un consommé froid; vous ferez ensuite bouillir ladite cole & en imbiberez les images ou autres choses que vous voudrez dorer que vous laisserez sécher, & ensuite vous les brunirez avec la dent de chien. Si vous voulez brunir l'or pour dorer, il faut prendre environ une cuillerée de cette cole, & y raper du savon la grosseur d'une petite féve; vous la ferez chauffer, afin que le savon s'incorpore plus facilement, & quand cette miztion sera froide, elle paroîtra comme de la bouillie; il faut ensuite imbiber la piece de cette mixtion que vous mettrez sur le feu.

Nota, qu'il n'en faut mettre que sur les endroits que l'on veut dorer, & quand on voit qu'elle commence à sécher, ce qui sera en peu de tems, on prend de l'eau froide, & avec un pinceau on en mouille

les endroits que l'on veut dorer, & l'on y applique l'or avant que l'eau soit séche. Si elle séchoit avant que de l'avoir appliquée, on y repasse de l'eau avec le pinceau, s'il n'y a pas un trop grand intervalle de tems, faute de quoi il faudra de la cole avec le savon, & l'on peut brunir la piece dès qu'elle est séche; plus elle sera de tems à sécher, plus il sera facile de la brunir, ce qui est contraire à toutes les autres manieres de brunir.

Nota, qu'il faut mettre le moins de savon qu'il sera possible.

BRUNIR. Terme de chasse. C'est quand le cerf, le daim ou le chevreuil, fait changer sa tête de couleur, qui, de blanche qu'elle étoit, après en avoir ôté la peau velue qui la couvroit, la fait devenir rouge, grise & de couleur brune, selon les terres où il la frotte.

BRUYERE. Matthiole dit, que c'est une plante fort branchue, qu'on met au rang des arbrisseaux en Asie & en Grece; qu'elle fleurit deux fois l'année, suivant le rapport de ceux qui en ont écrit, & que pour cette raison, elle est estimée la prémiere & la derniere plante sauvage qui fleurisse.

Dioscoride dit, que la feuille & la fleur appliquées servent aux piquûres des serpens, & Galien estime qu'elles ont une vertu de resoudre par la transpiration des pores. Pour ce qui est de Matthiole, il dit, que l'eau en laquelle la Bruyere a cuit, prise tiede trois heures avant le repas, le matin & le soir au poids de cinq onces, durant l'espace de trente jours, rompt la pierre de la vessie, & la fait sortir dehors; mais après cela, il faut que le patient se baigne en la décoction de la Bruyere; & pendant qu'il sera dans le bain, il faut aussi qu'il soit assis sur la Bruyere cuite; il est à propos de faire souvent ce bain. Cet Auteur assure qu'il en a connu plusieurs, qui observant un bon regime de vie, ont été guéris de la pierre, & l'ont jettée par la verge en petites pieces, usant seulement de cette décoction.

BRUYERE. C'est un nom qu'on donne plus généralement à des arbrisseaux sauvages qui viennent dans des terres qui ne sont pas cultivées, comme sont les genêts, &c.

On appelle encore Bruyere les terres incultes. Pour les défricher, on les brûle au mois d'Octobre, & on leur donne un labour avant l'hiver, on y séme pour la prémiere fois du petit blé, & l'année suivante du méteil ou de seigle.

BRYONE. *Voyez* COULEVRÉE.

BUC

BUCHE. C'est une piece de gros bois à brûler. Il y a deux sortes de Buches à Paris. Les Buches du bois de corde, & les Buches du bois de compte. Leur grosseur est différente. La Buche du bois de compte doit avoir dix-huit pouces de longueur, & il y en a ordinairement soixante-deux à la voye.

BUFLE. Bœuf sauvage.

BUG

BUGLE. *Voyez* CONSOUDE.

BUGLOSE. Plante qui pousse une tige assez haute, dont les feuilles ressemblent beaucoup à la langue du bœuf. *Voyez* BOURRACHE.

BUGRANDE. *Voyez* ARRÊTE-BOEUF.

BUI

BUIS. Le Buis est un bois assez connu, de substance solide & compacte, de couleur blanche, tirant sur le jaune, dont les feuilles sont toûjours vertes, & ne tombent point en hiver, comme celles des autres arbres qui viennent ordinairement en France.

Comme il ressemble en quelque façon au gaiac, il en a aussi les propriétés; car l'expérience fait voir, qu'il est sudorifique, si bien qu'il y a quelques Modernes qui l'appellent le gaiac de nôtre France, & qui assûrent que sa décoction guérit aussi heureusement & sûrement la verole, que celle du gaiac.

Les Chimistes tirent de ce bois un esprit acide, lequel chasse (disent-ils) aussi-bien que le gaiac, toutes les humeurs putrides par la voye des sueurs, ou par celle de l'insensible transpiration. Ils en tirent aussi une huile fort aromatique, qui produit les mêmes effets, si elle est rectifiée, & qui de plus resiste à la corruption des parties. Sa dose est depuis deux gouttes jusqu'à six dans un verre d'eau, ou de décoction de fougere femelle ou de vin blanc. Ces Chimistes disent qu'elle est fort récommandable dans l'épilepsie, & même dans les douleurs de dents, si on met dans la racine de la dent un cure-dent trempé dans cette huile; aussi est-elle très-propre pour les dents cariées. Il y en a qui tiennent que l'huile dont on a fait mention ci-dessus, a une faculté narcotique, & que c'est pour cela qu'elle appaise les douleurs.

Culture du Buis.

Le Buis nain ou buis d'Artois, est fort en usage pour la broderie des parterres, & les bordures des plattes-bandes. Il croît par touffes & pullule beaucoup. Pour le multiplier on éclate des brins d'avec les racines, & on en fait des pepinieres entieres. Il se vend en botte.

Le Buis panaché.

Cette espece de Buis n'est point en usage dans les jardins. On se servoit autrefois du grand Buis pour faire des palissades, mais on ne l'employe presque plus, parce qu'il est trop long à croitre.

BUISSON. Il se dit des arbres fruitiers qu'on tient bas, ne leur laissant que quatre, cinq, ou six pouces de tige. On les appelle vulgairement des arbres-nains, & certains Provinciaux les appellent arbres en bouquets. On leur donne de l'ouverture dans le milieu, & de l'étendue sur les côtés, pour en faire des arbres d'une agréable figure, par le moyen de la taille qu'on y fait tous les ans.

BUS

BUSSE, ou BUSSARD. Espece de futaille dont on se sert particulierement en Anjou. Le Bussard est la moitié d'une pipe; il est égal à la demi-queue d'Orleans, de Blois, de Nuis, de Dijon & de Macon, ce qui revient aux trois quarts du muid de Paris; ensorte que le Bussard est composé de deux cens seize pintes de Paris.

BUT

BUTER *un arbre*. C'est élever au pié de l'arbre une maniere de motte de terre pour le soûtenir; cela se pratique particulierement à l'égard des arbres de tige nouveau plantés que les vents pourroient renverser, ou arracher, s'ils n'étoient pas ou butés, ou soûtenus de quelque perche.

On dit aussi: *planter des arbres en bute*. C'est à l'égard des petits arbres qu'on plante dans une terre qui est un peu trop humide, ou qui n'est pas encore regalée pour être de niveau avec tout le reste du terrein.

BUTTER *un jalon*. C'est y faire apporter autant de terre qu'il est nécessaire, pour qu'il soit à la hauteur convenable; comme si le jalon étoit élevé de six pieds, & qu'il ne le dût être que de quatre, on feroit une butte de terre, qui couvriroit le jalon de deux pieds, & qui le laisseroit découvert de quatre. *Voyez* NIVELER.

Décharger un jalon. C'est ôter au pié du jalon autant de terre qu'il est nécessaire pour le faire paroître à la hauteur requise; comme si le jalon ne paroissoit au-dessus de la terre que de quatre pieds, & qu'il dût paroître de six, on ôteroit deux pieds de terre. *Voyez* NIVELER.

C



CABARET, nard sauvage, rondelle, oreille d'homme, oreillette, Girard Roussin; en Latin *Asarum*.

Description.

C'est une Plante dont les feuilles ressemblent à celles du lierre, mais elles sont un peu plus grandes & plus molles. Ses fleurs sont odorantes & tirent sur la couleur de pourpre.

Lieu.

Il croît sur les montagnes dans les lieux ombrageux, il fleurit deux fois l'année.

Proprietés.

Il échauffe, provoque l'urine, & soulage la goute sciatique. Six dragmes de ses racines cuites en eau miellée purgent la bile & la pituite, par le haut & par le bas; c'est pourquoi elles sont fort propres contre l'hidropisie.

Les Maréchaux pulvérisent la racine de Cabaret, & la donnent à manger dans du son aux chevaux qui ont le farcin, la dose est depuis une once jusqu'à deux.

CABARET. Il n'y a rien au monde qui ruine tant de familles que le Cabaret. Il est cause de la négligence dans les affaires, de la dissipation du bien, des divisions qui naissent entre le mari & la femme. Cette fréquentation scandalise les gens de bien, fait perdre le tems, & commettre une infinité de pechés. C'est pour cela que nos Rois toûjours attentifs au bien de leurs Sujets, & à ce qui peut leur procurer le repos & la paix, ont défendu aux domiciliés d'aller boire & manger dans le Cabaret dans les lieux de leur residence. Si ces sages Ordonnances étoient observées, on ne verroit pas tant de miseres, ni de désordres à la Ville & à la Campagne. S'il y a des paysans & des artisans qui soient pauvres, & qui ayent peine à vivre, ce n'est souvent que le Cabaret qui les réduit à cet état, qui les met dans l'impuissance d'élever leurs enfans, qui leur fait commencer leur enfer dans ce monde, pour le continuer pendant l'éternité. Le violement de tous les Commandemens de Dieu, l'irréligion, l'indevotion ne viennent que de la même source.

CABARETIER. Il y a peu de Cabaretiers qui amassent du bien, & s'ils en acquierent, ils le dissipent d'abord, à cause des désordres qu'ils commettent dans cette profession, qui devroit être un exercice de charité.

Voici les moyens dont ils doivent se servir pour réussir à l'exercer en bons Chrétiens & en honnêtes gens: 1°. Ils doivent bien recevoir les personnes qui vont loger chez eux, & les servir avec empressement. 2°. Ils doivent avoir de bon vin & de bonne viande, & ne point frelater le vin. 3°. Ils se doivent faire payer raisonnablement, sans exiger plus qu'il ne faut de leurs hôtes, autrement ils seroient obligés à restitution. 4°. Ils doivent avoir des domestiques fidelles & sages qui ne soient pas une occasion de chûte à ceux qu'ils logent; & s'il se peut, ne se servir que de garçons, & non pas de filles, comme il se pratique à Paris & ailleurs. 5°. Ils ne doivent point recevoir dans leurs logis des larrons, des femmes de mauvaise vie, ni d'autres personnes de different sexe qui y donnent des rendez-vous, autrement ils sont responsables des pechés que ces personnes commettent. 6°. Ils ne doivent point donner à boire aux enfans de famille, ni prendre ce qu'ils dérobent chez leurs parens pour les payer. 7°. Ils ne doivent point donner de vin à ceux qui ont déja assez bû, & qu'ils voyent en danger de s'enyvrer. 8°. Ils doivent pareillement refuser du vin à certaines gens qui font profession de frequenter le cabaret, qui dérangent par là leurs affaires, & qui causent de la division dans leur famille. 9°. Ils ne devroient point recevoir chez eux les domiciliés, ni les personnes du lieu, comme les Ordonnances Royaux le prescrivent. 10°. Ils ne doivent jamais souffrir qu'on boive & mange chez eux pendant les Offices divins. 11°. Ils ne doivent point permettre qu'on joue dans leurs maisons; car cela cause des querelles & des disputes. 12°. Ils ne souffriront pas qu'on demeure chez eux une partie de la nuit; ils feront ensorte qu'on se retire de bonne heûre. 13°. Ils feront leur possible pour empêcher qu'il ne se commette point d'excès dans leur maison, qu'on n'y offense point Dieu, qu'on n'y chante point avec scandale, qu'on n'y dise point des paroles déshonnêtes, ou de médisance. Comme il n'y a presque point de Cabaretier qui remplisse ces devoirs indispensables, il ne faut pas s'étonner s'ils ne prosperent pas, & se damnent malheureusement.

CABINET de verdure. C'est un endroit couvert de verdure. On dit: *Voila des Cabinets de charmille qui sont enchantées; un Cabinet de filaria n'a point mauvaise grace dans un jardin; j'aime les Cabinets de chevrefeuil.* Voilà comment on parle en terme de jardinage.

CABRI. C'est un jeune chevreau. On apprête les Cabris comme les agneaux.

CAC

CACAO. C'est un arbre qui croît aux Indes, qui est de la grandeur de l'oranger, ayant ses feuilles un peu plus grandes; son fruit long & semblable à celui des melons, est rayé, roux & canellé, plein de petites noix qui ont beaucoup de rapport aux plus petites amandes; elles ne sont ni douces, ni améres; on leur donne aussi le nom de Cacaos. Elles servent de base à cette mixtion que l'on appelle chocolat, que l'on détrempe & que l'on fait bouillir pour en prendre plûtôt par délice, que parce qu'on le croit necessaire à la santé.

Il y en a toutefois qui prétendent que le chocolat angraissé & nourrit extrêmement, ce qui est assez difficile à persuader, d'autant que la plûpart des drogues qui entrent dans sa composition, sont fort chaudes. On laisse à ceux qui sont entêtés, & qui s'en sont fait une habitude, d'en croire ce qu'ils voudront, n'étant pas d'avis de disputer des goûts, ni de former aucune contestation là-dessus.

Cachet. Petit sceau de métal, sur lequel on a gravé les armes d'une personne.

Secret pour tirer l'empreinte d'un Cachet.

Mettez dans une poële de fer neuve, une demi-livre de vitriol, autant de verdet pulverisé, partie égale de mercure; incorporez bien ces poudres, en les

remuant bien avec une spatule, dans de gros vin rouge que vous y verserez à proportion. Vôtre pâte étant faite, vous la laverez avec de l'eau fraîche, jusqu'à ce qu'elle en sorte claire. Ensuite laissez durcir cette pâte à l'air, ayant soin de la ramollir après cela, en la mettant sur une plaque de fer, avec du feu par dessous, l'y tenant toûjours, jusqu'à ce qu'il s'y forme de petites gouttes en façon de perles. Alors il faut pêtrir votre pâte avec les doigts, l'unir sur une glace, ou un marbre bien poli, & l'appliquer étant encore chaude sur le cachet. Elle en prendra l'empreinte. Vous la remettrez à l'air, elle s'y durcira de maniere, que vous pourrez vous en servir comme du cachet même.

CACHOS. Plante ou espece d'arbrisseau, dont les feuilles sont rondes, minces & d'un beau verd. Elle croît sur les montagnes du Perou. Sa semence qui est fort petite, est très-propre pour chasser l'urine & la gravelle; est elle spécifique pour la pierre, qu'elle brise & pousse hors des reins, sur-tout si elle est encore tendre.

CACHOU. Espece de gomme, qui se forme avec le suc d'un arbre des Indes Orientales, en faisant bouillir dans l'eau le bois, après l'avoir coupé par morceaux. Quelques Voyageurs prétendent, que le Cachou est une terre, qui se trouve sous les racines des cédres; & d'autres croyent que c'est une composition. Quoi qu'il en soit, le Cachou est fort en usage dans la Médecine. Il est propre à calmer la toux, & à fortifier l'estomac. On en fait des pastilles en le réduisant en poudre, & le mêlant avec de l'ambre gris, & des mucilages de gomme adragant. Le Cachou qui est d'un rouge tanné en dehors, & d'un rouge clair en dedans, est le meilleur.

CAD

CADUC. Mal Caduc. *Voyez* ÉPILEPSIE.

CAF

CAFFÉ. Ban, Bou, Bunna, Bunnu, Bunchos.

Description.

C'est un arbre qui est semblable au bonnet de prêtre; ses feuilles sont plus dures, plus épaisses & toûjours vertes. Son fruit contient une graine de figure ovale, de couleur jaunâtre, tirant sur le blanc. Elle retient le nom de Caffé, aussi bien que la boisson, qui est devenue d'un usage très-commun.

Lieu.

Cet arbre croît dans l'Arabie heureuse, dans les Indes Orientales, & principalement dans le Royaume d'Hyemen.

Propriétés.

On attribue beaucoup de vertus au Caffé. Il desseche les personnes trop grasses & repletes, chasse les vents, fortifie le foye & soulage les hydropiques par une qualité qu'il a de purifier le sang; c'est pourquoi il guérit la galle, resiste au scorbut, tempere la chaleur du cœur, en arrête les fréquens battemens, soulage l'estomac, aiguise l'appétit, désopile la ratte & les visceres, secourt la matrice & provoque les ordinaires; & de plus, il convient à toutes les indispositions froides du cerveau, & aux fluxions qui tombent sur les poûmons. Il aide à la digestion, reveille les esprits, & réjouit le cœur; il est bon aux rhûmes & aux fluxions, excellent pour prévenir la goutte & l'hydropisie, supprime les vapeurs de la rate & migraine; il n'a point des qualités manifestes de purger ou de resserrer; sa vapeur reçûe par les yeux, en arrête les fluxions; par les oreilles, en guérit le bruit & en dissipe les vents.

L'usage du Caffé n'est connu en Europe que depuis l'année 1657. qu'un petit nombre des personnes commencerent à l'introduire à Marseille. Dans la suite plusieurs Marchands qui étoient accoûtumés à en prendre dans le Levant, le rendirent plus commun. Enfin tout le monde se mêla de prendre du Caffé dans cette Ville. Vers l'an 1671. quelques particuliers en vendirent publiquement dans leurs boutiques. L'Ambassadeur de Mehemet IV. & les gens de sa suite qui avoient apporté une grande quantité de Caffé, en firent voir pour la premiere fois à Paris, en l'année 1669.

Préparation du Caffé.

On fait brûler ou rôtir le Caffé dans une poële ou terrine; pendant qu'il est sur le feu, on l'agite incessamment avec une spatule ou cuillier de bois, ou bien en remuant la poële, jusqu'à ce qu'il soit presque noir; puis on le réduit en poudre avec un moulin, qui ne sert qu'à cet usage. On fait bouillir de l'eau dans une sorte de caffetiere; quand cette eau bout on la retire un peu du feu, pour y jetter environ une once de cette poudre sur deux livres d'eau commune; en même tems il faut remuer l'eau avec une cuillier, tant pour mêler le Caffé, que pour empêcher que la liqueur ne sorte de la caffetiere, ce qui ne manqueroit point d'arriver par la fermentation qui surviendroit tout d'un coup, si on ne prenoit cette précaution; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la fermentation, quand elle commence à se faire. On remet ensuite la caffetiere au feu, où on la laisse pendant près d'un quart d'heure; puis on la retire du feu, pour laisser éclaircir la liqueur. Quand elle est claire, on la verse dans des tasses, & on la boit après y avoir mis du sucre, pour corriger l'amertume, qui est fort desagréable à ceux qui n'y sont point accoûtumés.

Il y en a qui conservent la poudre de Caffé dans des boëtes qui sont bien fermées; mais il vaut mieux en faire de nouvelle à mesure qu'on en veut prendre.

Préparation du Caffé par les Arabes.

On ne peut mieux faire que de rapporter les termes de l'Auteur, qui nous apprend cette maniere de préparer le Caffé. Les Arabes prennent ordinairement le Caffé presque aussi-tôt qu'il est cuit, sans le faire reposer, toûjours sans y mettre du sucre, & dans de fort petites tasses. Il y en a parmi eux qui font envelopper la caffetiere d'un linge mouillé en la retirant du feu: ce qui fait d'abord précipiter le marc du Caffé, & rend la boisson plus claire. Il se fait aussi par ce moyen une crême au dessus, & lorsqu'on verse dans les tasses, il fume beaucoup davantage, & forme une espece de vapeur grasse, qu'ils se font un plaisir de recevoir, à cause des bonnes qualités qu'ils lui attribuent.

Les gens de distinction de ce pays-là, ont une autre maniere, qui leur est particuliere, ils ne se servent point de la féve du Caffé, mais seulement des écorces ou coques de ce fruit en la maniere suivante. On prend l'écorce du Caffé parfaitement mûr, on la brise & on la met dans une petite poële, ou terrine sur un feu de charbon en tournant, ensorte qu'elle ne se brûle pas comme le Caffé, mais qu'elle prenne seulement un peu de couleur. En même tems on fait bouillir de l'eau dans une caffetiere, & quand l'écorce est prête, on la jette dedans avec un quart au moins de la pellicule, & on laisse bouillir le tout comme le Caffé ordinaire. La couleur de cette boisson est semblable à celle de la meilleure bierre d'Angleterre. Les François, qui, à la Cour du Roi d'Hyemen n'ont point pris d'autre Caffé, disent que c'est quelque

chose de bon & de délicat ; ils ajoûtent, qu'il n'est pas nécessaire d'y mettre du sucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, & qu'au contraire on y sent une douceur agréable. Cette boisson s'appelle le *Caffé à la Sultane*, on en fait un grand cas dans tout le pays. On tient ces écorces dans des lieux fort secs & bien fermés, parceque l'humidité leur donne un mauvais goût.

Nouvelle maniere de préparer le caffé.

Cette préparation consiste à tirer la teinture du Caffé, comme on tire celle du thé. Prenez un gros de Caffé en feve, & bien mondé de son écorce ; faites-le bouillir pendant un demi-quart d'heure au plus, dans un demi-setier d'eau ; retirez ensuite du feu cette liqueur qui aura pris une belle couleur citrine, & après l'avoir laissée reposer un peu de tems, vous la boirez chaude avec du sucre.

Cette nouvelle préparation du Caffé a été inventée par Mr. Andry Médecin de la Faculté de Paris. Il nous avertit que par cette métode nous avons une boisson d'autant plus salutaire, qu'on n'y peut soupçonner rien d'aduste, & qu'elle contient un extrait naturel de ce qu'il y a dans le Caffé de moins fixe & de plus étheré, qui se dissipe lors qu'on le brûle.

Cette liqueur ainsi préparée exhale une odeur douce, elle est d'un goût agréable, elle fortifie l'estomac, corrige les crudités & débarrasse sensiblement la tête. L'experience a fait connoître à ce Médecin, que cette boisson adoucit l'acreté des urines, & qu'elle soulage la toux la plus opiniâtre. A toutes ces qualités, on peut ajoûter celle de soûtenir les forces contre l'inanition, en sorte qu'étant prise à jeun, on peut se passer plus long-tems de nourriture sans en être incommodé.

On peut encore employer une seconde & une troisiéme fois le même Caffé, dont on s'est servi la prémiere fois. Si on laisse bouillir long-tems ce Caffé, la couleur se charge, & la liqueur devient verte comme du jus d'herbe. Elle laisse au fond du vaisseau un peu de limon verd. Ces observations nous font connoître qu'il ne faut pas laisser long-tems bouillir le Caffé, lors qu'on le prépare de cette maniere.

CAFFÉ d'Italie. *Voyez* FEVE LUPINE.

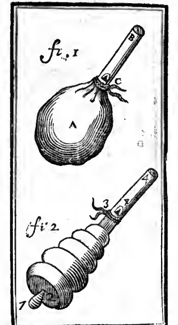
CAI.

CAILLE. C'est un petit oiseau dont le plumage est grivelé. Il est passager & se tient dans les bleds ou dans les prairies. Il y a le mâle & la femelle. On commence à les entendre chanter au mois d'Avril, il fait son nid à bas & couve au mois de May. On ne doit point chasser les cailles dans ce tems-là.

On distingue la femelle en ce que le cou est grêle, & que le dessous du menton n'est point noir, mais de couleur de terre, enite en dessus jusqu'à la tête ; elle a la poitrine & le ventre presque blanc, son dos & ses aîles sont jaunâtres jusques au menton. Mais le mâle a la tête, le cou, le dos, la queue & les aîles presques noires ; son bec est noir & ses pieds sont luisans.

Le moyen de prendre les Cailles avec un Halier.

La saison de prendre des cailles avec un filet nommé *Halier*, est depuis le mois d'Avril, qu'elles arrivent en France, jusques au mois d'Août, qu'elles cessent d'être en chaleur. On ne prend que des mâles, parce qu'ils viennent à la personne qui contrefait le cri de la femelle avec un appeau fait comme l'uno des deux figures suivantes.



Le premier A est fait d'une petite bourse de cuir, large de deux doigts, & longue de quatre, se terminant en pointe en façon de poire ; on le remplit à demi de crin de cheval, & dans le bout, on met un petit sifler C, fait de l'os d'un jarret de chat, de liévre, ou pour le mieux, du grand os de l'aîle d'un vieux héron, qu'on coupe long de trois doigts, & on fait le bout C en forme de flageolet, avec un peu de cire molle ; on en met aussi un petit morceau pour boucher le bout B qu'on perce avec une épingle, quand on veut le faire sifler plus clair, on lie ce siflet avec la bourse.

Pour le faire jouer, on le met tout de son long dans la paume de la main gauche, & tenant quelqu'un des doigts de la main renversée dessus le haut du cuir. On frappe dessus le lieu marqué A, avec le derriere du pouce de la main droite, & on contrefait la femelle.

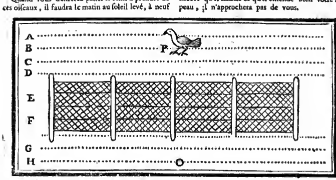
L'autre sorte d'appeau représenté dans la figure 2e, est long de quatre doigts, & plus gros que le pouce, fait d'un morceau de fil de fer tourné en rond, comme seroit de la canetille ; on le couvre tout de cuir, il doit être fermé d'un bout avec un morceau de bois plat marqué 2. Il y a au milieu un petit brin de fil ou de cuir 7, par lequel on le tient d'une main pour le faire jouer, & on attache à l'autre bout un petit siflet tout de même qu'à l'appeau représenté dans la prémiere figure.

Pour le faire joüer, on tient de la main gauche le petit brin de cuir 7. presque au rais du morceau de bois 2. & de la main droite, on prend le Cou-

cailler par l'endroit où il eſt lié ſur le filet marqué 3. & on le fait crier comme fait la femelle qui appelle un mâle.

Les Savoyards ou Colporteurs ont ſouvent de ces appeaux à cailles, faits de la derniere maniere ; pour ce qui eſt du halier, conſultez l'article où il en eſt parlé, vous y trouverez la métode de le faire, il ſe porte dans la poche, ou dans quelque petit ſac avec l'appeau.

Quand vous deſirerez paſſer le tems à prendre de ces oiſeaux, il faudra le matin au ſoleil levé, à neuf heures, à midy, à trois heures, ou au ſoleil couché, vous promener autour des campagnes couvertes de bleds, tenant votre appeau dans la main ; & ſi-tôt que vous entendrez chanter une caille, lui donner deux coups d'appeau ; ſi elle n'a point de femelle, elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, principalement le matin & le ſoir, & pour les autres heures, elle courra vers vous ; vous connoîtrez par ce moyen, ſi c'eſt un mâle ſeul ; car s'il a ſa femelle, encore qu'il chante & qu'il entende bien votre appeau, il n'approchera pas de vous.



Si vous connoiſſez que ce ſoit un mâle ſeul, il faut approcher à quinze pas de lui, & piquer le halier ; ſuppoſez que les lignes ponctuées marquées des lettres A B C D E F G H, ſoient les planches de blé, & que la caille ſoit à la lettre P. Tendez le filet ſur le haut du ſillon joignant le blé, & piquez le halier ; enſorte que l'oiſeau qui court au travers du blé, s'y mette dedans ſans l'appercevoir ; puis retirez-vous en arriere dans le fond de la troiſiéme ou quatriéme raye O, auquel lieu vous devez être baiſſé & caché vis-à vis le milieu du filet pour appeller la caille.

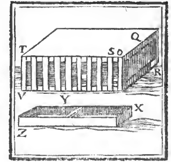
Si tôt que le mâle chantera, & non auparavant, répondez-lui, & lorſqu'il ceſſera, ceſſez auſſi ; il viendra droit à vous, croyant que c'eſt la femelle qui l'appelle, & ſe prendra dans le halier.

Il ne faudra pas vous preſſer d'aller à lui, parce qu'il s'en rencontre quelquefois deux ou trois dans la même piece de blé qui n'ont point de femelle & qui ne chantent point, quand ils vous entendent appeller le mâle qui vous répond, mais vont cherchant la femelle où ils l'entendent chanter. Si bien qu'ils ſe rencontrent proche du filet, preſts à donner dedans, lorſque vous penſez prendre celui qui eſt déja pris dans le halier, & ces mâles vous voyant approcher d'eux s'envolent, & ne reviennent plus.

S'il arrivoit que la caille eut paſſé par un des bouts du filet, elle ſeroit auſſi-tôt près de vous, il ne faut pas vous remuer, mais lui donner le tems de s'écarter & lorſqu'elle ſera aſſez loin pour ne vous apercevoir ni entendre remuer, changez de place, & retournez de l'autre côté du halier pour la faire revenir dedans ; le matin avant le ſoleil levé, ou le ſoir après le ſoleil couché qu'il y a de la roſée, ou bien le jour lors qu'il a plû, les cailles ne veulent point courir crainte de ſe mouiller, mais elles volent tout d'un coup juſques à vos pieds ; en ce cas, il vous faudra mettre au fond de la raye la plus proche du filet, afin que la prémiere caille qui volera & ſe poſera proche de vous ne ſoit point obligée de ſe relever pour approcher ; car elle aimera mieux marcher vous entendant ſi proche, que de ſe relever pour voler.

Le meilleur moyen pour attirer les mâles dans le halier, c'eſt de ſe ſervir d'une femelle qui chante, & qu'on nomme à cauſe de cela chanterelle. Voici comment on lui apprend à chanter. On met ſa cage dans un lieu obſcur, & ſoir & matin, on lui donne à manger à la chandelle, & on lui continue ces ſoins juſqu'à ce qu'avec un appeau, on lui ait appris à rappeller. Quand elle eſt inſtruite, vous la portez avec vous dans ſa cage ; & quand vous entendez chanter des mâles, vous tendez vôtre halier, & vous mettez la cage à deux, ou trois enjambées du lieu, où vous l'avez tendu ; vous cachant plus loin, de peur qu'ils ne vous apperçoivent.

J'ay jugé à propos de deſſiner une figure pour vous enſeigner comment il faut que la cage à nourrir les cailles ſoit faite.



Prenez deux ais de bois ſec, longs de quatre pieds larges d'un pied, & épais d'un demi pouce ; attachez avec des cloux, des morceaux de bois plats, larges comme le doigt, & clouez-les des deux côtés de la

cage, en tel espace, qu'ils soient aussi pleins que vuides & que le dedans soit de quatre pouces de hauteur entre lesdeux ais. Depuis T jusqu'à la lettre V, il faudra mettre par les deux bouts un petit ais d'un pié de long, & haut de quatre pouces, qui s'ouvrira en façon de porte, pour mettre ou tirer les cailles de la cage. On fera aussi deux petits augets Z Y Z, aussi longs que sera la cage, ayant chacun une separation au milieu Y, afin de séparer le boire d'avec la mangeaille, & l'on en mettra une de chaque côté de la cage : ces augets seront seulement de deux pouces de hauteur.

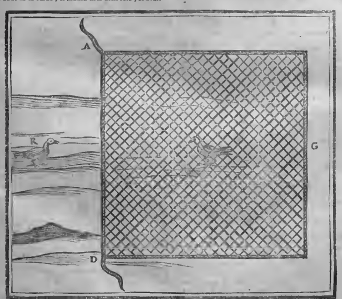
Maniere de prendre les cailles avec une tirasse & un chien couchant.

La saison de prendre des cailles avec un filet nommé tirasse & un chien couchant, est depuis qu'elles sont dans les prairies au mois de Mai, jusques au mois de Septembre qu'elles s'en vont. Cette chasse est plus pénible que la precedente, mais elle est aussi plus recréative & plus profitable.

Pour la mettre en pratique, il faut avoir un chien couchant qui arrête le gibier, & une tirasse; deux personnes vont ensemble, dont l'une tient le filet sur le bras ployé, en état de servir promptement; l'autre porte un sac pour mettre les cailles qu'on prendra. Quand on est arrivé sur le lieu où l'on veut chasser, il faut faire avancer le chien, & le faire chasser tant qu'on pourra, le nés dans le vent; & si-tôt qu'il aura fait son arrêt, vous irez à quinze ou vingt pas de lui par le devant, déployerez la tirasse, tenant chacun le bout de la corde, il faudra tirer bien fort, & avancer jusques à ce que le chien soit couvert; & pour lors si le gibier ne paroit pas, frappez de vos chapeaux sur le filet pour le faire partir, & l'ayant pris, ployez la tirasse, & faites chasser le chien, comme la première fois.

De quelle maniere on prend les Cailles sans chien.

Les paysans qui se mêlent de prendre des alouettes & des pluviers, vont prendre les cailles dans les prairies, & comme ils n'ont pas le moyen d'avoir un chien couchant, ou bien qu'ils ne le savent pas dresser, ils se contentent d'avoir un appeau, ou d'écouter chanter quelque caille. Cette chasse se doit faire lorsque les cailles sont en amour. Ils vont deux de compagnie, l'un tient la tirasse, & l'autre l'appeau, qu'il fait souvent joüer de fois à autre. Tous deux prêtent l'oreille de tous côtés, & la premiere caille qu'ils entendent chanter, ils y courent; quand ils sont à peu près à l'endroit ou elle a chanté, ils se couchent sur le ventre dans le silence, jusqu'à ce qu'elle chante une autre fois; & lors ayant remarqué le lieu, ils se levent déployant le filet, & le vont trainant jusqu'à ce qu'elle soit partie; & s'ils croyent l'avoir passée, ils retournent, & posant les bouts de la tirasse à bas, ils frappent dessus avec leurs chapeaux, & puis ils la reportent plus loin, & font plusieurs fois la même chose, tant que la caille se leve, ou qu'elle soit prise. Quand il y a quelque mâle qui n'a point de femelle, il répond à l'appeau; c'est pourquoi ils vont jusques sur lui, pendant qu'il chante,

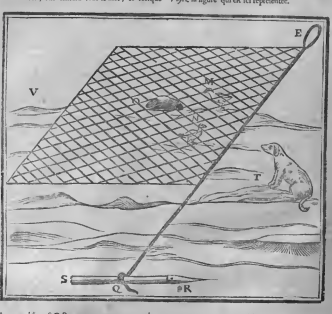


Il s'en prend quantité depuis une heure avant le soleil couché, à cause que les femelles se promenent dans l'herbe; & si-tôt que le mâle perd de vûe la femelle, il court après en *margandant*, qui est un certain cri qu'il fait de la gorge, ce qui fait qu'on le suit facilement de près, & qu'il est pris avec sa compagne. Lorsque le soleil est bien bas, & qu'il y a de la rosée dans l'herbe, les cailles ne courent plus, elles se tiennent dans les endroits qui sont un peu foulés; en ce cas il faut user d'une ruse representée dans la figure ci-devant.

Quand vous aurez entendu une caille qui n'a point de femelle, cherchez un lieu où l'herbe soit haute, & déployez la tirasse; étendez-la, de sorte que la corde A D soit du côté de la caille, marqué de la lettre R. Il faut prendre garde que l'herbe ne soit point foulée par le devant. Retirez-vous au derriere, joignant la queue G du filet, & étant couché sur le ventre : appellez la caille ; si-tôt qu'elle chantera, répondez-lui seulement d'un coup d'appeau, pour la faire avancer ; elle entrera sous le filet, & lorsque vous verrez qu'elle y sera, frappez de votre chapeau pour la faire lever, & la prenez.

Pour prendre les Cailles avec un filet & un chien par une seule personne.

Quelquefois on voudroit se divertir pour prendre des cailles, mais faute de compagnon pour aider à mener le filet, on est contraint de se reposer ; je veux vous en faire faire un qui ne coutera rien à nourrir. *Voyez* la figure qui est ici répresentée.



Ayez un bâton S Q R, gros comme un manche de fourche, long de trois ou quatre pieds, plus gros d'un bout qui d'autre ; faites-y mettre au petit bout R, une pointe de fer qui sera faite en douille, pour y faire entrer & clouer le bout du bâton ; cette pointe sera longue de demi pié, afin de ficher en terre ce compagnon, pour le faire tenir bien ferme ; attachez un des bouts de la corde du filet au bas du bâton, ou compagnon, à neuf pouces proche de la pointe, qui est l'endroit marqué de la lettre Q, & tenez votre filet ployé sur le bras gauche, & ce bâton dans la main, faites chasser le chien T, & si-tôt qu'il aura fait son arrêt, allez à côté de lui, éloigné de deux toises, & piquez-y le bâton au lieu R. Puis en reculant vers la terre V, comme si vous vouliez vous éloigner du chien, laissez couler le filet à bas, & tirant bien fort la boucle au bout de la corde E, tournez par devant le nés du chien, jusques à ce que la corde le touche, par ce moyen les deux cailles M N seront couvertes. Pour lors laissez aller le filet à bas, & frappez de votre chapeau dessus pour les faire lever. Vous pourrez dès le commencement vous exempter de peine, si ayant déployé la tirasse, vous mettez votre chapeau sur le milieu O ; car en tournant, il approchera du gibier, qui en sera épouvanté, ce qui le fera partir.

Pour engraisser les Cailles.

Servez-vous d'une cage faite comme celle qu'on a décrite un peu plus haut, mais il faut qu'elle soit basse, & qu'elle ne soit couverte que d'une toile, afin que les cailles en sautant ne se cassent point la tête. Vous leur donnerez deux fois le jour de l'eau nette avec du millet ou du froment pur. Quand elles sont grasses, on les apprête de plusieurs façons, comme on va le dire.

Caille rôtie.

Pour cela on la plume, puis on la vuide, on la pique de lard, ou bien on la barde, on la met ensuite en broche pour la faire cuire ; & si-tôt qu'elle est cuite, on la sert avec un jus d'orange, ou bien du verjus, du sel & du poivre blanc.

Caille en ragoût.

Ayez des cailles, fendez-les en deux sans les séparer, passez-les à la poële avec du lard fondu, assaisonnez-les de sel, de poivre, & de muscade, mêlez-y des champignons, un peu de farine & du jus de mouton; puis servez-les chaudement, après y avoir mis un jus d'orange.

Cailles à la braise.

Faites une farce avec de la rouelle de veau, de la moëlle

moëlle de bœuf, du lard, du sel, du poivre & du persil : farcissez-en les cailles ; ensuite mettez au fond d'une marmite des bardes de lard, des tranches de veau ou de bœuf, arrangez les cailles dessus, assaisonnez-les de sel, de poivre & d'herbes fines ; mettez encore par dessus des bardes & des tranches, & couvrez la marmite de son couvercle. Après cela faites-les cuire doucement à la braise. Quand elles seront cuites, faites-y un ragout de ris de veau passé au blanc avec de truffes, des crêtes & des champignons ; un peu avant que de les servir, il faut y delayer un jaune d'œuf avec de la crême de lait.

Proprietés de la Caille.

La caille, sur-tout quand elle est jeune & grasse, nourrit beaucoup, excite l'appétit, & produit un bon suc ; mais elle devient dégoutante, si on en mange avec excès. Sa graisse est propre pour enlever les taches & les tayes des yeux, sa fieote pulverisée est bonne contre l'épilepsie.

CAILLÉ. C'est du lait pris ou coagulé avec de la présure, qu'on y met dedans pour le faire prendre. On prend une assez petite quantité de présure qu'on délaye dans du lait, on le laisse ensuite reposer dans un lieu frais. Au lieu de présure, on peut se servir du suc ou lait de figuier, de la fleur de chardon béni, de celle du chardon sauvage, de gingembre & d'œufs de brochets.

CAILLELAIT, petit muguet. Plante assez commune, ainsi appellée, parce qu'elle sert à faire prendre le lait. Comme elle a beaucoup d'esprit acide, propre à ralentir la trop grande raréfaction du sang & des esprits animaux, on s'en sert très-utilement contre l'épilepsie. La dose de sa poudre est d'un gros. Si on la donne en décoction, on fait bouillir une poignée de ses feuilles avec la tige, dans une pinte d'eau ; on en use aussi comme du thé, contre la goute. Le sirop fait avec le suc de ses fleurs, est fort apéritif, & propre à provoquer le flux des regles. La décoction de cette plante est fort bonne aussi pour guérir parfaitement la galle séche des enfans ; il les faut bien bassiner, ou même les baigner dans cette liqueur. Plusieurs Médecins prétendent qu'elle est vulneraire.

CAILLOT-ROSAT. Espece de poire, qu'on nomme aussi poire d'eau rose. *Voyez* POIRE.

CAILLOUX. *Préparation des Cailloux.* Voyez *préparation du* CRISTAL.

CAISSE. Terme de jardinage. C'est un vaisseau quarré, fait de menues planches de sapin, ou d'autre bois léger, & dont on se sert pour mettre des orangers, des jasmins & autres arbres & arbrisseaux. Ainsi on dit en terme de jardinage : *Voilà une belle caisse d'oranger : cette caisse de laurier est fort belle* ; c'est-à-dire, cet oranger qui est dans cette caisse est beau : ce laurier que cette caisse contient, est fort beau.

C A L

CALAMINE. C'est une terre fossile, ou pierre médiocrement dure, dont il y a deux sortes. La Calamine rougeâtre qu'on tire des carrieres qui sont proche de Bourges & de Saumur ; & la Calamine grise qu'on trouve en Angleterre & en Allemagne près des mines de cuivre & de plomb.

La Calamine entre dans la composition du leton ; on l'employe aussi en Flandres pour faire le cuivre rouge, qu'on met par plaques par le moyen des gros marteaux.

La Calamine rougeâtre est astringente, elle desséche & cicatrise les playes, on s'en sert dans les onguens & dans les emplâtres.

CALANDRE. Sorte de grosse alouette, qui a comme un colier de plumes noires. Il est très-difficile de l'élever, si elle n'a été prise au nid. On l'y laisse peu, de crainte qu'elle ne s'estropie ; elle s'éleve comme l'alouette commune. Le cœur de mouton est sa nourriture. On jette du Blé sur le sable, au tems de la mûe. On leur donne du chénevis & de l'épeautre avec un morceau de tuf, ou de mortier, pour s'y mouler le bec.

CALCINATION. Action par laquelle on calcine quelque matiere, c'est-à-dire, qu'on la réduit en chaux, & en poudre très-subtile, ou seulement en cendres. Il y a deux sortes de calcinations, l'une qu'on nomme actuelle, parce qu'elle se fait par le feu actuel & ordinaire, entretenu avec du bois, du charbon & d'autres matieres combustibles, poussé à un certain dégré, suivant la substance qu'on veut calciner. L'autre se nomme calcination potentielle ; parce qu'elle se procure par un feu potentiel, c'est-à-dire, la puissance du feu, telles que sont les eaux fortes, & les esprits corrosifs. Vous trouverez la calcination de différentes matieres à leurs différens articles.

CALCINER. C'est réduire les métaux ou les mineraux en chaux, ou en poudre très-subtile par le moyen du feu.

CALCUL. *Voyez* PIERRE ou GRAVELLE.

CALEBASSE. Ce terme se dit des prunes, qui dans le mois de Mai au lieu de grossir & de conserver leur verd, deviennent larges & blanchâtres, & enfin tombent sans venir en grosseur.

CALIBRE. C'est l'ouverture d'un fusil ou d'un pistolet, par où entre & sort la bale.

C A M

CAMAYEU. Sorte de petite pierre, où par un jeu de la Nature, se trouvent plusieurs figures, villes, paysages, têtes d'homme, & autres choses qui paroissent imitées de l'art.

CAMBOUIS. Graisse noire qui est au moyeu des roues des carrosses & charrettes. Pour en ôter les taches, *Voyez* TACHE. Pour l'ôter des mains, *Voyez* MAINS.

CAMÉLÉON. On dit que c'est un animal qui ressemble fort au Lézard ordinaire, & qui n'est pas plus grand ; il tient toûjours la gueule ouverte, pour se nourrir de l'air & des rayons du soleil ; sa peau qui est toute couverte de petites taches, est si polie & si luisante, qu'elle réfléchit toutes les couleurs des objets qui en sont proches.

CAMÉLÉOPARD. Animal de l'Abissinie, ayant la tête & le cou comme le chameau, & la peau toute tachetée, comme le Léopard.

CAMELOT. Sorte d'étoffe de poil & de laine.

CAMOMILLE, en Latin *Chamæmelum.* Il y en a plusieurs especes ; nous allons donner la description de quelques-unes.

Description de la Camomille.

Elle a les branches petites de la hauteur d'un pan, ayant plusieurs branches, plusieurs petites feuilles menues, & de petites têtes rondes. Ses fleurs sont jaunes au milieu, & à l'entour blanches, jaunes purpurines, de la même grandeur que celles de la rhûe ; elles sortent en grande quantité.

Lieu.

Elle croît dans les lieux raboteux & au long des chemins ; on l'amasse au Printems, elle sent fort bon, & fleurit en Juin.

Proprietés.

Les racines, les fleurs & l'herbe sont chaudes & attenuantes étant prises en breuvage, ou fomentées, elles provoquent les mois & font sortir l'enfant du ventre de la mere, & aussi la gravelle. Elles guérissent la jaunisse & plusieurs autres simptomes du foye; leur décoction est bonne pour faire des fomentations aux maladies de la vessie. Celle qui a la fleur rouge & qui est la plus grande, est la meilleure contre la pierre.

Description de la Camomille adonis.

L'adonis est une espece de Camomille, & la plus haute de toutes, faisant une tige d'une coudée, assez grosse par le bas, & plus mince par le haut. Elle fait plusieurs branches & petites branchettes, à la cime desquelles sont divers petits boutons ronds où est sa fleur purpurine & rouge; il y a aussi parmi les branches de petits jettons, au bout desquels il y a des ombelles longues & pointues, & de certaines petites feuilles blanches, entierement semblables aux fleurs de la Camomille. Elle jette ses feuilles ramassées par intervalles au pié des branches tendres & fort découpées en pointe, assez semblables à celles de la Camomille; sa racine n'est guére longue, ni enfoncée dans la terre.

Lieu.

Il s'en trouve en Italie, & dans les Jardins cultivés en France. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

Cette espece de Camomille a de très-grandes vertus contre la pierre; elle provoque l'urine; elle est singuliere pour amollir, résoudre, rarefier & lâcher; & pour cet effet, nul reméde n'est meilleur pour les lassitudes que le bain fait avec ses feuilles & ses fleurs. Les feuilles de Camomille pilées avec du vin blanc, font un breuvage profitable pour guérir toute sorte de fievres, principalement la tierce, à raison de quoi les Prêtres d'Egypte la dédioient au Soleil : même l'eau de Camomille bûe tiéde au commencement de l'accès, guérit entierement la fievre tierce, par le vomissement; les feuilles encore vertes, mortifiées sur une tuile ou poële ardente, appaisent soudainement les douleurs de tête.

Description de la Camomille jaune, en latin Chrysantemum.

C'est une herbe tendre, branchûe, produisant des tiges lisses, rondes; ses feuilles sont fort longues & crenelées à l'entour; les fleurs sont à la cime des branches, semblables à celles de la camomille, mais beaucoup plus grandes, jaunes comme l'or, d'une odeur agréable. La racine est blanche & fibreuse.

Lieu.

Elle croît au territoire de Sienne, dans la Bohême, la Moravie & l'Autriche, dans les champs; elle fleurit en Juin, & dure jusque proche de l'hiver.

La semence & la plante bouillies avec du vin, guérissent la jaunisse, & elle rend la couleur vive, si on en boit souvent après le bain; ses fleurs broyées & incorporées en cerat, résolvent le pus; les mêmes pilées & mêlées avec de l'huile & de la cire, appliquées en forme d'emplâtre, résolvent les oedemes qui viennent sur la tête.

CAMPHORATA.

Description.

C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ un pié, ou un pié & demi; elles sont relevées alternativement par des nœuds. Ses feuilles qui sortent de ces nœuds, sont petites, longuettes & entassées les unes sur les autres; elles sentent le camphre quand on les écrase avec les doigts. Sa fleur qui paroît au mois d'Août & de Septembre, est un petit vase herbeux. Sa racine a plusieurs têtes, & elle est presque aussi grosse que le pouce.

Lieu.

Elle vient dans les lieux chauds & sablonneux, on en trouve aux environs de Montpellier & vers Frontignan.

Proprietés.

Elle est apéritive, déterfive, résolutive & céphalique; elle est bonne pour les vers, elle provoque les mois aux femmes, elle excite la sueur, on l'employe avec succès dans l'hydropisie & dans l'asthme.

La maniere la plus sûre pour se servir de la Camphorata, est de la donner en tisanne; on prend les brins les plus tendres, les plus déliés & les plus garnis de feuilles. On les coupe comme on fait le chiendent, on en met depuis une once jusqu'à deux sur une pinte d'eau, ou quelquefois de vin blanc.

CAMPHRE. Le Camphre est une gomme qui sort d'un arbre qui croît aux Indes Orientales. Cette gomme guérit les inflammations des yeux, appaise la douleur de la brûlure mêlée avec de l'eau rose, de l'eau de plantain, ou de morelle; elle appaise la douleur de tête qui provient de chaleur; elle est chaude naturellement, & froide par accident comme le vinaigre. En portant un sachet sur soi où il y ait du Camphre, on amortit en soi la luxure : les Sieurs Brunet Docteur, & de la Haye, l'ont dit.

Le Camphre est difficile à éteindre, quand il a pris feu; il brûle même dans l'eau; il est d'une odeur forte & pénétrante qui se dissipe à l'air. Le Camphre rafiné doit être choisi le plus blanc, le plus clair, le moins taché & le moins brisé qu'il se pourra. On ne peut point falsifier cette drogue; pour empêcher qu'elle ne s'évapore, il faut la conserver dans du son, ou dans de la graine de lin; mais malgré cette précaution, elle ne laisse pas de diminuer; parce qu'elle est composée d'un souphre & d'un sel si volatil, qu'à peine le peut-on garder quelque tems. Le Camphre se dissout également dans l'eau-de-vie, & dans l'esprit de vin. Le Camphre allumé & éteint plusieurs fois dans quelque liqueur appropriée, est excellent contre la passion histérique; on en fait aussi des lavemens en l'éteignant dans l'eau simple. Quand on a fait dissoudre cette drogue dans l'eau-de-vie, ou versé sur cette dissolution de l'eau commune, & en remuant bien le tout, il s'amasse à la superficie, une espece de crême, ou pellicule blanche, dont on amasse trois cuillerées. Le Camphre se donne aussi en bol, avec la conserve de fleurs de souci, depuis dix jusqu'à quinze grains. L'eau-de-vie camphrée, ou l'esprit de vin camphré, est un excellent reméde contre la gangrene, on les employe dans les gargarismes antiscorbutiques. Etant dissous dans l'huile de thérébentine, c'est un bon topique dans la sciatique, & dans les rhumatismes. Le Camphre qu'on pend au cou de celui qui a la fiévre intermittente, est capable de la guérir, parce que son sel sulphureux s'insinue aisément par les pores, & chasse l'humeur qui met le désordre dans la masse du sang. La dissolution du Camphre se fait, de quatre dragmes de cette drogue, dans quatre onces d'esprit de vin, ou dans demi livre d'eau-de-vie. On en fait prendre pour le scorbut & l'apoplexie; la dose est depuis six goutes, jusqu'à quinze, dans quelque liqueur

appropriée de la maladie. On en donne la même dose pour la maladie hystérique. Un petit coton imbibé de cette liqueur, & mis sur la dent, en appaise la douleur.

Préparation de l'huile de Camphre.

Mettez dans un matras de verre double, dont le cou ne soit pas trop long, mais assez large, deux livres d'esprit de nitre bien pur & bien deflegmé, ajoutez-y deux livres de Camphre concassé menu. Après avoir bouché légérement vôtre matras, mettez-le au bain-marie à une chaleur si douce que vous y puissiez tenir aisément la main; laissez vôtre matras jusqu'à ce que le Camphre soit entierement dissous, & réduit en huile. Alors prenez un entonnoir de verre, bouchez-le par embas avec le doigt, versez la liqueur dedans & attendez quelques minutes, que l'huile ait pris le dessus. Cela fait, laissez couler l'esprit de nitre, & lorsque l'huile sera descendue, & voudra couler à son tour, vous l'en empêcherez en bouchant de nouveau l'entonnoir avec le doigt; vous verserez vôtre huile dans une bouteille de verre, que vous boucherez bien avec du liege qui aura bouilli dans la cire, & la recouvrirez avec un parchemin trempé, & amolli dans l'huile d'olive.

L'huile de Camphre naturelle qu'on apporte des Indes, est préférable à celle que nous venons de décrire.

CAN

CANARD. C'est un oiseau amphibie, qui vit dans l'eau & sur la terre. Il est assez connu, sa femelle est appellée Cane.

Il y a de deux especes de Canard, l'un est domestique & l'autre sauvage.

Le Canard domestique se nourrit dans la basse-cour; il lui faut de l'eau, il marche lentement, il ne s'éleve presque point de terre; mais il nage avec vitesse. On lui a donné le surnom de barboteux, parce qu'il aime à se veautrer dans les lieux bourbeux.

Le Canard domestique va chercher sa nourriture dans les bois, ce qui l'a fait surnommer sauvageon; pendant l'hiver il vole en troupes vers les rivieres & les marais. Alors on le nomme oiseau de riviere. Le petit du Canard sauvage est appellé halebran.

Les œufs de la Cane sont plus gros que ceux de la poule; leur coquille est aussi plus épaisse, & ils sont bons à manger. On donne aux poules des œufs de Canes à couver, mais les Canetons leur donnent bien de l'inquietude, lorsqu'ils se jettent à l'eau.

Le Canard est fort goulu, il rejette souvent ce qu'il a pris; il se nourrit de pain, de grain, de crapaux, de grenouilles & d'autres insectes.

Propriétés.

La chair du Canard nourrit beaucoup; mais elle est de dure digestion. Sa graisse est adoucissante, resolutive & émolliente. Son foye est propre pour arrêter le flux hépatique. Enfin on l'employe entier dans la colique venteuse, on l'ouvre tout vivant, & on l'applique immédiatement sur le ventre. Nous dirons à la fin de cet article, de quelles manieres il s'apprête.

Le sang du Canard pris tout chaud est très-propre contre toute sorte de venin. On le prend aussi desseché & en poudre, dans du vin, la dose est d'une dragme. La plume du Canard est plus saine que celle d'oye. Les éguilletes, la chair de l'estomac & le foye, sont les parties les plus estimées du Canard.

Secret pour engraisser les Canards.

Il faut les tenir enfermés, leur donner à manger du son détrempé avec l'eau, & ne leur point donner à boire.

Les mâles sont distingués des femelles, par une plume retroussée qu'ils ont au dessus du croupion.

Comme la couleur ne fait rien à la bonté des Canes; il faut toûjours choisir les plus grosses pour faire des petits. Un seul Canard suffit à huit ou dix Canes. Le toit où on les met, doit être auprès de la mare, ou fosse de la basse-cour.

La maniere de faire couver les Canes, est la même que celle de faire couver les oyes. *Voyez* Oyes.

On peut avertir ici en passant, qu'il vaut mieux donner les œufs de la Cane, à couver à la poule; parce qu'elle est plus douce & plus assidue; & que d'ailleurs la Cane allant à l'eau, peut refroidir ses œufs. De plus, elle n'en sauroit couver que six ou sept, au lieu que la poule en peut couver douze ou treize.

Au reste, il faut trente-un jours pour faire éclore les canetons: On les éleve, & on les nourrit comme les poussins, excepté qu'il faut leur donner de l'eau pour s'y égayer; mais il faut bien prendre garde qu'il n'y ait rien qui les empêche d'en sortir librement, quand ils sont las; autrement ils seroient bientôt noyés. On peut leur donner de l'orge, ou du panis bouilli, du gland, & des herbages hachés menu; du marc de raisin, des miettes de pain & des menuisailles d'étang, c'est-à-dire des écrevisses, goujons & autres petits poissons. Il ne faut laisser sortir les canetons, qu'au bout de dix, ou douze jours; encore ne doivent-ils pas se mêler avec les grands, parce qu'ils pourroient les battre.

On ne sauroit trop élever de Canes; parce qu'elles font beaucoup de profit; elles commencent leur ponte au mois de Mars, & la continuent tous les jours, jusqu'au dernier de Mai. Elles ont coutume de couver sur la fin de Mars; & c'est la meilleure couvée, parce que les chaleurs qui viennent ensuite contribuent beaucoup à faire croître les petits.

Plusieurs manieres de prendre les Canards sauvages.

Comment se font les nappes pour prendre les Canards.

Les nappes pour prendre les Canards se font de mailles à losanges de trois pouces de large. Il faut faire la levure, de trente-cinq ou quarante mailles, la longueur de chaque filet sera de dix, onze, ou douze toises, la largeur suivra la levure. Quand le filet sera tout mouillé, on l'enlarmera, à la reserve qu'il faut faire les grandes mailles de ficelle des deux côtés; de sorte qu'elles ne soient pourtant que de six en six pouces seulement, pour y passer par dedans des cordes cablées ausquelles il faut faire des boucles pour les passer de chaque bout à des bâtons, lors qu'on voudra s'en servir. Le fil dont on fait ces nappes doit être parfaitement bon & bien retors en deux brins; autrement il ne resisteroit pas à l'eau, dans laquelle on tend ces filets; il faut les teindre en couleur brune; je serois d'avis de faire tremper ces sortes de filets dans l'huile, après qu'ils auront été teints, afin de les mieux conserver dans l'eau.

Premiere maniere de prendre les Canards avec des filets.

Ceux qui se mêlent de prendre des Canards avec des filets, en ont de vivans qu'ils nourrissent exprès pour en prendre d'autres. Il faut que ces Canards soient privés & pourtant de l'ordre des sauvages, parce que les autres n'approcheroient pas des domestiques. On fait toûjours provision de sept ou huit femelles, & d'autant de mâles, afin que s'il s'en perd, l'on en ait toûjours quatre de prêts pour servir,

Les filets ne se tendent jamais que dans les endroits où il y a environ un pié d'eau, & non davantage, c'est pourquoi les greves y sont bonnes & quelquefois les prairies, quand l'eau est débordée: Ces filets sont les mêmes que ceux avec lesquels on prend les pluviers; on les tend de la même façon que ceux à pluviers, à la reserve qu'ils sont dans l'eau, & qu'il n'y a point de lit pour cacher le filet; il suffit que le filet soit arrangé dans l'eau, comme s'il étoit dans un lit. La suivante figure le fait voir tendu, il faut que les guêdes soient de fer & fortes à proportion de la longueur, & que la corde du Filet tienne au bout de chacune, afin que le filet étant renversé, les Canards ne puissent pas plonger par dessous.

Si les guêdes sont de bois, on mettra des morceaux de plomb de pié en pié, tout le long de la corde Q S pour la faire enfoncer dans l'eau plus promptement, & par ce moyen les Canards qui sont pris sous le filet, ne peuvent s'échapper de ce côté-là; ces morceaux de plomb se voient dans la figure le long de la corde Q S.

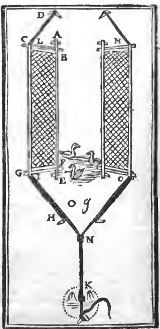
On pique aussi plusieurs petits crochets de bois tout au long du bord du filet A B C D, opposé à celui qui tient la corde pour le tenir arrêté, ou bien on y met aussi du plomb pour empêcher que les oiseaux pris ne s'élevent.

Le pauforceau X, & la poulie V, doivent être cachés dans l'eau, afin qu'ils ne soient pas vûs des Canards. La loge sera de quelques petites branches entourée de chaume, comme pour les pluviers & sur le bord de l'eau. Quand on veut tendre ce filet, il faut porter les Canes & Canards,& attacher par les pieds les femelles, dont on met quelques-unes au-devant du filet S, & les autres par derriere dans la forme Y, lesquelles nagent & mangent le grain qu'on leur a jetté dans l'eau. On retient les mâles dans la loge, & lorsqu'il passe une bande de Canards sauvages, on donne la volée à un des mâles privés qui les va joindre, croyant y trouver sa femelle, & ne la voyant pas il l'appelle; la Cane qui est attachée dans la forme, entend son mâle en l'air, crie & excite les autres qui sont avec elle de faire de même, si bien que le Canard retournant à sa femelle qui l'appelle, va se jetter dans la forme, les autres le suivent & se posent avec les Canes privées; aussi-tôt qu'ils y sont, on tire la corde du rets pour les prendre, on les tue, & on reserve les mâles privés, puis on retend le filet, comme la premiere fois.

Il arrive souvent que ce mâle n'entend pas sa femelle, soit à cause du vent contraire, ou qu'elle est tardive à l'appeller; pour lors il en faut lâcher un autre, ou deux, s'il est besoin, il ramene toute la bande.

Quand l'eau est trouble, & qu'il fait une petite pluye, ou bien du brouillard, c'est le tems le plus propre pour prendre des Canards aux filets.

Seconde maniere pour prendre des Canards avec des filets.



Jettez les yeux sur la figure précedente, qui represente deux filets appellés nappes; ces filets seront tendus dans un lieu où il y aura tout au moins demi pié d'eau pour y être cachés; c'est pourquoi ceux qui prennent des Canards dans les eaux,sont toûjours bottés; ces nappes se tendent de la même façon que

les nappes pour prendre les ortolans, il n'y a qu'à observer les mesures suivantes.

Les bâtons ou guêdes B C, E G, doivent être de fer, longs de sept pieds, ou sept pieds & demi; la grosseur sera proportionnée à la longueur, les piquets A F seront forts & longs, d'un pié & demi, les autres piquets D H, de même force, qui auront chacun une corde D C, longue de trois toises; & l'autre G H aura trois pieds de moins. La nappe M O doit avoir ses bâtons plus longs que les autres de trois pouces ou d'un demi pié. La loge K sera éloignée des filets de seize ou dix-huit toises. Le nœud N de la corde où sont attachées deux autres cordes N G N O, est éloigné des premiéres guêdes de cinq ou six toises; & d'autant que toutes ces cordes des filets doivent être bandées à force de bras, un pique des farrots, ou morceaux de bois longs d'un pié & demi, qui sont fichés de biais en terre du côté des lettres I L, M O, pour faire tenir les guêdes dessous, qui ne pourroient autrement se tenir couchees dans l'eau, s'ils n'étoient retenus sous ces farrots, d'où on les fait sortir, quand un tire la corde K N.

On attache les Canes à l'entrée de la forme, tenant les Canards dans la loge pour s'en servir, comme il a été dit dans la métode précedente. Il ne faudra pas que les oiseaux sauvages soient posés dans l'eau pour tirer les filets; parce qu'on les prend en même tems qu'ils se posent. Il faut marquer les Canes & Canards privés avec quelque morceau d'étoffe cousu à la jambe de crainte de les tuer parmi les autres qui seront pris avec eux sous la nappe.

Troisiéme maniere de prendre les Canards avec de la glu.

Ayez trois ou quatre livres de bonne glu bien vieille & pourrie, & sur chaque livre mettez deux poignées de charbon de paille brûlée, & plein une coquille de noisette d'huile de noix; brouillez le tout ensemble un quart d'heure durant, graissez-en une ou plusieurs cordes, longues de dix ou douze toises chacune, lesquelles vous porterez où sont ordinairement les Canards sauvages, & tendez-les en cette sorte.

Ayez un bateau, si vous ne voulez pas entrer dans l'eau, & portez la corde entre les joncs, ou autres herbes dans lesquelles se retirent les Canards; piquez deux bâtons, de sorte que les deux bouts en soient à fleur d'eau, & attachez-y la corde bien roide, laquelle sera soûtenue sur l'eau par de petits paquets de joncs secs. Lors que les Canards seront entre ces herbes, en se promenant sans cesse, ils iront se porter près de la corde, qui les arrêtera, & se voulant élever, ils se brideront les ailes, & se noyeront à force de se debatre. Cela se peut pratiquer dans les pays où il y en a en abondance, sur-tout si on tend un grand nombre de ces cordes.

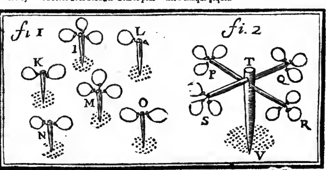
Quatriéme maniere de prendre les Canards dans l'eau avec des colets ou lacets.

Les Canards sont fort faciles à prendre avec des colets, ou lacets de crin de cheval, dans les endroits où il n'y a pas plus d'un pié & demi d'eau, comme seroit dans les marais & prairies, lorsque les eaux sont débordées, ou qu'il a beaucoup plu. Il faut remarquer l'endroit auquel ils vont le plus souvent, & y jetter du grain deux ou trois jours de suite pour les y attirer; car depuis qu'ils en auront mangé une fois, ils retourneront toûjours au même lieu.

Quand vous en aurez vû dans ce lieu-là, tendez sept ou huit douzaines de colets, attachés deux ou trois ensemble, comme à la premiére des deux figures representées dans la même planche suivante. Liez-les aux extremités des piquets marqués des lettres I K L M N O, & piquez-les si avant en terre, que le bout & les colets soient un peu cachés dans l'eau; jettez encore du grain sous ces lacets, & allez y voir soir & matin, pour ôter ceux qui se seront pris par les pieds en nageant, ou par le cou en barbotant & en mangeant.

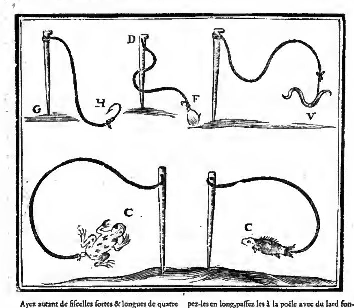
On doit aussi tendre ces colets de la maniere qui est expliquée par la seconde des figures suivantes, representées dans la même planche. Prenez un piquet T V, long d'environ deux pieds, selon la profondeur de l'eau; percez-le en croix proche du gros bout T, & mettez dans ces trous un bâton P R, & un autre qui le croise Q S, qui soient gros comme le petit doigt, & long d'environ deux pieds, faites-les entrer avec force; attachez à chaque bout de ces bâtons trois ou quatre colets de crin P Q R S. Ces bâtons étant ainsi ajustés, portez-les dans le lieu où les Canards sont ordinairement, & piquez le bout V en terre, de sorte que les bâtons où sont liés les colets soient cachés, & que les colets nagent tout ouverts sur l'eau; jettez après cela du grain tout autour du piquet par dessus les bâtons croisés, & s'il y avoit des herbes au fond de l'eau, ou d'autres saletés qui empêchassent les oiseaux de pouvoir manger le grain, il faudra y mettre quelques tuiles ou ardoises autour, & jetter l'appas dessus, de façon que les Canards voulant manger, vont barbottant au fond de l'eau, & passent la tête dans les colets qui se ferment & les arrêtent par le cou, où ils s'étranglent aussi-tôt.

On peut mettre plusieurs de ces piquets ainsi ajustés, & les disposer de maniere qu'ils soient à sept ou huit pieds les uns des autres; pour moi je trouve l'autre invention meilleure avec deux ou trois colets liés à chaque piquet.



Cinquiéme maniere de prendre les Canards avec des hameçons.

Plusieurs paysans & bateliers qui voyent ordinairement des Canards dans les marais, tendent sept ou huit douzaines d'hameçons avec des appas au bout. On peut se servir de diverses choses pour appâter, comme du gland, de feves, de morceaux de chair, de petits poissons, de grenouilles & de vers de terre. Si vous desirez tendre de la sorte, voyez la figure qui est ici representée.



Ayez autant de ficelles fortes & longues de quatre ou cinq pieds, que d'hameçons, & liez-en une à chaque bout, vous attacherez toutes ces ficelles chacune à un piquet, comme celui qui est marqué de la lettre G. Vous les piquerez au fond de l'eau, de côté & d'autre, faisant entrer l'hameçon H dans le gland, dans la feve F, dans le poisson, dans la grenouille C, dans le ver de terre V, ou dans quelqu'autre appas; vous pouvez y jetter du grain quelques jours de suite pour les attirer en ce lieu là. Aussi-tôt qu'ils se seront jettés dans l'eau, & qu'ils auront trouvé les appâs, ils les avaleront affamés, & lorsqu'ils penseront changer de place, se sentant arrêtés, ils voudront voler; si bien que l'hameçon les accrochera. Il faudra visiter soir & matin, pour ôter ceux qui se rencontreront pris.

Il y a des personnes qui mettent une longue ficelle ou corde, & y attachent tous les hameçons; mais ce n'est pas la bonne maniere, car le premier oiseau qui est pris, épouvante les autres, faisant remuer cette grande corde. Servez vous donc plûtôt de nos lignes separées avec leurs piquets, tels qu'ils paroissent cottés des lettres G E C Y.

Maniere d'apprêter les Canards.

Les Canards domestiques sont merveilleux en quelque apprêt qu'on les puisse mettre; on les fait rôtir, & ils s'accommodent pour lors comme les Canards sauvages.

Canards en potage.

Prenez des Canards, lardez-les de navets en guise de lard, puis ayez encore des navets, ratissez-les, coupez-les en long, passez les à la poële avec du lard fondu & un peu de farine, mettez le tout ensemble dans un pot avec du bouillon assaisonné de sel, de poivre & d'herbes fines; & lorsque vous verrez que le Canard aura fait un bouillon d'un bon goût, dressez le, faites mitonner ce potage, puis garnissez-le de vôtre Canard, de vos navets & d'un peu de pain frit, & servez-le chaudement. Les Canards se mangent aussi en pâte, & à la daube, accommodés comme le chapon.

Canards sauvages.

Tout oiseau de riviere doit être vuidé; ainsi on n'oubliera point de vuider le Canard sauvage; après cela on le met à la broche sans le larder; & lorsqu'il est à demi cuit, on le flambe avec du lard, & cette viande veut toûjours être mangée plûtôt sanglante que trop cuite; & pour sauce, on leur donne un jus d'orange, ou du vinaigre, avec du sel & du poivre blanc.

Canards aux huitres.

Faites un ragoût dans une casserole avec des huitres, des truffes, des ris de veau, des ciboules hachées, du persil, du sel, du poivre & du beurre frais; farcissez-en des Canards sauvages, après les avoir troussés; ficelez-les pour empêcher que la farce ne tombe, & faites-les rôtir à la broche. Quand ils seront cuits, vous les servirez avec le même ragoût par dessus, auquel vous ajoûterez un coulis de champignons. Ce mets ne se sert que pour entrée.

Canards en ragoût.

Quand vous aurez fait cuire à demi les Canards à

la broche, vous acheverez de les faire cuire dans un ragout de ris de veau, de truffes, de champignons, de culs d'artichaux, de fines herbes, d'une pointe de rocambole & de quelques autres assaisonnemens. Lorsqu'ils feront cuits, vous y ajouterez des fricandeaux & autres garnitures, & vous les servirez.

Des Canes d'Inde.

La Cane d'Inde est beaucoup plus grosse, & d'un plus beau plumage que la commune. Le mâle sur-tout se fait distinguer, par les deux anneaux d'écarlate qui sont autour de ses yeux, & une espece de bandeau de la même couleur, qui éclate sur son front: les Canes d'Inde ont de la peine à faire des petits la prémiere année; mais quand elles sont apprivoisées, elles pondent & couvent comme les communes. Il est plus sûr néanmoins de donner leurs œufs à couver aux poules, ils éclosent comme les autres au bout d'un mois, ou de trente-un jours. On nourrit d'abord les petits de mie de pain blanc, détrempée dans du lait caillé. On peut leur donner aussi du millet, ou de l'orge bouilli, mais cette nourriture ne leur est pas si bonne. Il ne faut pas les laisser manquer d'eau, dans laquelle il faut jetter du son, afin qu'ils y barbottent.

Les Canards communs ne s'accommodent point du tout des Canes d'Inde, peut-être à cause qu'elles sentent trop le musc; mais les Canards d'Inde s'apparient fort bien avec nos Canes communes, & il en provient des Canards métifs, ou bâtards, qui sont plus gros, plus vigoureux & meilleurs que les communs. Ces Canards bâtards sont tout-à-fait différens des deux autres especes.

CANCER. C'est une tumeur impure, maligne, ronde & inégale, qui est au commencement sans douleur, & qui est engendrée d'une humeur atrabilaire.

Cette tumeur porte le nom de *Cancer*, par ressemblance au cancre de mer, ayant comme lui une couleur obscure, & plusieurs pieds, qui sont toutefois de petites veines qui penetrent, s'attachent & s'étendent dans les chairs.

On en distingue de deux sortes, le prémier est engendré d'une melancolie aduste, qui en comparaison de l'autre, a des simptomes beaucoup plus doux, d'autant que le dernier est mêlé d'une bile brûlée avec d'autres humeurs, & qui s'étant venue à pourrir dans les veines & à se jetter aux extrémités, y fait ressentir des douleurs très-piquantes. Que si dans la suite, il vient à s'ouvrir, il paroît alors une couleur livide & plombée qui s'enfonce & se rend de plus en plus horrible, affreux & puant.

Plusieurs accidens causent cette fâcheuse maladie; prémierement le lait qu'on a tiré d'une nourrice mal saine. Secondement, l'usage immoderé des fruits cruds, des sucreries, des mauvaises viandes ou des eaux corrompues, avec cela la propre indisposition du foye ou de la rate, la suppression des hémorroïdes, ou celle des mois, ou d'autres, y peut contribuer, & en dernier lieu il succede aux écrouelles, ou au schirre.

Le Cancer se jette plus volontiers aux mammelles à cause de leur foiblesse & parce qu'elles sont vuides & fort délicates; quelquefois il s'attache aux yeux, au nés, aux oreilles, aux lévres, au palais, au fondement & à la matrice.

Description du Cancer de la mammelle.

Lorsque le Cancer commence à paroître, il n'est pas si gros qu'un pois, on n'y remarque qu'une petite tumeur dure, noirâtre, livide, & importune par ses picotemens. Quand cette tumeur a pris son accroissement, elle est dure, plombée & livide. La douleur qu'elle cause est d'abord supportable, mais elle devient insupportable dans la suite, & le Cancer infecte par sa puanteur. Lorsqu'il est prêt d'ulcerer, on y sent une chaleur fort grande, & la pulsation est piquante, les veines d'alentour sont gonflées & remplies d'un sang noir; elles paroissent s'étendre comme des jambes d'écrevisse, jusqu'à ce que la mort survienne.

Si le Cancer n'est point ulceré, on lui donne le nom d'occulte; mais s'il est ulceré on l'appelle manifeste.

Tous les remedes qu'on va proposer ne sont que palliatifs, on n'employe la plûpart que pour le Cancer occulte, & pour empêcher qu'il ne s'ulcere. A l'égard du manifeste, on se sert heureusement de l'esprit de suye de cheminée, & de l'huile des écrevisses de mer, qu'on verse toute chaude dans l'ulcere. Si ces remedes n'ont point d'effet, il faut en venir à l'opération.

Divers remédes pour les Cancers.

Si dès que le Cancer commence, on purgeoit souvent le malade, qu'on lui ouvrît deux ou trois fois la veine du bras, & une fois celle du pié, qu'aux femmes l'on provoquât leurs ordinaires, dans le tems qu'elles doivent les avoir; & aux hommes les hémorroïdes, & qu'avec cela on leur fit observer un exact regime, qu'on leur donnât souvent à boire des tisannes composées de capillaire, de ceterac, de la grande scrofulaire, ou de la renouée; qu'on leur en fit porter au cou, ou bien une émeraude, ou un saphir, & qu'on leur fit manger souvent des écrevisses, ou si on leur donnoit de la thériaque à jeun détrempée dans un demi verre de vin blanc, on empêcheroit par ce moyen le cours de cette humeur. Si au contraire, on la néglige, il est certain qu'elle se rendra rebelle, & arrivera à une grandeur si considerable, qu'il n'y aura guére que l'opération qui la puisse guérir; encore sera-ce bien hazarder à raison de la quantité de vaisseaux qui sont à l'entour. C'est pourquoi on conseille de deux maux d'éviter le plus funeste, qui seroit celui de l'ouvrir; si toutefois de lui-même, cela arrivoit, l'on conseille de ne point se servir d'autres remédes extérieurs que de l'un ou l'autre des deux suivans.

Prenez du plomb brûlé & lavé, du pompholix & de l'encens, de chacun deux dragmes & demi; de l'absinthe en poudre demi once, de l'huile rosat trois onces; prenez de plomb & de la cire six dragmes, du suc de solanum trois ou quatre onces; jettez ensuite les poudres & les remuez, jusqu'à ce que la pommade soit froide.

Ou bien prenez une dragme de ceruse, trois dragmes de plomb brûlé & lavé, deux dragmes d'Antimoine, une dragme de pompholix, autant de camphre & d'alun, demi dragme de pierre hématite, & autant de corail, une once d'huile de tabac, autant de suc de joubarbe; mêlez le tout ensemble, & dans un mortier de plomb, battez-le en maniere de cerat, avec autant de suc de feuilles de tabac, ou de son infusion, qu'il en faudra. De plus, ce cerat est très-efficace pour les ulceres des jambes, & pour les écrouelles qui sont ouvertes.

On pourra encore jetter sur le Cancer de la poudre des yeux d'écrevisses de mer.

A l'égard du Cancer qui ne sera point ouvert, s'il cause de grandes douleurs, on l'étuvera avec du suc de plantain, ou de morelle, ou de bourse à pasteur, ou de joubarbe, mêlant parmi l'une desdites eaux, un peu de camphre; ou l'on y appliquera un emplâtre de Paracelse, ou une plaque de plomb, & l'es-

pace d'un mois ou six semaines, on usera de cette poudre les matins à jeun, détrempée dans un verre de vin blanc.

Prenez demi once de cloportes préparées, c'est-à-dire, lavées dans du vin, & puis séchées au soleil ; une dragme de poudre de viperes, une once des yeux d'écrevisses, demi dragme de sel d'urine & de sel de tartre. Réduisez le tout en poudre très-subtile & donnez-en une dragme à chaque fois. Ceux ou celles qui pourroient se résoudre à boire tous les matins leur urine à jeun, s'en trouveront bien ; & si dans ladite urine on y faisoit infuser des feuilles de tabac vertes ou seches, & que l'on en bassinât le Cancer qui seroit ouvert, on s'en sentiroit soulagé ; on s'en pourra servir en injection pour la matrice, y ajoûtant de la poudre de cloportes, & des yeux de cancres.

Autre reméde contre le Cancer.

Prenez la tête morte de l'esprit de suie, calcinez, tirez le sel avec du vinaigre, puis résoudez à l'humide ; on en frotte les bords du Cancer, & vous verrez sortir le venin en forme de rosée, continuez d'en mettre légérement, & dans cinq ou six jours l'escarre tombera.

Autre reméde contre le Cancer.

Prenez du tartre, de l'orpiment, une livre de chacun ; du sel ammoniac, demi livre ; du nitre ou salpêtre, une livre ; fulminez & calcinez-les selon l'art ; puis pulvérisez la masse & mettez-la résoudre ; vous passerez doucement de cette liqueur sur le Cancer, soit ulceré ou non : étant extirpé jusqu'aux racines, vous procurerez la chute de l'escarre, puis incarnez & cicatrisez avant & pendant la guérison ; il faut user de bezoard. Si vous pouvez lier le Cancer, vous le lierez avec un fil trempé dans cette liqueur, & le Cancer tombera dans dix jours.

Autres recettes contre les Cancers, en quelque partie du corps qu'ils soient.

1. Prenez des fleurs & tiges de panail sauvage, ces fleurs sont blanches & fort petites ; pilez-les, & faites-en un cataplâme que vous appliquerez sur le mal soir & matin.

2. Prenez du *diapalma*, dissolvez-le dans du jus de plantain & frottez-en le Cancer, lorsqu'il n'est pas ouvert ; & lorsqu'il est ouvert, il faut avoir de l'eau de fraise ou de l'eau de cerfeuil, & en frotter le Cancer.

3. Prenez une grenouille réduite par le froid en forme de gelée, & l'appliquez sur le Cancer.

4. Prenez de l'eau de *gnaphalium*, & lavez-en le Cancer, ou bien des feuilles d'*asarum*, que vous ferez tremper dans ladite eau, ou eau commune, & l'appliquez sur les Cancers.

5. Prenez des feuilles de *solanum lignosum*, qui a la graine rouge, & la fleur bleue, vous les laverez & les appliquerez sur le Cancer soir & matin ; mais comme cette plante ne se trouve pas dans l'hiver, il en faut faire un onguent comme s'ensuit, qui est aussi bon que la feuille.

Prenez une quantité desdites feuilles de *solanum lignosum*, que vous concasserez dans un mortier de marbre avec un pilon de bois. Après cela, prenez une quantité de la meilleure huile d'olive que vous voudrez, que vous mettrez dans un pot de terre qui tienne au feu, dans lequel vous ferez bouillir une bonne poignée de ces feuilles concassées jusques à siccité ; ce que vous ferez avec une culler percée, & en y en remettant d'autre, continuant le même ordre cinq ou six fois. Vous coulerez ensuite l'huile d'olive ; & sur chaque livre, vous y ferez fondre une once & demi de cire jaune neuve ; & quand la cire sera fondue, retirez le pot du feu pour le laisser refroidir. Vous garderez cet onguent pour vous en servir au besoin, il faut en renouveller soir & matin seulement.

Remarquez qu'il faut faire bouillir cette herbe & l'huile à feu moderé, & jamais violent, & mettre la dissolution de la cire sur les cendres chaudes ; il faut refaire cet onguent tous les ans, & le garder dans un lieu temperé ; il est souverain pour toutes les inflammations, ulceres vieux, malins, & putrides.

Pour guérir un Cancer en vingt-quatre heures.

Lavez bien le mal avec du vin blanc, mettez dessus de la poudre d'essence de grénade ; vous verrez un effet admirable, pourvû que le mal ne soit pas inveteré.

Pour le Cancer & autres maladies.

Faites dissoudre de bon mercure dans de l'esprit de sel ; celui qui se fait avec le sel fixe des salpêtriers, est le meilleur ; réduisez ce mercure en végétaux selon l'art ; mettez-le dans un matras, & cuisez-le pendant quatre mois sur l'athanor ; vôtre matiere sera prémierement noire, secondement blanche, puis enfin fort rouge ; la dose est d'un grain pour les Cancers. On donne cette dose tous les huit jours jusqu'à guérison.

Autre reméde.

Il faut avoir de la vieille toile fine, que vous enduirez d'empois fait avec de la farine de froment & de l'eau-de-vie, que vous ferez sécher au feu ; vous ferez ensuite des cornets de la grandeur du Cancer, vous le mêlerez avec le blanc d'œuf, & vous l'appliquerez ainsi sur le mal. Vous mettrez enfin le feu au petit bout jusqu'à ce qu'il s'éteigne ; quand il sera éteint, vous aurez soin de l'ôter & de couper le dessus du Cancer, ce qui se fera sans douleur ; prenez garde aussi de ne pas pénétrer trop avant, & de ne le panser qu'avec le beurre & le suppuratif.

Il faudra appliquer les cornets deux fois le jour, & continuer jusques à ce qu'il soit guéri, ce qui arrivera en peu de tems.

Pommades pour les Cancers.

Prenez du sel de plomb, une once ; des cantarides calcinées dens un creuset, demi once ; du souphre, demi once ; du colcotar, du mercure, du sel décrépité, de chacun une once. Sublimez le tout dans un matras à feu de sable ; broyez le sublimé avec les feces ; retirez la sublimation, & faites comme auparavant trois fois ; mettez le sublimé au fien pendant huit jours, & vous trouverez une liqueur onctueuse, dans laquelle vous ajoûterez du sel de campsana, & du sel de champignon de chêne, de chacun demi once. Ces deux sels se font entre deux pots si bien luttés, qu'ils ne prennent point d'air. Etant réduit en cendre au charbon, vous ferez une seconde calcination. Après que le vaisseau aura été ouvert, laissez reposer vos sels vingt-quatre heures dans cette liqueur de sublimé qui s'évaporera sur les cendres, à feu doux d'abord, puis à feu de sublimation, & vous aurez un sublimé en larmes.

Prenez pommade commune une once, de vôtre sublimé en larmes deux gros ; pilez & incorporez bien ensemble. Prenez un morceau de cuir plus large que le mal, d'un bon pouce tout autour ; coupez le milieu de la largeur du Cancer, puis mettez sur le cuir qui reste du diapalme, & appliquez-le de maniere que le Cancer se trouve sur le vuide; étendez ensuite de vôtre pommade sur un linge blanc, appliquez sur le Cancer, & laissez-le vingt-quatre heures ; puis

puis tirez le linge mettez-en un autre, ce que vous ferez jusqu'à ce que le Cancer soit prêt de tomber en l'ébranlant avec des pincettes de genêt. Pour lors vous le panserez seulement avec de l'onguent doré, & continuez jusqu'à guérison. S'il restoit quelque mauvaise chair, il y faut remettre la pommade, vous aurez soin de purger le malade avant & pendant la guérison de tems-en-tems avec la purgation suivante :

Prenez une chopine d'eau-de-vie, dans laquelle vous mettrez infuser pendant deux ou trois jours du turbit, de la scamonée préparée, une once de chacun; des hermodates, de l'agarie, de l'aloës, demi once de chacun. Vous filtrerez ensuite le tout, & ferez encore infuser dans la liqueur, de la canelle, une once; du sucre fin, quatre onces. Filtrez encore une fois & elle sera faite. La dose est d'une petite cuillerée à jeun, ce qui fait faire dix ou douze selles.

Item. Prenez de l'orpiment, vingt onces; du sel ammoniac, trois onces; de la suie de cheminée transparente, six onces; mêlez le tout & reverberez vingt-quatre heures, puis tirez le sel avec eau distillée de bouillon blanc.

Prenez-de ce sel demi once; de la fiente de pigeon calcinée, deux gros; du miel, de l'huile d'œuf, de chacun demi once. Mêlez & faites un onguent pour les Cancers, écrouelles & ulceres putrides.

Autre remède excellent.

Prenez une rouelle de veau, une douzaine de crapeaux & un tiers de toile de lin neuve, que vous couperez par moitié. Mettez bouillir le tout ensemble, dans un pot de terre neuf, avec deux pintes d'eau, que vous laisserez consumer entierement. Ensuite vous étacherez bien ce qui reste, puis vous boucherez vôtre pot, pour empêcher l'air d'y entrer. Quelques heures après, vous tirerez un des deux linges, lequel vous appliquerez sur le Cancer, l'y laissant pendant deux fois vingt-quatre heures. Après quoi vous l'ôterez, & appliquerez l'autre à la place où il doit rester autant de tems. Il faut avoir soin de reboucher le pot, après que vous en avez retiré le prémier linge, de peur que le second ne s'évente.

CANCER. C'est un des douze signes du zodiaque, on l'appelle autrement écrevisse, qui est le mot François. *Voyez* ECREVISSE.

CANELADE. Espece de curée composée de canelle, de sucre, & de moëlle de heron. Les Fauconniers préparent cette curée, & la donnent à leurs oiseaux pour les rendre plus héroniers, plus chauds & plus ardens au vol du heron.

CANELLE. C'est une écorce assez mince, longue & roulée dans sa longueur. Sa couleur est rousse ou jaunâtre tirant sur le rouge. Elle est d'un goût doux, piquant, aromatique, très-agréable, & d'un odeur fort suave. Cette écorce se tire des branches d'un arbre appellé *Canelier*, qui croît en très grande abondance dans l'isle de Ceilan, & qui s'éleve à la hauteur d'un saule.

La meilleure Canelle est celle qui est mince, haute en couleur, piquante au goût, & qui a beaucoup d'odeur.

Proprietés.

Elle fortifie l'estomac & le cœur, elle provoque les mois aux femmes, & aide à l'accouchement, aussi bien qu'à la digestion, elle fait sortir les vents, & on l'employé utilement contre le venin. Mais il faut bien la distinguer de la Canelle qui se tire du tronc de l'arbre, celle-ci n'a ni goût, ni odeur, on l'appelle *Canelle matte.*

La Canelle est d'un fréquent usage en Médecine, on l'ordonne en poudre dans les bols, dans les opiates & autres compositions; la dose en est depuis quinze grains, jusqu'à trente. On la donne aussi en infusion dans le vin, ou dans quelque autre liqueur spiritueuse, la dose est depuis trente grains, jusqu'à soixante.

Essence de Canelle en consistance d'extrait.

Prenez de l'huile de muscade que vous mettrez au soleil en été, pour lui faire perdre son odeur; puis mettez de l'huile de Canelle demi quart, que vous reduirez en consistance d'extrait.

Pour faire & distiller de l'eau & esprit de Canelle.

Prenez un quarteron & demi de Canelle, que vous concasserez & pilerez; puis vous la mettrez dans vôtre matras avec six pintes de bonne eau de fontaine ou de riviere, & ferez infuser le tout sur de la cendre chaude du soir au matin. Le lendemain vous la distillerez, & de vos six pintes vous en tirerez quatre ou environ de bonne liqueur.

Pour faire de l'eau de Canelle.

Vous prendrez de même trois pintes d'eau bouillie, un demi setier d'essence de Canelle distillée comme celle d'anis; si elle n'est pas assez forte de Canelle, vous en augmenterez, suivant que vous l'aimerez; vous y mettrez ensuite cinq demi setiers ou trois chopines d'esprit de vin, que vous mêlerez avec l'eau & l'essence de Canelle, avec une pinte de sucre clarifié, puis vous passerez le tout.

Pour faire l'eau de Canelle en boisson rafraichissante, comme la limonade.

Prenez un coquemar ou une bouteille de verre dépouillée, dans laquelle vous mettrez une pinte d'eau que vous ferez bouillir devant le feu; & lorsqu'elle aura bouilli vous la retirerez, & vous y mettrez une demi once ou environ de Canelle en bâton, avec deux ou trois cloux de gérofle. Vous boucherez bien le coquemar ou la bouteille, & la laisserez ainsi refroidir. Ensuite cette eau étant froide, vous en prendrez un demi setier, que vous mettrez dans deux pintes d'eau; si vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y mettrez que la moitié de demi setier ou environ sur chaque pinte, avec un quarteron de sucre ou environ, suivant qu'on l'aime: le tout étant fait ainsi, vous le mettrez rafraichir & le donnerez à boire. *Voyez* l'article de L'HUILE, vous y trouverez la méthode de faire l'huile de Canelle.

Pour faire de l'eau de Canelle volatile.

Faites digérer dans du vin blanc, la quantité qu'il vous plaira, de bonne Canelle, la digestion doit durer pendant deux jours; après cela distillez au bainmarie. La dose en est depuis six gros, jusqu'à demi once, sur cinq ou six onces de liqueur.

Pour faire l'eau de Canelle orgée.

Employez l'eau d'orge, au lieu de vin blanc, & operez comme nous venons de dire. Cette derniere eau de Canelle est plus douce que l'autre. Sa dose est depuis demi once, jusqu'à une once. Ces deux sortes d'eau s'employent avec succès dans les potions cordiales, béchiques, histériques, céphaliques, & pour les maladies qui viennent de cause froide.

Teinture de Canelle.

Mettez dans un matras telle quantité qu'il vous plaira de Canelle coucassée. Versez par-dessus de l'esprit de vin, jusqu'à ce qu'il surnage d'un bon doigt. Mettez vôtre matras en digestion dans du fumier, pendant quatre ou cinq jours, après lesquels vous

filtrerez vôtre teinture, & la garderez dans une bouteille, ou phiole bien bouchée. La dose de la teinture de Canelle, est moindre que celle de l'eau de cet aromate. Cette teinture est un excellent cardiaque, elle fortifie l'estomac, ranime les parties vitales, chasse les vents, fait cracher les asthmatiques, & dissipe la toux opiniâtre,

CANEPIN. Peau déliée qu'on leve de dessus le mouton, après qu'il a été quelque tems dans la chaux & de laquelle on fait des gants de femme, & des évantails.

CANETILLE. Petit fil d'argent faux, tortillé, que les Tireurs d'or font, de ce qu'ils appellent du *battu*.

CANGRENE. *Voyez* GANGRENE.

CANNE, ou *Roseau de sucre*. Cette sorte de roseau n'est guere différente du roseau commun pour la figure extérieure, mais la moëlle qui est dans le tuyau de la tige, la différencie intérieurement, outre qu'elle ne le produit qu'és parties de la terre où elle croit naturellement. Elle est fréquente & fort commune, non seulement aux Isles Canaries, mais encore dans toutes les Indes Orientales & Occidentales, quoiqu'on en ait transporté aux Isles d'Hieres & en Provence, mais peu utilement. Pour faire le sucre, on les concasse dans des moulins construits pour cet effet, puis on en fait cuire le suc dans des chaudieres. La décoction exhalée laisse la moscouade au fond qu'on clarifie en cassonnade, de laquelle on fait le sucre rafiné à Rouen & ailleurs, qui est un sel doux, béchique, propre à la poitrine, conservant ce qu'on confit avec lui, propre à la composition des sirops, & d'un très-grand usage par sa douceur pour la Cuisine & la Médecine.

CANNE-D'INDE. *Voyez* CANARD.

CANTARIDES. *Voyez* FRUITIER.

CANTARIDES. Contre le poison des Cantarides, *Voyez* POISON.

CAP

CAPILLAIRE, ou Adiante, en Latin, *Adiantum*.

Description.

C'est une Plante dont les tiges croissent à la hauteur d'un demi pié. Elles sont noirâtres & divisées en rameaux très-déliés, qui poussent des feuilles très-petites, assez semblables à celles de la coriandre. Le Capillaire ne porte point de fleurs, mais sa graine croit sur les plis des extrémités des feuilles, qui se replient sur elles-mêmes, & couvrent plusieurs capsules sphériques qui ne peuvent être découvertes que par le secours du microscope.

Lieu.

Le Capillaire croît sur les parois des puits & des fontaines, en dehors & en dedans, dans les bois, & contre les rochers; on en trouve aussi quelquefois dans les fossés, dont les bords sont couverts de buissons & de mousse. Le Canada en fournit beaucoup; & c'est celui qu'on estime le plus, &c. Celui qui vient de Montpellier est le meilleur qui croisse en France.

Propriétés.

Le Capillaire est apéritif & pectoral, il adoucit les acretés du sang, excite le crachat, & provoque les mois.

La tisanne de Capillaire est propre dans toutes sortes de fievres, pour les obstructions des glandes du foye, du mesentere, & des autres parties du bas ventre; dans la jaunisse, dans les maladies des reins & de la matrice, & particulierement dans les maladies de la poitrine. Elle convient parfaitement aux personnes qui ont une toux opiniâtre, de quelque cause qu'elle provienne. Cette tisanne se fait simplement, on y ajoûte seulement un petit bâton de reglisse concassé, ou effilé; on peut prendre aussi le Capillaire avec un peu de sucre, en le préparant comme le thé.

Il y a cinq especes d'Adiante, qui sont le vrai Adiante ou Capillaire noir, le Capillaire blanc, le politric, le phillitis & le ceterach. On employe toutes ces différentes sortes de Capillaires en infusion, tisanne, sirop & décoction.

CAPILOTADE. Mettez du beurre dans une poële avec de la viande cuite, qui soit coupée par morceaux; ajoûtez-y du sel, de l'écorce d'orange, du poivre ou d'autre épice, de la ciboule hachée menu, des croutons de pain, avec un peu de persil, un peu d'eau ou de bouillon du pot, & des capres; si vous en voulez. Faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que la sauce soit faite, y ajoutant sur la fin une pointe de verjus, ou du vinaigre, puis on rapera par dessus de la muscade, & de la croute de pain. Quelquefois on met une sauce blanche dans la Capilotade avant que de la dresser, auquel cas il ne faut point mettre du verjus, ni de vinaigre en faisant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez un poulet ou quelqu'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez-la dans un plat avec de l'eau ou du bouillon du pot. On y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il fait durcir la viande. Ajoûtez du sel, & de la chaplure de pain avec un peu d'écorce d'orange ou de clou de gérofle, & faites cuire le tout jusqu'à ce que la sauce soit faite. On y peut ajoûter du verjus ou du jus d'orange, ou de citron.

CAPITAINES. *Les obligations des Capitaines, Officiers, Commandans des armées.*

Les Capitaines & Commandans des armées conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fidelles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assure de la part de Dieu, que celui qui fera ses volontés, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Precepta quæ cùm fecerit homo vivet in eis. Ezech. chap.* 10. *v.* 21.

I. S'ils ont fait un métier de la guerre; & s'y sont portés par amour de la guerre, & non par un esprit de paix, qui en doit être le seul & unique but, comme la santé est la fin du Médecin; car la guerre est à l'Etat ce que la médecine est au corps humain, *Psal.* 67. *Dissipa gentes quæ bella volunt.* S. August. e. 15. *lib.* 4. *de civitate.*

II. S'ils ont pris parti pour avoir occasion de s'élever, de s'agrandir, de s'enrichir ou de satisfaire leur vengeance & leur cruauté. Ces mauvais desseins sont très-justement blâmables dans ceux qui entreprennent la guerre, & dans ceux qui s'y engagent. *S. Aug. c.* 6. *lib.* 4. *de civit. Idem Aug. c.* 74. *lib.* 22. *contrà Faust.*

III. S'ils ont gardé tous les Reglemens concernant la Cavalerie & l'Infanterie. Henri III. *à Blois, art.* 3. 15. *Titre touchant la Noblesse. Louis XIII. à Paris, en* 1623.

IV. S'ils sont entrés dans les Provinces avec leurs troupes, sans en avoir auparavant donné avis aux Gouverneurs, Lieutenans de Roi, ou autres Commandans. S'ils ont tenu les routes qui leur ont été prescrites, & ne se sont pas écartés dans les lieux voisins; s'ils ont permis aux Soldats des excès, vols, pilleries, étant responsables en leur nom des contraventions aux Réglemens. *Etats d'Orleans, art.* 115. *Réglement susdit de Louis XIII. au Titre, Ordre pour marcher, art.* 253.

V. Sils n'ont pas tenu leurs Compagnies complettes, & si dans les montres, ils n'ont point employé des passe-volans, ou chevaux empruntés. *Henri III. à Fontainebleau en 1353. Reglement sur le fait des gens de pié. art.* 8. *&* 28. *& à Blois, art.* 108.

VI. S'ils ont observé les Ordres qui leur étoient prescrits, marchant avec leurs Compagnies; s'ils n'ont point logé en aucun lieu sans ordre ou sans billets du Maréchal des Logis, ou de celui qui étoit préposé pour cela. *Henry III. à Villers-Cotrets en* 1570. *art.* 1.

VII. Si dans les Logemens, ils ont exempté quelque maison qui ne fut pas privilegiée, comme sont celles du Seigneur du lieu, du Chef de la Justice, & des Ecclesiastiques, ou s'ils ont logé dans celles qui étoient privilegiées : car ils sont responsables de la surcharge des unes, & du logement qu'ils ne pouvoient faire aux autres. *Reglement susdit, art.* 365.

VIII. S'ils ont pris ou permis que les Soldats ou autres de leurs Compagnies ayent pris des chevaux pour porter leurs armes, bagage, ou autre chose, si ce n'est en payant & du consentement de ceux à qui ils appartiennent. *Reglement susdit art.* 162.

IX. S'ils ont pris de l'argent dans quelque lieu pour l'exempter de logement, étant obligés à la restitution envers la Communauté qui le leur a donné, & condamnés par les Ordonnances à la mort. *Ordonnan. de Blois, touchant la Noblesse, art.* 305.

X. S'ils ont été à charge à leurs hôtes, soit par une plus grande suire de valets & de chevaux, que les Ordonnances ne leur permettent, soit en exigeant d'eux plus qu'il ne leur étoit nécessaire, soit en payant les choses à plus vil prix qu'elles ne sont reglées par les Ordonnances : étant obligés à la restitution de ce qu'ils se sont fait donner au-delà de ce qui leur étoit permis. *Charles IX. à Paris en* 1532. *art.* 2. *Henry III. à Saint Germain en* 1547. *art.* 3. *Charles IX.*

XI. S'ils n'ont pas residé dans leurs Compagnies, *Reglement susdit, Titre, Devoirs & Sujettion du Mestre de Camp, Officiers, &c. art.* 293. 294. 295. *&* 301.

XII. S'ils ont pris les armes contre le Prince; car outre le crime de Leze-Majesté au premier Chef, ils sont obligés à la reparation de tous les maux qui se commettent par leur revolte. *S. August. c.* 74. *Ibid.* 22. *contrà Faustum, suprà. Charles VI. en* 1413.

XIII. S'ils ont fait des levées de troupes ou des recrues sans commission du Prince, quoique ce fût sous prétexte de son service. *Ordonnan. de Blois, touchant la Noblesse*, 313. 314. *&* 315.

XIV. S'ils ont été fidelles à ceux pour la deffense de qui ils combattent, & s'ils ont gardé la Foy aux Ennemis. *S. August. ep.* 205. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 71. *art.* 3. *ad* 3.

CAPITON. C'est le plus gros de la soye, qui reste après qu'on a devuidé la soye de la coque. On sépare cette bourre avec des cardasses, & l'on en fait des ouvrages grossiers.

CAPRICORNE. C'est un des douze signes du zodiaque. Voici le caractère ♑ par lequel on le distingue, soit dans ses livres d'Astrologie, soit dans ceux d'Astronomie. Ce signe est méridional ; lorsque le soleil y est arrivé, on est au solstice d'hiver. Les Astrologues prétendent que le Capricorne est de la nature de la terre, qu'il est feminin, froid & sec, & qu'enfin il est mélancolique.

CAPUCINE, ou cresson d'Inde, en Latin *Cardaminum.*

Description.

C'est une plante dont la tige, qui est foible & rameuse, s'entortille autour des plantes & des bâtons qui sont proches. Ses feuilles sont rondes ou presque rondes & de couleur verte. Ses fleurs, soutenues par des pedicules rougeâtres, sont jaunes, & marquées de quelques taches rouges. Son fruit est composé de trois capsules qui contiennent chacune une graine presque ronde.

Lieu.

Cette plante croît en Amérique, d'où elle a été apportée. On la cultive communément dans les jardins.

Proprietés.

La Capucine est déterfive, apéritive, elle excite l'urine, on l'employe dans le scorbut & dans la pierre.

Confiture de la Capucine.

Quand les boutons sont fermés, on les ramasse pour en faire des compotes, les mettant dans un vase de terre vernissé, ou dans une phiole de verre, avec du vinaigre ou l'on a mis un peu de sel & de poivre, & où l'on ajoute du vinaigre à mesure que le nombre des boutons vient à augmenter, parce qu'il faut que ces boutons soient toujours couverts de vinaigre ; ensuite de quoi il se fait une compote pour l'hiver fort délicieuse, & très-apetissante pour les malades dégoûtés.

Culture de la Capucine.

Cette plante veut être replantée contre les murailles au midi, & arrosée souvent. Depuis qu'elle a commencé à fleurir, elle continue jusqu'à ce que la gelée la fasse mourir.

La graine est grosse & rude, & n'est jamais bien mûre que quand elle nous tombe dans les mains. Il la faut semer sur une couche comme les autres fleurs, & quand elle a quatre ou cinq feuilles, il la faut replanter dans une terre bien preparée & bien bêchée, dans laquelle il y ait beaucoup de fumier, comme si c'étoit une petite couche le long de la muraille, & à un pié l'une de l'autre.

Si vous la voulez semer pour ne la plus replanter, il faudra faire un petit fossé d'un pié de largeur & de profondeur, le long d'une muraille, le remplir de fumier bien pourri, recevoir l'eau, & la reconduire quand vous l'arroserez ; & semer là-dessus votre graine à trois doigts l'un de l'autre, parce que si elle vient trop épaisse, on en ôtera, les laissant seulement à un pié l'un de l'autre.

CAR

CARACOL. Terme de manége. C'est un tour, ou un demi tour en rond, que le Cavalier fait faire à son Cheval.

CARACTERE. Lettre de fonte dont on se sert pour imprimer.

CARAFE. Vaisseau de verre, fort large par en bas, & étroit par en haut.

CARAMEL. Sucre fort cuit, propre pour le rhûme.

CARAT. Terme d'Orfévre. Degré de bonté de l'or pur. Il n'y a point d'or à vingt-quatre carats, il s'en manque toûjours, au moins un quart de carat, quelques soins qu'on se donne pour le rafiner.

CARBATINE. Peaux des bêtes nouvellement écorchées.

CARBONADE ou GRILLADE. Prenez un pigeonneau, ou un autre oiseau, & fendez-le tout le long de l'estomac ; l'ayant ouvert, poudrez-le par dedans avec de la mie de pain, du sel, & du poivre, mêlés ensemble, & mettez-le cuire sur le

gril ; puis faites-y une sauce avec du vinaigre, on y peut aussi ajouter de l'oignon. On peut faire cuire de la même façon, des tranches de viande crue, qui soient assez minces les aiant batues pour les attendrir, & quand elles sont cuites modérément d'un côté, il les faut retourner de l'autre, & les ôter du feu, avant qu'elles soient seches. On peut piquer sur les tranches, quelques cloux de gerofle, & un peu de laurier avant que de les faire cuire. On peut servir ce ragout avec une sauce douce.

CARDAMINE, ou CRESSON-DE-FONTAINE. Il jette d'abord, en naissant, des feuilles rondes, lesquelles venant à croître, sont decoupées comme celles de la Roquette. Il a un goût âcre & mordant, & est connu de tout le monde ; il croît auprès des fontaines & des ruisseaux, accompagné toûjours d'une herbe nommée Berler, & fleurit en Juillet & Août.

On le mange crud en salade, & il provoque l'urine ; il n'en faut pas faire manger aux femmes enceintes, si ce n'est que leur enfant fût mort ; car cette herbe le fait sortir ; son jus mêlé avec du vinaigre est excellent à ceux qui sont endormis & appesantis. Etant échauffé dans du vin blanc, pur, du beurre, des raves & des racines de persil, & mis sur le penil, il fait uriner, & tant intérieurement qu'extérieurement il profite à la rate endurcie & enflée.

CARDAMOME. Graine médecinale, & aromatique, qui est contenue dans des gousses qu'on nous apporte des Indes.

CARDASSE. Sorte de gros peignes, ou de grosses cardes, propres à carder la bourre de la soye, pour faire le capiton.

CARDE. Il y a de deux sortes de Cardes: les Cardes de poirée, ou de bete, & les Cardes d'artichaux.

Les Cardes de poirée ne sont autre chose que les côtes de la poirée, dont on a ôté les extrêmités qui sont plus minces.

Maniere d'apprêter les Cardes de poirée.

Choisissez les Cardes les plus blanches & les plus épaisses, & après les avoir bien épluchées, coupez-les en morceaux d'une certaine grandeur ; ensuite lavez-les pour les faire blanchir à l'eau. Puis vous les mettrez dans une casserole avec quelque bon jus, de la moële de bœuf & un peu de Parmesan rapé. Assaisonnez bien le tout & faites-le mitonner. Enfin lorsque les Cardes seront cuites : versez-y un filet de vinaigre, & après les avoir bien degraissées, faites-les servir toutes chaudes. *Voyez* BETE ou POIRÉE.

Les Cardes d'artichaux sont aussi les côtes, qui sont au milieu des feuilles, dont on jette les extrêmités.

Maniere d'aprêter les Cardes d'Artichaux.

Quand vous aurez ôté tous les filets de ces Cardes, vous les ferez cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molasses. Faites ensuite une sausse au beurre roux, avec du jus de bœuf, du sel, & du poivre ; vous la lierez avec de la farine frite. Quand les Cardes sont cuites, comme on vient de le dire, il faut les arranger sur le plat, & leur faire prendre une belle couleur avec la pelle rouge. Quelques-uns au lieu de jus rapent du fromage dans la sausse. On peut manger les Cardes de poirée de la même maniere. *Voyez* ARTICHAUX.

CARDIALGIE. Terme de Médecine. Douleur violente qu'on sent vers l'orifice supérieur de l'estomac, accompagnée de défaillance, de palpitation de cœur & d'envie de vomir. Les tisannes pectorales & adoucissantes sont propres contre la Cardialgie.

CARDIAQUE. Cordial, remede qui sert à fortifier le cœur. L'effet des cordiaux est de subtiliser le sang, & de le purifier par l'expulsion des humeurs qui empêchent sa fermentation, ou qui dérangent la circulation naturelle. C'est pourquoi l'usage de ces sortes de remedes est absolument nécessaire dans la plûpart des maladies ; mais particulierement dans la léthargie, apoplexie, paralysie, rougeole, petite verole, peste, fiévre maligne, vapeurs histériques, évanouissemens, convulsions, fiévres lentes, épuisement, consomption, &c. mais il faut bien se donner de garde d'employer indifféremment toutes sortes de cordiaux, pour quelque maladie que ce soit. Il faut au contraire bien choisir ceux qui sont propres pour la maladie qu'on veut guérir. Ainsi on ne doit point employer dans les maladies causées par un sang trop échauffé, ou trop agité, comme dans les hémorragies & dans l'apoplexie sanguine, les cordiaux trop actifs, tels que sont la teinture d'or, les goutes d'Angleterre, la quinte-essence de viperes, & autres semblables ; mais il faut employer des cordiaux temperés, comme la confection d'hyacinthe, les eaux cordiales simples de scorsonnaire, de mélisse, de la reine d'Hongrie, & autres semblables.

Teinture d'or.

Faites dissoudre à l'ordinaire dans dix ou douze onces d'eau régale, le poids d'une demi once d'or en cornet ; mettez-le dans un matras de verre double contenant chopine, & l'exposez au bain de sable. Quand l'or sera dissout, vous l'ôterez du feu & verserez par dessus, douze onces d'huile de camphre. Il faut agiter le tout un moment, cette agitation fera que l'huile enlevera toutes les parties d'or de leur corrosif ; vous separerez ensuite cette huile avec l'entonnoir de verre, de la même maniere qui a été prescrite dans l'article de la préparation de l'huile de camphre. Vous laisserez donc couler votre huile, dans un matras d'environ trois pintes, & vous verserez sur les douze onces d'huile d'or trente onces d'esprit de vin rectifié qui dissoudra cette huile sur le champ. Ensuite vous mêlerez deux onces d'huile de gérofle, dans trente-six onces d'esprit de vin rectifié ; vous jetterez le tout sur votre teinture ; vous boucherez bien votre matras avec un parchemin, ou une vessie mouillée, & après l'avoir agité fortement pendant un quart d'heure, vous le mettrez au bain-marie pendant trois jours & trois nuits, à une digestion douce & lente. Votre teinture d'or étant ainsi parvenue à sa derniere perfection, il faut la filtrer à travers le papier gris, & la conserver dans des bouteilles de verre bien bouchées. *Voyez* CAMPHRE.

Usage de la teinture d'or.

Ce remede se donne le matin à jeun, & quatre heures après le diner. La dose ordinaire est de quinze goutes, pour les personnes avancées en âge, diminuant à proportion, pour les jeunes personnes & pour les enfans, en sorte qu'on ne doit en donner qu'une seule goute à un enfant d'un an, deux goutes à celui qui a deux ans, & ainsi par porportion, en diminuant ou augmentant selon la différence de l'âge. Il faut avoir égard aussi à la qualité de la maladie ; car si elle étoit violente, comme l'apoplexie, la paralysie, la passion histérique avec de continuels mouvemens convulsifs, il faudroit augmenter la dose de cinq ou même de dix grains, & réiterer la prise du remede toutes les demi-heures, ou même de quart d'heure en quart d'heure, jusqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'il y a du changement. Alors on donne la dose ordinaire, de quatre heures en quatre heures.

diminuant ensuite à mesure que le mal diminue.

On fait prendre la teinture d'or dans quelques cuillerées de bouillon, dans du sirop de capillaire, du thé, du caffé, du chocolat, ou dans de l'eau chaude, avec un peu de sucre, ou enfin dans quelqu'autre liqueur appropriée de la maladie.

On peut la donner aussi en bol. Pour cela, on verse la quantité des gouttes ordonnée, sur un peu de sucre en poudre, & on en forme un bol avec du pain à chanter. Il faut que le malade prenne incontinent quelques cuillerées de bouillon, ou de quelqu'une des liqueurs, que nous venons de prescrire. Ceux qui sont menacés d'apoplexie, ou de paralysie, doivent prendre la teinture, dans l'eau de sauge distillée au Bain-Marie, avec un peu d'eau commune, & de sirop capillaire, ou autre liqueur semblable. Il seroit bon aussi qu'ils la prissent dans un bouillon de vipere; mais en ce cas-ci, il faudroit diminuer la dose de quelques gouttes. S'ils avoient quelque partie du corps engourdie, il faudroit la frotter devant le feu avec quelques gouttes de la teinture d'or, mêlée avec eau-de-vie, de la reine d'Hongrie, de thim, ou de lavande; cela ne se doit faire ordinairement qu'un quart d'heure, ou une demi-heure après avoir avalé la teinture.

Si le malade a de la peine à reprendre ses sens, il faut lui frotter les narines & les temples avec cette teinture; & ne point négliger les autres remédes qui peuvent le soulager: tels que sont les saignées, lavemens purgatifs & autres, selon la nature & l'etat de la maladie.

Dans le *cholera-morbus*, on en fait prendre de demi-heure en demi-heure, quinze ou vingt gouttes dans six cuillerées de vin chaud, avec un peu de sucre; ou dans un peu de bouillon, pour ne pas trop échauffer le malade.

Dans les fiévres malignes, fluxions de poitrine & catharres suffoquans, la dose de cette teinture est de dix gouttes, qu'on donne dans du bouillon, ou dans un peu de vin chaud sucré, de deux heures en deux heures. On en donne quinze ou même vingt gouttes deux fois de suite d'un quart d'heure à l'autre, dans les vapeurs, suffocation de matrice, vertiges, tournoyemens de tête, défaillances, convulsions, évanouissemens, &c.

La teinture d'or est un préservatif contre le mauvais air, & les défaillances de nature. Il est bon d'en prendre dix gouttes, le matin & le soir, de deux jours l'un; & d'en porter sur soi dans un petit flacon, ou dans une éponge, pour la flairer, & la respirer de tems-en-tems.

Elixir thériacal.

Prenez demi livre de thériaque, avec autant de confection d'hyacinthe, trois livres de teinture de tartre; huit onces de sel volatil huileux de Silvius, deux onces de racines d'angelique, & autant de racines d'ænula campana, une once de canelle, & autant de muscade, avec six onces de sucre candi; après avoir pulverisé celles de ces drogues qui peuvent l'être, vous les joindrez aux autres, & vous mettrez le tout dans un matras bouché avec du linge trempé dans la cire, mettant encore par-dessus un parchemin amolli dans l'huile d'olive, & vous exposerez vôtre matras au grand soleil, l'espace de trois mois, ayant soin de le bien remuer tous les jours. Vous filtrerez ensuite vôtre Elixir par le papier gris, & vous le conserverez dans des bouteilles de verre bien bouchées.

La dose de l'Elixir thériacal & la maniere de s'en servir sont les mêmes que celles que nous avons marquées pour la teinture d'or. Il n'est pas si actif que ce premier remede, il tient le milieu entre les Cardiaques, & on peut le prendre sans courir aucun risque; il est propre contre les fausses couches & toutes les maladies où il y a du venin, aussi-bien que dans celles dont on ne connoit pas bien la cause. On en donne un gros dans une petite potion cordiale temperée, composée avec six onces d'eau distillée de tête de cerf, ou de scorsonnaire, & deux onces de sirop de vin. Pour faire sortir la petite verole, on donne deux cuillerées de cette potion de deux heures en deux heures, ou de quatre heures en quatre heures; continuant toûjours de cette maniere pendant tout le tems de la maladie.

TEINTURE DE TARTRE. *Voyez* TARTRE.

Potion cordiale, temperée, dans les fiévres ardentes, intermittentes & continues.

Prenez eau de bourrache, d'ozeille & de buglose, de chacune trois onces; sirop de grenade ou d'œillet trois onces; un gros de sel d'absinthe, un gros & demi de confection d'hyacinthe, & trente gouttes d'esprit de vitriol; mêlez tout cela ensemble, & donnez-en au malade deux cuillerées de deux heures en deux heures.

Sirop de vin cordial.

Prenez une pinte de vin d'Alicante, ou de vin rosé ordinaire, demi gros de canelle, autant de muscade & de cloux de gérofle, le tout bien pulverisé, & une livre de sucre, du meilleur qu'on puisse trouver. Reduisez à consistance de sirop, en faisant bouillir le tout à petit feu. Ensuite clarifiez vôtre sirop qui doit être un peu clair, avec le blanc d'œuf. Mettez-le dans une bouteille bien bouchée, & donnez-en de tems en tems au malade, une cuillerée battue dans un verre d'eau un peu chaude, ou de tisanne. On peut lui en faire prendre aussi quelques demi cuillerées toutes pures, qu'il doit avaler lentement, afin que le cordial agisse avec plus de facilité.

Opiate confortative.

Il faut prendre de conserve de feuilles d'absinthe, des conserves liquides de fleurs d'œillet, de rose, & de romarin, de chacune une once; d'ambre gris un scrupule, deux gros de poudre aromatique rosée, six gouttes d'huile distillée de canelle, & autant d'huile de gérofle aussi distillée. Formez de tout cela selon l'art une opiate de consistance requise, en y mêlant le sirop de Kermés. Il en faut donner pendant quinze jours, soir & matin après le repas, la grosseur d'une grosse noisette, & le malade doit boire par-dessus un doigt de vin d'Espagne ou d'Alicante. Cette opiate est souveraine pour rétablir les forces perdues, pour rétablir la chaleur naturelle, contre le flux de ventre & la foiblesse d'Estomac.

Eau divine.

Prenez des eaux distillées de bourrache, de buglose, de mélisse, de scorsonnaire, des trois noix, d'écorce de citron; ajoûtez-y quatre onces de sucre royal en poudre, & autant d'esprit de vin rectifié. Faites fondre le sucre, en remuant bien le tout ensemble dans un pot de fayance bien net; passez-le ensuite deux ou trois fois par la chausse d'hipocras. Conservez cette liqueur dans des bouteilles bien nettes & bien bouchées, & faites-en prendre au malade, une ou deux cuillerées, toutes les fois que vous le jugerez à propos. Ce reméde ne peut produire que de bons effets. Les Dames Religieuses du St. Sacrement de la rue St Louis au Marais, à Paris, ont un secret particulier pour faire l'eau divine; celle qu'on tire de chez-elles est d'un goût délicat, & l'ont fait par

expérience, qu'elle a de merveilleuses proprietés.

Julep Cordial.

Prenez des eaux de bourrache, de buglose, de mélisse simple, des trois noix, de chacune quatre onces; de sirop d'œillet, ou de grenade, deux onces, avec demi once d'eau de canelle orgée. Le tout étant mêlé ensemble, faites-en quatre prises.

Julep rafraichissant.

Prenez eau de fraises, ou de framboises & de groseilles, de chacune cinq ou six onces, de sirop de nenuphar deux onces, de jus de citron une once. Mêlez le tout, & donnez-le à quatre fois. Si vous voulez que vôtre julep soit encore plus rafraichissant, vous pouvez y ajoûter dix ou douze gouttes d'esprit de souphre, ou de vitriol, ou deux onces d'eau de laitue, & autant d'eau de pourpier, ou d'ozeille.

Julep anodin.

Prenez quatre onces d'eau de pourpier, & autant d'eau de laitue, deux gros d'eau de canelle orgée, une once de sirop de diacode, avec demi gros d'yeux d'écrevisses, ou de perles préparées. Mêlez le tout ensemble & faites-en trois prises.

CARDONS D'ESPAGNE. C'est une herbe potagere, dont la culture n'est guéres différente de celle des artichaux.

Les fleurs des Cardons qui sont des petites barbes violettes séchées à l'air, servent à faire prendre le lait, & le caillent comme fait la présure.

Les Espagnols & les Languedociens en usent ainsi.

Culture des Cardons d'Espagne.

Ils se multiplient de graine qui est longuette, ovale, de grosseur d'un beau grain de froment; elle est verdâtre, ou couleur d'olive, marquée de traits noirs dans sa longueur; elle se seme depuis la mi-Avril jusqu'à la fin du même mois & au commencement de Mai. On les doit semer en bonne terre bien préparée & dans de petites fosses pleines de terreaux, larges d'un bon pié & creuses de six pouces. On fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites fosses en échiquier; on met cinq ou six graines dans chaque trou, pour n'en laisser que deux ou trois en chaque place; si elles levent toutes, on ôte le surplus, soit pour les jetter, soit pour les transplanter; & quand au bout de quinze ou vingt jours, on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir si elle est pourrie, ou si elle germe; afin d'en remettre de nouvelles en cas de besoin. Les prémieres graines sont d'ordinaire trois semaines à lever, & les secondes quinze jours.

Il ne faut pas semer les Cardons avant la mi-Avril, de peur qu'étant trop forts, ils ne montent en graine au mois d'Août & Septembre; car cela étant, ils ne sont plus bons; il faut prendre grand soin de les arroser.

Et quand vers la fin d'Octobre, on veut commencer à les faire blanchir, on prend un tems bien sec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens, toutes leurs feuilles, & quelques jours après on les enveloppe entierement de paille ou de litiere seche bien entortillée; ensorte que l'air n'y pénétre pas, à moins que ce ne soit par l'extrémité d'en haut qu'on laisse libre. Ces pieds de Cardons ainsi enveloppés blanchissent au bout de quinze jours ou trois semaines, & deviennent bons à manger.

CARE. C'est un dormir plus dur & plus profond que celui qui cause la létargie, d'autant qu'un létargique entend & répond, mais de tels dormeurs n'ont ni ouïe, ni sentiment, ce qui ne peut venir que d'une pituite froide, crasse, visqueuse & sanguine, répandue dans les prémiers ventricules du cerveau. Il n'est différent du dormir létargique, qu'en tant qu'il est sans fiévre.

Le CARE arrive quelquefois dans les accès des fiévres continues; quelquefois après l'épilepsie, ou quelques coups reçus à la tête, ou vers les temples, ou par la simpathie de l'estomac, de la matrice, des poumons, ou par des vers, ou des matieres pourries dans les intestins.

Il est fort ordinaire aux vieillards & aux enfans, & il arrive plutôt en hyver & au printems, qu'aux autres saisons.

Ce qui contribue beaucoup à cette indisposition, c'est de vivre dans un crapule, manger plus qu'il n'est requis, de boire sans mesure, de fatiguer la nature par des veilles & des exercices immoderés; il est causé aussi pour avoir pris mal à propos les bains, ou pour s'être trop serré le cou, ou pour avoir pris quelque dormitif.

Si le dormir vient d'inanition, c'est-à-dire, de la faim, il est mortel; s'il persiste après une fiévre continue, il n'est pas sans danger.

Tout dormir qui dure long-tems, menace d'apoplexie, de létargie, ou de paralysie.

On connoitra que la Care vient du consentement de l'estomac, si le vomissement & les nausées ont precedé; de celui de la matrice, si on a ressenti quelque douleur autour de l'os *sacrum*, & des parties honteuses, par celui des poumons, si avec une difficulté de tousser & de respirer, on a souffert des picotemens sensibles dans la poitrine. On renvoie pour guérir ce sommeil, aux remedes particuliers à chacune desdites parties.

A l'égard du vrai Care, on se reglera sur ce qui est ordonné à l'apoplexie, à la reserve qu'il ne faudra nullement saigner, mais employer plutôt les ventouses & faire avaler dans quelque liqueur un peu de poudre d'encens mâle, ou de mirrhe; il y en a qui conseillent d'attacher la tête d'une chauve-souris au bras, étant enveloppée dans un petit linge noir, ou de pendre au plancher de la chambre avec un fil rouge l'aile droite d'un merle, ou de mettre les yeux d'une huppe, ou d'un rossignol avec son cœur & son fiel sous le chevet du lit, ou de frotter toute la tête avec le fiel de grûe.

Le Care qui vient de la matrice, sera guéri par les bains & la saignée du pié.

Il y a encore un sommeil, ou plutôt un assoupissement qui tient le milieu entre le Care & la létargie; il surprend en quelque posture que l'on puisse être, en sorte que l'on reste immobile & comme ravi en extase.

Il est causé par une si grande plénitude de sang, qu'à peine les esprits animaux peuvent trouver passage pour se rendre au cœur; ou par les vapeurs d'un suc mélancolique qui bouchent & desséchent tout ce qui est contenu dans la partie postérieure du cerveau.

S'il dérive du sang, le visage est rouge, enflammé; s'il naît de la mélancolie, livide & plombé.

A celui qui viendra d'une abondance de sang, l'on ouvrira la veine céphalique autant de fois qu'on le jugera à propos. On donnera quantité de lavemens, composés avec les fleurs de camomille, de mélilot, de pariétaire, de mercuriale, de semence de lin, & de fenugrec, faisant dissoudre dans chacun un quarteron de miel commun, avec une pincée de sel; on purgera ensuite avec le séné, la rhubarbe, & le sirop universel détrempé avec un peu de bouillon, ou de tisanne, ou du vin vieux.

Quant à l'autre, une saignée ou deux suffiront avec la même décoction des précedens lavemens, en

y ajoûtant de l'absinthe, du romarin, ou de la sauge, ou de la matricaire, ou du thim, & dans chacun on y ajoûtera un peu de castor, ou de camphre.

On pourra après cela purger avec les tablettes de *citro*, ou de *diacarthame*, ou de *succo Rosarum*, ou avec les pilules d'aloës, ou d'agaric; sinon l'on donnera l'infusion de deux à trois dragmes de sené, & d'une dragme de rhubarbe avec le sirop de roses composé avec l'agaric.

On réïterera les Ordonnances autant de fois qu'il en sera besoin, retranchant ou augmentant la dose des remédes suivant l'âge & les forces.

Observation.

L'assoupissement dans les fievres aigues, & dans les autres accès, est toûjours d'un mauvais présage.

CARIE. Pourriture, qui ronge & gâte les dents ou les os.

CARLINE, CAMELEON blanc, *ou* CHARDONNERETE, en latin *Carlina*.

Description.

Ses feuilles qui naissent de sa racine, sont vertes-pâles, couchées à terre, disposées en rond & garnies de pointes dures & piquantes; du milieu de ses feuilles, il paroît sur la racine sans tige une tête ronde, épineuse, garnie de feuilles & de fleurs blanches ou purpurines. A ces fleurs succedent des graines accompagnées chacune de quantité de pois blancs, qui ont la figure d'une brosse.

Lieu.

Cette Plante croît dans les lieux montagneux, comme dans les Alpes, dans les Pyrenées & au Mont-d'or en Auvergne. On la cultive aussi dans les jardins où elle demande des endroits secs, pierreux & bien exposés au soleil.

Proprietés.

Les Paysans mangent de la Carline pendant qu'elle est jeune & tendre. On se sert en Médecine de sa racine qu'on fait sécher au printems pour la conserver. On la met en poudre, sa dose est du poids d'un écu; elle est singuliere contre la peste, pour les foiblesses de cœur, pour la retention d'urine, pour les douleurs de côté, & pour les convulsions; appliquée extérieurement après l'avoir trempée dans le vinaigre, elle est propre pour la sciatique.

Il y a encore une autre espece de Carline, qui différe de celle qu'on vient de décrire, en ce que sa tête n'est pas si grosse, & qu'elle croît au sommet d'une tige qui s'éleve à la hauteur d'environ un pié.

On a donné le nom de Carlines à ces plantes, parce que c'est sous le regne de Charlemagne qu'on reconnut la vertu qu'elles ont contre la peste.

CARMIN. C'est une poudre d'un très-beau rouge, qu'on tire de la cochenille par le moyen d'une eau dans laquelle on a fait infuser du chouan & du rocourt. *Voyez* MINIATURE.

Autre Carmin.

Prenez de fine laque de Venise, pilez-la & mettez-la dans un nouet bien pressé, faites-la bouillir avec l'eau de pluye dans un petit pot verni, où vous mettrez de la crême de tartre à proportion de la laque, & faites-la bouillir à consistance de sirop, pressant le nouet de tems-en-tems avec un bâton.

CARMINATIF. Terme de Médecine. Ce qui a la vertu de chasser les vents.

CARNATION. Terme de Peinture. Se dit des couleurs qui représentent les chairs, dans un tableau.

CARNÉ. Terme de Fleuriste. Qui est de couleur de chair vive.

CARNOSITÉ. Excroissance de chair. Il s'en forme dans la Verge par le passage du virus, ou de quelque autre humeur corrosive.

CARONCULES. Terme d'Anatomie. Petites chairs glanduleuses & spongieuses, qui se trouvent dans plusieurs parties du corps.

CAROTIDES. Terme d'Anatomie. Ce sont deux arteres, qui montant le long des côtes de la trachée artere, avec la veine jugulaire interne, portent le sang au cerveau.

CAROTTE, en latin *Carotta*.

Description.

C'est une plante dont les feuilles sont grandes, mais découpées menu. Sa fleur est en parasol ou ombelle. Ses graines sont velues & rudes au toucher. Sa racine qui est fort employée dans les cuisines, est grosse, longue, de couleur jaune ou blanche pâle, & d'un goût douçâtre.

Lieu.

On la cultive dans les Jardins potagers.

Proprietés.

Les feuilles de cette Plante sont vulneraires & sudorifiques. La racine & la graine sont apéritives, elles aident à faire sortir la pierre & à provoquer les mois aux femmes.

Culture des Carottes.

Les Carottes se gouvernent comme la betterave, elles ne sont pas si tendres au froid, passant aisément l'hiver dans la terre sans se gâter jusqu'au renouveau qu'elles montent en graine, & ne valent plus rien à manger. Vous en tirerez de terre pour vôtre provision pendant l'hiver, lesquelles vous serrerez comme les betteraves.

Il y a des Carottes de deux couleurs, de jaunes & de rouges; les jaunes sont les plus délicates à mettre au pot, ou autrement. Si vous voulez en manger de tendres au mois de May, il faudra fumer la terre & la préparer par de bons labours durant l'été. Au mois d'Août vous les semerez, la lune étant en son décours; elles leveront avant l'hiver, & en sarclant les mauvaises herbes, vous les éclaircirez où vous y verrez de la confusion, d'autant qu'il n'est point nécessaire de les transplanter comme les Betteraves.

Pour la graine, vous choisirez des plus belles & des plus longues, que vous serrerez en la cave pendant l'hiver, & les remettrez en terre au renouveau, pour les laisser monter en graine. Si vous en laissez quelques-unes dans terre, elles y passeront aisément l'hiver sans se pourrir, & monteront en graine dans la saison; mais il est mieux de les tirer hors de terre, ainsi que j'ai dit, & d'autant que vous choisirez les plus belles, les plus grosses & les plus longues, pour en avoir de semblables: ce que vous observerez aussi en toutes sortes de plantes, si vous voulez être toûjours fourni des meilleures.

Potage aux Carottes.

Mettez dans un pot assez d'eau pour faire un grand plat de potage, & quand elle sera bouillante, ajoûtez-y une demi livre de bon beurre frais, & du sel; puis mettez-y un demi litron de pois secs, trois ou quatre Carottes bien nettes coupées par morceaux, & faites-les bien cuire, ôtant les écailles des pois tant que l'on pourra, & une heure avant que de dresser, on mettra des herbes douces dans le pot, comme de l'ozeille, du cerfeuil, de la chicorée blanche, avec un peu de persil, ou plûtôt de la racine de persil, une ciboule ou un oignon, une pincée de sariette, deux

y ont si mal réussi, que peut-être mes secrets seront méprisés aussi-bien que les leurs; je m'en rapporte à l'experience pour les laisser, si vous ne les trouvez pas à votre fantaisie, il en coûtera peu de chose pour connoître leur bonté.

Et pour le premier, prenez un héron mâle; il se connoît en ce qu'il est plus noir que la femelle, laquelle peut néanmoins servir à son défaut, plumez-le & le hachez ou pilez bien menu, pour le faire entrer dans une bouteille de verre, que vous enterrerez, dans un fumier chaud, & l'y laisserez quinze jours ou trois semaines, jusques à ce que la chair soit pourrie & reduite en huile. Quand elle sera en cet état, tenez la bouteille bien close, afin que cette huile ne s'évente pas, & lors que vous voudrez pêcher, prenez de la mie de pain molet bien blanc, & un peu de chenevis ou graine de chanvre pilée ensemble, puis mêlez de votre huile de héron, & pétrissez le tout ensemble pour en faire de petites boulettes grosses comme des féves dont vous appâterez, & en mettrez au bout de la ligne tout autour de l'hameçon pour pêcher comme on feroit avec de féves cuites.

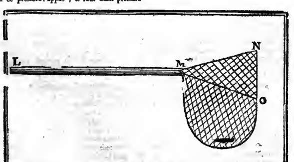
L'autre appas est composé d'une livre de tourte de chenevis, qui est le marc de cette graine, après qu'on en a tiré de l'huile pour brûler; deux onces de momie, qui est de graisse de chair humaine, autrement *graisse de pendu*, qu'on trouve chez les Apoticaires; deux onces de sain-doux ou graisse de porc; deux onces d'huile de héron, deux onces de miel, une livre de mie de pain blanc rassis, & quatre grains de musc; faites une pâte de toutes ces drogues, & en appâtez par petites boulettes grosses comme des féves; & lors que vous pêcherez, couvrez en l'hameçon, & ne craignez point la dépense de cet appas; car il n'y a carpes qui n'y mordent, ou elles seront bien futées. Si après avoir fait votre pâte; vous la trouvez trop molle, mettez-y encore de la tourte de chenevis pour lui donner plus de corps.

Comment il faut piquer la Carpe & la tirer hors de l'eau, & de la disposition du lieu.

Le lieu où l'on veut pêcher des Carpes à la ligne, doit être profond & bien uni, sans pierres, ni bois, ni herbiers dans le fond, afin que les Carpes y puissent voir & prendre l'appas; il faut aussi prendre garde qu'il y ait un endroit propre pour les aborder, quand elles sont piquées, c'est-à-dire, que le bord de la terre & l'eau soient de même hauteur, ou pour le mieux en pente douce, comme seroit un abreuvoir où vont boire les bestiaux, autrement l'on en manqueroit plus qu'on n'en prendroit.

Si par hazard le lieu où vous voulez pêcher est trop plein d'herbiers, de pierres ou de bois, on y peut laisser la porte, comme j'ai dit ci-devant, ou bien y en mettre une de même façon, & pêcher dessus, comme si c'étoit le fond même de la riviere; mais avant que d'y pêcher, il sera à propos d'appâter quatre ou cinq jours de suite soir & matin, y jettant quatre ou cinq poignées de féves cuites à chaque fois. La veille qu'on voudra pêcher, on appâtera avec des féves purgatives, reservant les plus grosses pour pêcher, afin que l'hameçon puisse être tout-à-fait caché dedans; & le jour que vous voudrez pêcher, soyez sur le lieu deux heures avant le soleil couché, ou au matin au soleil levant; déployez votre ligne & l'ajustez, lui donnant assez de fond pour qu'elle soit couchée sur le sable d'un pié de longueur proche l'appas; puis faites entrer la pointe de l'hameçon dans la féve, & le coulez doucement dedans, jusques à ce qu'il soit tout-à-fait caché, & que la pointe perce tant soit peu l'écorce pour sortir.

Cela fait, jettez l'appas avec la ligne dans l'eau; & vous essayez sans faire du bruit, ni remuer, & lorsque vous verrez que votre liege s'en ira tout d'un coup à fond, tirez-le en haut pour piquer la Carpe, laquelle se sentant prise à l'hameçon se tourmentera. Il faudra en ce cas lâcher peu à peu la ligne, & la laisser promener de côté & d'autre, tant que vous voyez qu'elle soit lasse & qu'elle manque de force. Pour lors vous l'aborderez, vous couchant sur le ventre, ou vous tenant à genoux, afin que lorsqu'elle sera proche du bord, vous lui mettiez le doigt dans la gueule, pour la tirer sur terre. Ne l'enlevez pas tout d'un coup sur la terre, de crainte qu'elle n'échappe; car il arrive souvent qu'on la perd, lorsqu'on veut la tirer sur la terre; & si vous voulez mieux faire, servez-vous d'un petit filet fait exprès, comme je m'en sers en cette occasion, sa forme est dessinée dans la figure qui suit.



Il est monté sur un morceau de bois LMNO, fait en fourche, dont chaque branche MN, MO, doit être longue de deux pieds & si bien écartées l'une de l'autre, qu'il y ait deux pieds de distance du bout N, au bout O. Le filet étant ajusté dessus, aura aussi environ deux pieds de creux; vous l'aurez auprès de vous quand vous pêcherez, & lorsque vous serez prêt d'aborder la Carpe à quatre ou cinq pieds du bord, mettez le pié sur la ligne, & posant votre filet dans l'eau, par-dessous la Carpe, vous l'enleverez sans peril.

Une seule personne peut pêcher en même tems avec deux ou trois lignes, mais il faut qu'elles soient proche de lui, & qu'il puisse voir tous les lieges sans

fortir de sa place. Pour pêcher de cette façon, il faudra piquer le gros bout de chaque perche en terre, non pas tout droit, mais en biaisant; ensorte que la perche étant couchée seulement, elle touche l'eau, à un pié, ou deux pieds près ; & de crainte que la Carpe en mordant n'emporte la ligne & la perche tout d'un coup, il faut poser sous la perche une petite fourchette de bois, de hauteur convenable; cette fourchette fera que la Carpe en emportant l'appas, donnera un petit branle à la perche, qui la fera piquer d'elle même ; il ne faudra pas moins lui donner encore un petit branle en haut, afin d'être plus assuré.

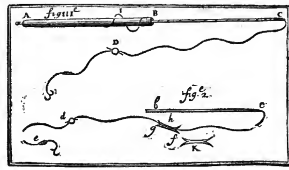
Pour faire une ligne à pêcher du poisson dont une Carpe ne pourra s'échapper.

Plusieurs personnes se mêlent de pêcher à la ligne, qui n'en savent pas les secrets : je ne veux point taire ce que j'en puis savoir, principalement pour la Carpe, qui est le poisson le plus difficile à prendre.

Il faut avoir de bons hameçons d'acier & des lignes de soye verte, fortes & grosses comme le bout d'un fer d'aiguillete, avec une ou plusieurs verges de houx, ou de charme, ou de quelque autre bois qui plie sans rompre, & se rejette ou redresse de lui-même. Mais pour le mieux, ayez un bâton à deux fins, qui vous servira de contenance, ou pour vous aider à marcher. Ce bâton doit être creux par dedans comme un canon de fusil, dans lequel vous mettrez une baguette ou verge de balcine pour vous servir de ligne en cette sorte.

Voyez la premiere des deux figures representées dans la planche suivante.

La canne ou bâton creux est marqué des lettres A B. Par le bout A, est la poignée du bâton qui se tire pour l'ouvrir, afin d'y loger la verge de baleine B C, lorsqu'on ne s'en sert point ; & quand on veut pêcher, on la tire de dedans pour la mettre au gros bout B, dans un troo fait exprès à l'autre bout de la canne, où il y a une virole d'argent, de cuivre, ou de fer, pour empêcher le bâton de se fendre par ce bout là, & au petit bout C de la verge, on attachera la ligne. Mais de crainte que les efforts que fait une Carpe quand elle est piquée, ne l'arrachent du bâton, & qu'elle n'emporte la ligne, il faut commencer à lier le bout de la ligne dessus la canne, à l'endroit de la lettre I, & la tourner en serpentant tout autour de la baleine, jusques au bout C, où vous l'arrêterez.



Quant à l'hameçon, il doit être bein attaché avec de la soye verte au bout de la ligne, & le liege D, éloigné de l'hameçon, selon la profondeur de l'eau; ensorte que la ligne étant dans l'eau, il y ait un pié de cette ligne, qui rampe sur terre ou sur le sable avec l'appas au bout, parce qu'il ne faut pas que la Carpe voye la ligne ; ce qu'elle feroit s'il n'y avoit justement de ligne dans l'eau que pour aller jusques au fond. C'est pourquoi on aura un liege gros comme une noix, qui sera percé dans le milieu, pour y passer la ligne dedans, & le pouvoir faire couler d'un bout à l'autre, l'arrêtant quand on voudra avec une petite cheville, qui entrera dans le trou.

Et d'autant qu'il y a des Carpes si monstrueuses & si fortes qu'on a peine à les arrêter, tant elles tirent fort, & que le plus souvent elles rompent & les lignes & les perches, si elles ne sont extrêmement fortes, vous vous servirez de nôtre ligne, representée dans la seconde figure ci-dessus. Faites ensorte que vôtre ligne ait toûjours cinq ou six toises de longueur plus qu'elle ne doit avoir pour pêcher à l'ordinaire ; & ayant attaché le bout au bâton, comme j'ai déja dit, & tourné la ligne plusieurs tours sur la verge, vous l'arrêterez au bout C, puis vous prendrez un petit bâton K, long de quatre pouces, qui sera un peu fendu par les deux bouts, & le posant proche du bout c de la baleine, vous ferez entrer la ligne dans l'une de ses fentes; par exemple celle du bout f, & vous devuiderez la ligne sur le milieu h, do petit bâton fendu ; ensorte qu'il n'en reste plus que ce qu'il en faudra pour pêcher, comme avec la ligne commune, dans le lieu preparé. Faites après cela entrer la ligne dans l'autre fente du bout g de ce petit bâton.

La ligne étant ainsi accommodée, mettez l'appas à l'hameçon & pêchez ; ce qui sera ployé sur le petit bâton, ne se dessera que lorsque la Carpe sera prise, & qu'elle fera ses efforts : & pour lors ayant de l'ébat, vous aurez moyen de la lasser, sans qu'elle rompe aucune chose, & peu à peu elle se noyera, & sera contrainte de se laisser mener à bord.

Par cette invention, on ne peut manquer de prendre toutes les Carpes qui mordront, si ce n'est par la faute du pêcheur, qui ne les saura pas piquer dans le tems qu'il faut.

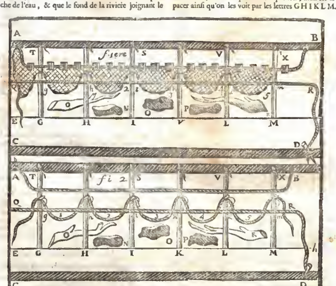
Pour prendre les Carpes & autres gros poissons qui se retirent dans les crones.

L'invention que je propose n'est pas à mépriser pour les personnes qui veulent pêcher en des lieux où l'on pêche fréquemment, & dans les rivieres qui sont abondantes en poisson, mais où il est fort diffi-

cile à prendre, à cauſe des crônes où il ſe retire, auſſi-tôt qu'il entend du bruit, ou qu'il voit tendre des filets, & particulierement les Carpes. Les pêcheurs de chaque lieu ſavent bien l'endroit où ſont les meilleurs crônes; c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire de s'en informer avant que de diſpoſer les filets, qui ne ſont autres que des tramaux. Quoique ce ſoit des filets communs, je n'ai pas laiſſé de montrer la maniere de les faire dans leur article que vous pourrez conſulter, lorſque vous voudrez en faire. Et ici vous apprendrez comment il faut s'en ſervir. Pour pêcher les crônes, voyez les figures ſuivantes.

La prémiere repréſente le tramail tendu en l'état qu'il doit être pour pêcher, & l'autre repréſente ſeulement ſes cordes & ſes chevilles. Pour le faire mieux comprendre ſans embarras, je les ai marqués tous deux des même lettres, pour une plus facile intelligence.

Et pour vous apprendre à tendre ce filet, ſuppoſez que toute la longueur depuis la lettre A juſques à la lettre B, ſoit le chantier ou le bord de la terre proche de l'eau, & que le fond de la riviere joignant le bord de la terre ou ſuperficie de l'eau A B, ſoient les crones repreſentés par les eſpaces noirs marqués des lettres N O P. Viſitez cet endroit, pour voir s'il n'y aura point quelques arbres renverſés, comme pourroient être ceux qui paroiſſent deſignés par les petites lettres o, & r, ou autre choſe qui puiſſe empêcher un filet de fermer les crônes. Vous aurez un ou pluſieurs tramaux ſelon la longueur du lieu où ſont les crônes que vous voulez pêcher : par exemple, ce lieu eſt ſuppoſé de douze toiſes. Il ſera encore néceſſaire d'avoir pluſieurs perches de ſaule, ou d'autre bois verd ou ſec, pourvû qu'il ne ſoit point blanc. Chaque perche ſera longue à proportion de la profondeur de l'eau où on veut tendre, groſſe comme le bras, & coupée en pointe par le gros bout, ſans aucune branche, ni autre choſe qui puiſſe accrocher le filet, mais bien droite & unie. Il les faut piquer toutes dans le fond de l'eau tout au rez de la terre, à une toiſe & demi, ou deux toiſes les unes des autres, & faire enſorte qu'aucune ne ſe rencontre à l'entrée des crônes, car cela épouvante le poiſſon, mais les eſpacer ainſi qu'on les voit par les lettres G H I K L M.



On les fichera ſi fort dans le fond, qu'elles ne puiſſent être ébranlées, & on les arrêtera par le haut avec une corde attachée à quelque branche ou piquet, T S V X. Après cela il faudra percer toutes ces perches à fleur d'eau avec un virebrequin, pour faire un trou à mettre une cheville de la groſſeur du petit doigt. Ces chevilles ſeront toutes longues de demi pié, & faites de bois verd, parce que le bois ſec venant à s'enfler, il feroit un mauvais effet; elles doivent entrer ſi aiſément, qu'on les puiſſe tirer ſans peine; elles auront chacune à leur gros bout une coche ou un trou, pour y attacher une fiſcelle forte, longue d'environ un pié, ou un pié & demi; toutes ces fiſcelles avec ces chevilles doivent être liées à une longue corde Q R, juſtement auprès de chaque perche, comme il ſe voit par les lettres g h i k l m.

Lorſque vous voudrez pêcher, il faudra tendre le filet en cette ſorte. Déployez le tramail, & tendez-le à fleur d'eau, de façon que le plomb ſoit tout le long de la ligne du fond E G H I K L M, & que la corde du liege ſoit deſſus l'eau, tout au long des trous des perches. Cela fait, commencez de l'ajuſter par le milieu, ayant étendu tout le long la corde Q R avec ſes chevilles; approchez-vous de la perche marquée de la lettre K, & prenant la corde du liege de la main gauche, levez peu à peu le filet, le faiſant froncer tant que vous ayez la corde du plomb, laquelle vous prendrez encore avec l'autre dans la main gauche, & de l'autre main vous mettrez la cheville, marquée du petit k dans le trou de la perche,

& poserez dessus le filet que vous tenez de la main gauche, ensorte que le plomb soit dessus. De-là vous irez à l'autre perche I, faire la même chose, continuant ainsi à toutes tant que le filet soit en l'état qu'il paroît ; savoir les perches tout au rez du chantier, le filet au rez des perches, & la corde avec les chevilles ensuite du filet, observant ponctuellement cet ordre tout au long ; comme aussi que la corde plombée, soit prémierement sur les chevilles, le filet sur la corde plombée, & la corde du liege sur le filet. Autrement si vous manquez à quelqu'une de ces regles, vous ne ferez rien qui vaille.

Enfin, il faut que le tout soit si bien disposé, que tirant la corde QR, les chevilles sortent de leurs trous, & donnent liberté au filet de s'étendre de maniere qu'il soit en état de fermer entierement le passage des crônes ; ce qui ne se peut faire, à moins que la corde du plomb marqué des chifres 1 2 3 4 5 ne tombe tout d'un coup sur la ligne EGHIKLM. Le filet étant ainsi tendu, il faut porter le bout D, de la corde où sont attachées les chevilles, à l'autre bord de la riviere, lequel est représenté par les lettres CD, & l'attacher à quelque branche ou piquer D, afin qu'il ne retourne pas dans l'eau.

Vous devez observer de ne pas tendre le filet dès le prémier jour que vous aurez mis les perches, il faut les y laisser six ou huit jours auparavant, le poisson s'accoûtume peu à peu à les voir, & ne s'en épouvante pas si-tôt.

Quand cette préparation est faite, on jette des féves préparées pour servir d'appas dans quelque endroit, où il n'y a point d'herbe, & qui peut être éloigné des filets d'environ cent ou deux cent pas. Consultez le mot d'appas, pour y voir la maniere de préparer ces féves. On doit ainsi appâter le poisson pendant six ou sept jours, vers les six heures du soir, & la veille qu'on aura résolu de pêcher. On mêlera avec les féves de l'aloës citrin en poudre, qu'on fera bouillir un peu de tems, avant que de les retirer du feu. La dose est de mettre environ la grosseur de deux féves d'aloës citrin sur la quantité de féves que pourroit tenir un chapeau. C'est une purgation qui affame le poisson, & qui le fait sortir de meilleure heure, pour aller chercher à manger.

Le jour de la pêche étant arrivé, on tendra les filets vers les trois heures après midi, & on jettera huit ou dix poignées de féves préparées. On se retire ensuite, & l'on revient sur le soir bien tard, avec plusieurs personnes.

Il faut que le plus entendu de la troupe soit sur le bord CD, & qu'il tienne le bout D de la corde QS. Les autres doivent aller tout doucement bien au dessus de l'endroit qui a été appâté, pour faire du bruit, frapper & fouler l'eau avec de longues perches, quand ils auront vû le signal de celui qui tient le bout de la corde. A ce bruit, il doit tirer la corde qui emportera avec elle les petites chevilles, & qui fera tomber au fond de l'eau la corde où sont attachés les plombs. Par ce moyen le filet bouchera l'entrée des crônes, & le poisson, qui épouvanté du bruit, voudroit se retirer, se trouvera pris. Cette pêche donne du profit, par la quantité de toutes sortes de poisson qu'on prend avec les Carpes.

Voyez le mot POISSON.

Carpes à l'étuvée.

Prenez une ou plusieurs Carpes, écaillez-les, & vuidez-les bien proprement ; coupez-les ensuite en deux ou trois parties, ayant soin de ne point perdre le sang, qui est ce qui donne liaison à la sauce ; après cela, on les met dans un chauderon avec du vin assaisonné de sel, de poivre de cloux de gérofle, de peau d'orange, & d'un oignon ; & les Carpes étant ainsi préparées, on les met sur le feu, où on a le soin de les faire bouillir jusqu'à ce qu'on voye qu'elles soient assez taries, après quoi on les tire, en y mettant un filet de vinaigre.

Carpe au court-bouillon.

On prend une Carpe & on l'apprête au court-bouillon, en lui ôtant les ouies & le dedans, puis on la met dans une poissonniere avec du vin blanc, du verjus, du vinaigre, des oignons, du laurier, des cloux de gérofle & du poivre ; on la laisse bien cuire en cet état, d'où on la tire pour être servie avec une vinaigrette.

Carpe farcie.

Pour réussir à bien farcir une carpe, on commence par l'écailler ; puis on sépare la peau d'avec la chair ; cela fait, on prend cette même chair, dont on fait de la farce avec de la chair d'anguilles, qu'on assaisonne de sel, de poivre, de cloux de gérofle, de muscade, de thim, de bon beurre, & de champignons ; la farce ainsi préparée, on en remplit la peau de la Carpe ; puis dans quelque vaisseau de terre ou autre, on la met ainsi cuire au four, ou bien dans une casserole sur le feu avec du beurre roussi, du vin blanc & du bouillon ; après qu'elle est cuite on la sert.

Carpe rôtie.

Quand on veut faire rôtir une Carpe, on la prend, on l'écaille, puis on la met sur le gril avec du sel & du beurre ; & pour l'accompagner d'une sauce en la servant, on se sert de beurre qu'on fait roussir avec un peu de vinaigre assaisonné de sel, de poivre & de capres.

CARREAU. Se dit, d'un morceau de brique figuré en quarré, en triangle, rectangle, ou carré long, en pentagone, hexagone, &c dont on se sert pour couvrir l'aire d'une salle, ou d'une chambre. Il se dit aussi d'un coussin pour coudre, & d'une espece d'oreiller couvert de velours, ou de quelque autre belle étoffe, duquel les personnes d'un rang distingué se servent pour se mettre à genoux dans l'Eglise. Il se dit encore des pieces de verre, dont un panneau de vitre est composé.

Les Jardiniers donnent souvent le nom de carreau aux planches de leurs jardins, sur-tout quand elles sont larges. Les Tailleurs dans les Provinces appellent Carreau, le fer dont ils se servent pour rabattre les coutures des habits. Ceux qui croient que la foudre tombe quelquefois en pierre, donnent à cette prétendue pierre le nom de Carreau.

CARRELET. Espece de filet pour la pêche.

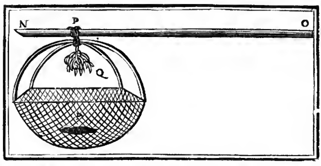
Moyen pour pêcher de gros poissons avec un Carrelet.

Je ne doute point qu'on ne s'étonne d'abord de ce que je traite en ce lieu de la maniere de pêcher du poisson avec un Carrelet, qui est connu de tout le monde, quoiqu'il soit nommé diversement, selon la diversité des lieux : la figure suivante vous en montre la forme. Je n'aurois pas voulu grossir ce livre de la figure, non plus que du discours, si je n'en avois trouvé l'usage autant utile qu'agréable.

Vous saurez que ce filet se monte & s'étend comme les communs. Il le faut de six pieds en quarré, & de mailles assez larges ; car plus la maille en sera grande, & plus le Carrelet sera facile à lever de l'eau, ce qui est absolument nécessaire, parce que les gros poissons, principalement les carpes sautent par-dessus. Vous saurez aussi, qu'on ne prend pour l'ordinaire avec ces sortes de filets, que de petits poissons, si l'eau n'est trouble, auquel cas on en peut prendre de toutes façons, mais par hazard, & par notre invention, on en prend de gros & de petits dans l'eau

claire, comme dans l'eau trouble, le ſoir, le matin, au milieu du jour, l'hiver & l'été, & principalement au printems, en été, & une partie de l'automne ſur le ſoir.

Avec l'invention que je donne maintenant, j'ai pris quelquefois d'un coup de Carrelet, cinq ou ſix carpes, il eſt vrai que c'étoit dans un étang.



Ce ſecret n'eſt autre choſe qu'une bonne poignée de vers de terre, vulgairement appellés des achées; ou laiches, que j'enfile toutes par le milieu du corps, enſorte qu'elles remuent du côté de la tête & de la queue, comme ſi elles étoient en liberté. Quand tous ces vers ſont enfilés, je noue les deux bouts de la petite fiſcelle enſemble, & ſuſpens ces achées marquées Q en l'air au milieu du filet; enſorte que la fiſcelle étant attachée à l'endroit où les bâtons ſe croiſent, les vers ſont à demi pié du fond du filet, quand il eſt poſé dans l'eau. Après cela, j'ai une perche O P N, longue & légere, laquelle je lie à un pié près du bout le plus menu, au lieu marqué P. Enſorte qu'il y a deux ou trois doigts de jeu ou d'ébat entre les enlarmes ou bâtons & la perche, afin que le Carrelet ſe tourne du côté que je veux pour le mieux placer. Etant ainſi ajuſté, je le mets dans l'eau, lui faiſant faire un peu de bruit; le poiſſon curieux de ſavoir d'où procede tel bruit, approche du filet, les plus petits viennent les premiers, leſquels voyant remuer les achées, qui ſont pendues au milieu du filet, ſe mettent tout autour à les tirailler pour les manger. Les gros poiſſons qui ſont plus ruſés ſe contentent de tourner tout au tour du Carrelet un peu éloignés, afin de découvrir la cauſe du bruit qui les a fait venir; mais voyant que les petits mangent, ils s'en approchent de plus près, & auſſi-tôt qu'ils apperçoivent les vers, ils chaſſent les petits poiſſons & attirent les vers chacun de leur côté, ce qui ſe connoît par le branle qu'ils donnent au filet. Pour lors il le faut lever promptement, afin que la carpe ne puiſſe s'élancer, parce que voyant remuer les quatre bâtons du Carrelet autour d'elle, elle veut plonger dans le fond, où le filet ſe rencontre, qui l'arrête ſi bien, qu'elle ſaute dehors, ſi on lui en donne le tems.

La plûpart des perſonnes qui pêchent avec ces ſortes de filets, quand ils le levent hors de l'eau, tiennent le gros bout de la perche de la main gauche, qu'ils poſent contre la cuiſſe; & de l'autre main, prennent la perche à trois pieds proche du bout, qui eſt une maniere aſſez lente pour enlever la carpe, qui eſt prompte à ſauter. D'autres poſent la perche ſur le bras gauche, & peſent de la main droite ſur le bout de la perche pour le faire baiſſer, & par ce moyen faire lever le Carrelet comme on fait un pont levis. Pour moi je trouve qu'il eſt plus expédient de mettre le bout de la perche entre les jambes, & l'y tenir toûjours ſans ſe remuer, tant que le filet demeure dans l'eau, & lorſqu'on veut le lever, allonger les deux mains enſemble à deux pieds plus loin, & peſant du cu ſur le bout de la perche, lever le Carrelet promptement, on a plus de force de la moitié par cette façon de lever le filet, que par aucune autre.

CARRELETTES. Limes qui ſervent à limer, & à polir le fer.

CARRIERE. C'eſt un lieu d'où l'on tire la pierre pour bâtir.

En terme de Botaniſte, c'eſt l'endroit d'une poire, où l'on trouve pluſieurs nœuds pierreux.

En terme de Manege, c'eſt une certaine étendue, où l'on peut exercer les chevaux à la courſe.

CARROBE. *Voyez* CAROUGE.

CARROUSEL. Courſe de Chariots. C'eſt auſſi le lieu où l'on fait cette courſe, & où l'on repréſente différens jeux équeſtres.

CARRURE. C'eſt la partie de l'habit qui couvre l'eſtomac & le dos.

CARTAME. Safran bâtard. *Voyez* SAFRAN.

CARTE. Ce ſont pluſieurs feuilles de papier collées les unes ſur les autres.

En terme de Géographie, c'eſt une ou pluſieurs feuilles de papier, ſur leſquelles on a décrit le monde, oo quelques-unes de ſes parties.

CARTELLE. Groſſe planche qui ſert à porter la meule du moulin.

CARTILAGE. Terme d'Anatomie. C'eſt de toutes les parties du corps, celle qui eſt après l'os, la plus ſeche, la plus froide & la plus inſenſible.

CARTISANE. C'eſt un fil délié d'or, d'argent ou de ſoye, qui ſert à couvrir un petit morceau de parchemin, qu'on met dans les dentelles.

CARTON. Eſpece de carte fort épaiſſe qu'on fait avec la colle, & les rognures de livres. Ce terme ſe dit auſſi des feuillets qu'on imprime de nouveau, pour mettre à la place d'autres, où il y avoit des fautes, ou quelque changement à faire.

CARTOUCHE. Ce ſont certains ornemens qui ſe mettent autour des armes & des chifres.

En terme de guerre, ce ſont différens morceaux de fer caſſé, dont on charge les canons. C'eſt auſſi une eſpece d'étui de carton, qui contient la charge d'un fuſil, ou de quelqu'autre arme à feu.

CARTULAIRES. Papiers, titres des Egliſes, qui contiennent leurs droits, leurs immunités & leurs privileges.

CARVI ou CHERVI.

Description.

Le Carvi ressemble assez bien à la pastenade sauvage ; il jette plusieurs tiges vuides & anguleuses d'une même racine nôueuse, haute d'une coudée ; ses feuilles sont comme celles de la pastenade sauvage ; à la cime de ses tiges, il y vient des ombelles couvertes de fleurs blanches. Sa graine est anguleuse, noirâtre, âcre, & piquante à la langue ; sa racine est assez grosse, longue & jaune.

Lieu.

Il croît dans les prés, mais le meilleur vient en Carie, pays de l'Asie mineure ; il fleurit & fait sa graine en Mai & Juin.

Propriétés.

Le Carvi est chaud & diuretique, il est bon à l'estomac, agréable au goût ; il aide à la digestion, il est bon aux antidotes & aux compotes faites de vinaigre. Sa racine est apéritive, résolutive & incisive, elle est bonne aux maladies froides de la matrice & à la tête.

CAS

CASCANE. Ce sont des puits que les Ingénieurs font faire proche du rempart, pour éventer les mines.

CASEMATE. Plate-forme, pratiquée dans la partie du flanc proche la courtine, qui fait un enfoncement, vers la capitale du bastion. C'est aussi une voute pratiquée dans les flancs d'un bastion, pour loger le canon.

CASERNE. Grand bâtiment divisé en plusieurs petits appartemens, ou chambres, pour loger les soldats d'une Garnison.

CASSE. C'est une gousse qui croît sur un arbre fort haut. Quand elle est mûre, elle renferme une moëlle qui est noire & douce, séparée par de petites peaux minces, ligneuses & semées fort épaisses ; à chaque séparation il y a un grain dur. On en apporte de plusieurs pays éloignés. Il en vient du Levant, d'Égypte, des Isles Antilles, du Bresil, & de l'Isle de Ceilan. Elles ont toutes quelque différence.

La moële de la casse purge doucement les humeurs bilieuses, sa dose est depuis une demi-once jusqu'à une once & demi. La meilleure est celle qui vient du Levant.

CASSE. C'est en terme d'Orfévre, un vaisseau fait de cendres de lessive, & d'or pilés, dont on se sert à séparer, & à rafiner l'or & l'argent. En terme d'Imprimeur, c'est une espece de tablette, divisée en plusieurs petits quarrés, ou l'on met les caractères, dont on se sert pour imprimer. Ces petits quarrés se nomment cassetins. La partie de l'écritoire où l'on met les plumes, s'appelle Casse.

CASSE-MUSEAUX. Espece de pâtisserie.

Façon d'en faire.

Il faut prendre des morceaux de moëlle de bœuf, qui soient de la longueur d'un pouce ou environ ; échaudez-les dans de l'eau presque bouillante, puis il faudra les tirer hors de l'eau avec une cuiller percée, les faire égouter un peu, & les arranger sur une table. Poudrez-les le plus que vous pourrez, avec du sucre assaisonné avec un peu d'épice salée, ou d'un peu de sel ou de canelle en poudre. Alors vous dresserez promptement de petites abbesses de pâte feuilletée bien mince, garnissez un des bouts d'un morceau de moëlle, qui soit de la longueur d'un pouce ; & s'il est besoin, vous y ajoûterez encore du sucre assaisonné, comme il a été dit. Puis vous renverserez sur cette moële l'autre bout de l'abbesse ; mouillez un peu les bords de la pâte, afin que vous puissiez les joindre l'un avec l'autre plus facilement. Lorsque vos Casse-museaux seront faits, il faudra les frire dans du beurre, ou dans du sain-doux ; & ne les pas vuider en retournant ; & quand ils seront frits, il faudra les tirer hors de la friture avec une cuiller percée, puis les poudrer de sucre pour les manger.

Autrement. Prenez du fromage mou non écrêmé, qui soit frais fait, ou bien du lait caillé, & du fromage sec, découpé bien menu, des œufs cruds, un peu de farine fine, ou plutôt un peu de crême de pâtissier, de raisin de corinthe, de pignons & de sucre assaisonné d'épice salée, ou seulement de l'épice salée. Vous pouvez aussi y mettre un peu de viande cuite, qui soit hachée bien menu ; mêlez ensemblée toutes ces choses, & faites-en comme une farce, en y ajoûtant un peu de lait, il faut que cette farce soit un peu coulante. Renfermez de cette farce dans de petites abbesses de feuilletage, & faites-en des Casse-museaux, lesquels il faudra frire dans du beurre, ou du sain-doux, puis vous pourrez les poudrer de sucre, si bon vous semble.

CASSEROLE. C'est un ustencile de cuisine, qui est une maniere de plat profond. On fait ordinairement les casseroles de cuivre rouge ou de cuivre jaune, qu'on étame en dedans. On en fait aussi de terre. On s'en sert pour faire des ragoûts.

CASSIDOINE. C'est une espece de pierre précieuse, qui est parfaitement bien veinée de différentes couleurs.

CASSOLETTE. C'est un petit vaisseau ou rechaud, qui sert à faire brûler des pastilles ou d'autres odeurs agréables. On donne le même nom à l'odeur qui sort de la Cassolette.

Pour faire une Cassolette.

Prenez du storax deux onces, du benjoin quatre onces, douze cloux de gérofle, du landanum une dragme, du calamus aromatique une dragme, un peu d'écorce de citron ; il faut prendre un pot plombé neuf, & faire bouillir le storax & le benjoin, avec demi setier d'eau rose, pendant un assez long-tems ; le pot ouvert en bouillant, & mettre le gérofle, le laudanum, le calamus & le citron en un petit nouet de toile, & le mettre bouillir avec les autres drogues. Après que le tout aura assez bouilli, il faut tirer le pot, & passer tout à travers un linge, sans beaucoup exprimer, & retirer la pâte que vous trouverez au pot, & la mettre en un papier.

CASSONADE, ou CASTONADE. Sorte de sucre, qui est gros, & qui n'est pas rafiné.

CASTOR ou BIÉVRE. C'est un animal amphibie, qui est, pour ainsi dire, composé de deux parties, dont l'une est terrestre, & l'autre aquatique. Depuis le bout du museau jusqu'aux cuisses, il ressemble fort au rat : ses pieds de devant sont fort courts, il s'en sert à tenir ce qu'il ronge, comme font les écureuils. Depuis les cuisses jusqu'à la queue, il est semblable aux oiseaux de riviere ; les pieds de derriere sont fort longs & garnis entre les doigts de membranes, comme ceux des oyes ou des canards ; sa queue est plate, quoiqu'assez épaisse, de figure ovale, écailleuse & remplie de graisse. Il se sert de ses pieds & de sa queue pour nager. On peut dire que le Castor est moitié chair & moitié poisson, d'autant plus qu'il ne peut rester dans l'eau sans respirer, & qu'il est obligé de tenir presque toûjours sa queue dans l'eau. Son poil est de deux sortes, l'un est grand, & l'autre est plus court ; c'est celui-ci qu'on employe pour faire des chapeaux.

Cet animal a beaucoup d'industrie pour se bâtir

sur l'eau des cabanes à deux ou trois étages, il coupe de gros arbres avec les dents, il amollit & gâche la terre glaise avec les pieds; sa queue lui sert de truelle, de batoir & d'auge à porter le mortier.

Il est assez difficile de connoître le mâle d'avec la femelle, à cause que ce qui en fait la distinction, est renfermé dans les aines, & qu'ils n'ont qu'une ouverture pour chasser les differens excremens; la femelle a cependant quatre mammelles. Les bourses qui sont attachées au bas de l'os pubis, renferment le *castoreum*, elles sont communes aux mâles & aux femelles.

On dit qu'on rencontre des Castors sur les bords de l'Oise, de l'Isere & du Rhône, ils sont plus communs en Allemagne & en Pologne, le long de l'Elbe & des autres rivieres. Mais ils sont fort fréquens en Canada, ils y bâtissent dans les rivieres des especes de petites villes, où ils vivent comme dans une republique.

CASTOREUM. C'est une matiere résineuse, molasse, inflammable, d'une odeur forte & désagréable; mais elle se durcit peu à peu exposée à l'air. Elle est renfermée dans une membrane, aux fibres de laquelle elle est attachée. Sa couleur est jaunâtre en dedans, & grisâtre en dehors.

Cette matiere se trouve dans deux poches ou bourses, qui se communiquent en forme de besace, & qui sont placées à la partie inférieure de l'os pubis, & au bas ventre du Castor. C'est apparemment ce que les Anciens ont pris pour les testicules, & à qui ils ont attribué tant de vertus.

Proprietés du Castoreum.

Il est propre pour fortifier le cerveau, & pour atténuer les humeurs visqueuses. Il calme les vapeurs, & provoque les mois aux femmes. On l'employe pour procurer la transpiration, & pour faire sortir les taches cutanées dans le pourpre, la petite verole, la rougeole, & dans les autres maladies malignes. Enfin l'usage qu'on en fait dans l'épilepsie, dans la paralysie, dans l'apoplexie & dans la surdité, est avantageux.

On trouve encore deux autres poches, qu'on peut appeller inferieures, par rapport à celles dont on vient de parler. Elles contiennent une liqueur onctueuse & adipeuse, semblable à du miel, & d'une couleur pâle; mais dans la suite elle prend la couleur & la consistance du suif. Elle est resolutive & fortifie les nerfs étant appliquée extérieurement.

CAT

CATAFALQUE. Decoration d'Architecture, ou de Peintre, pour la representation d'un cercueil.

CATALOTIQUE. Remede qu'on applique sur les cicatrices & les marques grossieres qui paroissent sur la peau, afin de les dissiper.

CATAPLASME. C'est un médicament composé de plusieurs drogues, qui se fait pour resoudre & dissiper les tumeurs.

CATAPLASME COMMUN. Prenez quatre onces & demi de pain blanc, une livre de lait nouvellement tiré, trois jaunes d'œufs, une once d'huile rosat, une dragme de saffran, deux dragmes d'extrait d'opium. On émiera le dedans d'un pain blanc nouvellement tiré du four, & on le fera cuire dans un poëlon avec du lait sur un petit feu, en remuant de tems en tems avec une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient reduits en bouillie épaisse. Après avoir ôté le vaisseau du feu, on y délayera trois jaunes d'œufs, une once d'huile rosat, & une dragme de saffran en poudre; on y ajoûtera deux dragmes d'extrait d'opium, si la douleur est grande.

Cataplâme pour toutes les tumeurs.

Prenez de l'absinte, de la guimauve, de l'ache ou du celeri, de jusquiame, de chacun partie égale; faites cuire le tout dans l'eau comme des épinards, & consommez l'eau en consistance de Cataplâme; pour lors hachez les herbes & faites-en un cataplâme avec de la farine de seigle, appliquez chaudement & changez-le de quatre en quatre heures toûjours chaud; s'il y a inflammation, vous ajoûterez un peu de crême douce, ou de beurre sans sel; s'il faut faire suppurer, ajoûtez-y du suppuratif.

Autre Cataplâme pour les tumeurs dures & schirreuses, strumes & parotides.

Prenez de l'ortie morte, ou de *galiopsis* en latin, que vous pilerez & ferez cuire dans du vinaigre en façon de Cataplâme, & appliquez-le. On se sert aussi de la décoction pour la même fin.

Autre Cataplâme pour les mêmes maux.

Prenez les boutons que l'ormeau jette avant que de pousser ses feuilles, faites-en un Cataplâme avec du vin, & appliquez-le. *Nota*, la deuxiéme écorce de l'ormeau preparée fait le même effet.

Autre Cataplâme pour résoudre les tumeurs qui arrivent aux mammelles & aux playes.

Enveloppez dans un papier, & faites cuire sous la cendre quatre poignées d'ozeille. Ensuite mettez-la dans une terrine, avec gros comme un œuf de levain de seigle, ou de levain ordinaire, & autant de saindoux. Battez le tout ensemble, & faites-en un onguent, que vous appliquerez sur la tumeur, & renouvellerez l'emplâtre trois fois le jour.

Autre Cataplâme pour appaiser les douleurs dans les grandes fluxions.

Battez ensemble blanc d'œuf, suye de cheminée, eau rose, & quelque peu d'huile rosat.

Ou bien prenez huile de camomille & de melilot, graine de lin, du son gris & de la bierre. Battez le tout ensemble, & faites-en un cataplâme.

Cataplâme dans les fiévres où le cerveau est attaqué d'un assoupissement & d'une langueur extraordinaire.

Mêlez & battez ensemble trois onces de savon noir, quatre onces de chair de harangs salés, une once & demi de sel marin, & deux onces de racines de brione coupées très-menu & bien broyées. Faites un Cataplâme, & appliquez-le aux plantes des pieds.

CATARACTE. Opacité de l'humeur cristaline de l'œil, laquelle a perdu sa transparence en tout, ou en partie.

CATARRE *ou* CATERRE. C'est une fluxion & distillation d'humeurs sur le visage, dans la bouche & dans les narrines, ou dans la gorge, ou sur les yeux; il est chaud ou froid.

Le Catarre chaud cause une douleur de tête, écorche la bouche, la gorge, les narines; enflâme les yeux, ôte l'appétit, rend le goût salé, les urines troubles, altere, & cause la fiévre.

Celui qui est froid, se remarque par une pesanteur & froideur de tête, par une couleur pâle, par un assoupissement, par une paresse, par une stupidité & par un éblouissement; l'on entend plus dur qu'à l'ordinaire, la voix est cassée, & les urines sont fort crues.

Le Catarre qui vient d'une pituite âcre, salée & brûlante, n'est pas sans danger; car il peut causer la pulmonie, l'esquinancie, & d'autres maladies très-dangereuses. Il faudra y remedier, en donnant des

lavemens rafraîchissans, & souvent réïterés; l'on saignera trois ou quatre fois du bras, l'on ne boira que de la tisanne d'orge, de figues, de raisins & de reglisse, ou d'une autre faite avec des pruneaux, des pommes & de semences de melon, ou de concombre.

On se gardera bien de prendre aucune poudre par le nés; & s'il y avoit inflammation dans la gorge, l'on usera d'un gargarisme fait avec des feuilles de plantain, de roses rouges, ou de provins, ou des feuilles d'agrimoine, que l'on fera bouillir ensemble dans de l'eau, y ajoûtant après l'avoir passé un peu de miel avec du salpêtre, ou du cristal mineral, ou du verjus, ou du vinaigre, ou un peu de jus de citron, ou dans la même décoction, vous ferez bouillir des tamarins.

Les personnes un peu d'âge pourront se servir de la même ordonnance, sinon qu'au lieu de se faire tirer du sang, ils se feront appliquer des ventouses, ou un emplâtre de poix de Bourgogue entre les épaules.

Ceux qui auront la commodité, se feront faire cette opiate,

Prenez deux onces de conserve de roses de provins, deux dragmes de bol d'Armenie, autant de corail preparé, trois dragmes de sang de dragon, & une dragme de mastic. Pulverisez le tout ensemble, & battez-le dans un mortier avec autant de gelée de groseilles, ou de sirop violat, ou de limon, qu'il en faudra pour faire ladite opiate.

La prise sera de la grosseur d'une muscade, le soir & le matin.

Les hommes tireront par le nés la fumée d'encens & de mastic; les femmes seulement la fumée de mastic, ou de marjolaine, ou de santal citrin, on de thim; elles se purgeront ensuite avec deux onces de manne fondue dans du bouillon; & les hommes avec deux onces de sirop de roses pâles. Les uns & les autres réïtereront souvent la purgation, l'augmentant peu-à-peu, tantôt d'une demi-once de catholicon double, ou de deux dragmes de diaprunis, ou autant de diaphenic, & ne mangeront rien de salé, ni poivré, ni ail, ni oignons, ni porreaux, ni aucune viande indigeste.

Aux Catarres causés par une pituite froide, l'on prendra d'une liqueur faite avec une pinte de vin blanc, une noix muscade, deux dragmes de canelle, demi douzaine de cloux de gérofle tout concassés, une pincée de romarin, de sauge, & un quarteron de sucre.

Après que l'on aura fait infuser le tout ensemble pendant un jour, l'on en prendra un grand verre soir & matin le plus chaud que l'ou pourra; sinon l'on usera d'une opiate en se couchant, composée de deux onces de conserve de roses, d'une dragme de mastic, de deux dragmes de bol, & autant de terre sigillée, avec trois à quatre cuillerées de rossolis; la prise sera d'une demi once.

On se trouvera bien aussi d'user du thé, du caffé, & de tirer par le nés de la décoction de marjolaine, mêlée avec trois cuillerées de suc de poirée & de miel; ou en guise de tabac, de la poudre de betoine, de l'ellebore blanc, de pirrette, ou de la muscade, & l'on entourera la tête d'un sachet rempli de fleurs de romarin, de sureau, de sauge & de roses rouges, de poudre de gérofle, de muscade, d'écorce de citron, & d'iris de Florence.

On appliquera entre les deux épaules, un emplâtre de poix de Bourgogne, & l'on s'accoûtumera, si on peut, à fumer du tabac, ou de la sauge; les femmes en peuvent faire autant, à l'égard de la sauge seulement, dont on a vû de très-bons effets.

Ceux qui sont atteints de Catarres, useront pour l'ordinaire de viandes qui dessechent, rejetteront celles qui sont vaporeuses, venteuses, grossieres, gluantes & difficiles à digérer; & ne recommenceront point de repas qu'ils ne sentent leur estomac vuide; ils s'accoûtumeront à manger plus au diner qu'au souper, d'autant que le dormir envoye quantité de vapeurs au cerveau, lesquelles se convertissent en eau; ils sortiront toûjours de table avec appetit, & quand ils retrancheroient un repas sur toute la semaine, ils s'en porteroient mieux. Les grands mangeurs & les yvrognes sont fort sujets aux Catarres.

Ils useront de pain de froment, & de chair rôtie plûtôt que d'autres; ils laisseront le potage, le poisson, le laitage, les legumes & les fruits cruds; on leur deffend aussi les oignons, les ails, les porreaux, & toutes les choses froides & humides; ils pourront assaisonner leurs viandes de sauge, d'hysope, de romarin, de thim, de coq, de serpolet, de cerfeuil & de fenouil.

Pour leur boisson, ils tremperont leur vin, ou boiront de l'hydromel; les vins forts, les vins nouveaux & l'hypocras leur nuiroient entierement, c'est pourquoi ils en boiront le moins qu'ils pourront; ils fuiront le dormir excessif, sur tout celui du midi, qui rendroit pesant, & le ventre paresseux; ils auront soin de se tenir la tête & les pieds chauds, & de se coucher tantôt sur un côté, tantôt sur l'autre, & jamais sur le dos.

Ils ne manqueront pas tous les matins de se bien peigner, de se frotter la tête, de cracher & moucher; il y a des exercices qui leur seroient très-nuisibles, tels que sont ceux de Venus, d'autant qu'ils affoibliroient le cerveau, & dissiperoient la chaleur naturelle, aussi bien que toutes les passions déreglées. Après le repas, ils se promeneront une heure ou deux. *De la Haye.*

CATHARTIQUE. *Voyez* REMEDES.

CATHOLICON. C'est un purgatif universel, fort bon & fort doux, d'où vient qu'il est souvent employé dans la plûpart des fiévres, tant continues qu'intermittentes, dans les dissenteries, les diarrées, & tout devoyement, taut de l'estomac que des intestins On le donne à tout âge & à tout sexe, & particulierement aux femmes grosses, parce qu'en purgeant doucement les mauvaises humeurs, il fortifie toutes les parties, & ne leur laisse aucune mauvaise impression. La doze est depuis deux dragmes jusqu'à une once, dans quelque eau distilée, ou dans quelque décoction propre. On le mêle plus souvent dans les medecines, parmi d'autres électuaires, ou sirops, ou infusions purgatives. On le dissout aussi dans les clisteres, depuis demi-once jusques à une once & demi.

CATHOLIQUE, ou universel. C'est un petit fourneau tellement disposé, qu'on y peut faire toutes les operations de Chymie, même celles qui se font avec le feu le plus violent.

CAV

CAVALLE. On doit avoir les mêmes soins des Cavalles que des chevaux. *Consultez l'article du* CHEVAL. Pour ce qui est du choix qu'on doit faire, quand on veut les faire couvrir, *voyez ce qu'on en dit au mot* HARAS.

CAUSTIQUE. Corrosif. La plûpart des poisons sont Caustiques. La pierre infernale est fort Caustique.

Pour faire une liqueur Caustique, propre à consumer les chairs baveuses & pourries, & toutes sortes d'excroissemens, sur-tout celles des maux veneriens.

Commencez par faire bien chauffer un mortier entre les charbons ardens. Ensuite broyez huit onces de sel

sel nitre, & quatre onces de verd de gris, qu'il faut auparavant faire détoner, & bien mêler ensemble. Le tout étant broyé,& réduit en poudre,faites-le résoudre à la cave par défaillance.

CAUTERE. Espece de petit ulcere, que le Chirurgien fait dans quelque partie extérieure du corps, par le moyen de la pierre infernale, ou de quelqu'autre corrosif, afin de faire sortir quelque matiere de maladie. On doit panser le Cautere soir & matin, & le bassiner de tems-en-tems avec du vin blanc tiédi, ou avec de l'eau-de-vie mêlée d'eau commune. On met dans le cautere, un pois, ou une petite boule, faite de racine d'iris; il y a des personnes qui y mettent une petite boule de cire. C'est pour empêcher qu'il ne se ferme: par-dessus la petite boule, on met deux feuilles de lierre vertes, afin d'attirer plus abondamment la matiere.

CAYEUX se dit en fait d'oignons de fleurs, & ce sont de petits commencemens d'autres oignons ronds par dehors, & convexes par dedans, que la nature pousse & forme tout autour de la partie basse & enracinée de chaque oignon, & cela pour la multiplication de l'espece de ces oignons, les uns ne se multipliant que de cette façon-là, comme les tubereuses, les jonquilles, les narcisses, &c. Ces Cayeux ayant été détachés de l'oignon principal, deviennent par le tems aussi gros que lui. Les autres se multiplient de graines aussi-bien que de Cayeux, comme les tulipes, hyacinthes, &c.

CED

CÉDON. Petite plante qui fleurit blanc,& dont toutes les fleurs formant ensemble une piramide, font le plus bel effet du monde.

CÉDRAC. Espece de citronier qui produit une fleur d'une odeur très-agréable.

CÉDRE. C'est le plus haut de tous les arbres. Son tronc est fort droit, ses branches vont toûjours en retrécissant jusqu'à la cime. Elles portent une espece de pommes dont la couleur tire sur le fauve. Elles sont un an à mûrir. Son écorce est lisse & grisâtre, & ses feuilles ressemblent à celles du génevrier.

CEL

CELERI. C'est l'ache des marais dont nous avons parlé dans son lieu, il n'en est different que par la seule culture, comme on va l'enseigner.

Culture du Celeri.

Il faut le semer au commencement d'Avril; mais ce prémier semé étant bien souvent sujet à monter en graine, on a coûtume d'en semer pour la seconde fois à la fin de Mai, ou au commencement de Juin. Ce dernier devient meilleur & plus tendre, & cette salade se mange ordinairement en automne & pendant tout l'hiver.

Pour le semer comme il faut à cause que la graine est très-menue, toûjours le semer fort clair; encore quelque précaution qu'on puisse prendre en le semant, il se trouve, quand le Celeri leve, qu'il est toûjours trop épais; & est en cet état dangereux de se tioler, si l'on n'a soin de l'éclaircir & de le rogner, pour lui faire prendre des forces avant que de le replanter. Ceux qui savent le jardinage, observent avant que de mettre le Celeri tout-à-fait en place, d'en faire des pepinieres; ce qui se pratique en le plantant en pleine terre, à trois doigts l'un de l'autre, & en le mettant dans des trous faits avec le doigt seulement; & si-tôt qu'il s'est fortifié en cet endroit, ils le replantent pour y demeurer.

Il y a deux manieres de replanter le Celeri. La prémiere, en tranchées profondes d'un fer de bêche, & larges de quatre pieds, dans lesquelles on met quatre rangées de Celeri éloignées d'un pié l'une de l'autre, & le plant qui est dessous d'égale distance. Cette façon de planter le Celeri est propre pour les terres légeres; mais pour les terres humides, on fait autrement; on le met sur des planches non creusées, aussi larges que les tranchées ci-dessus, & dans les mêmes distances tant à l'égard du plant que des rangées sur lesquelles est le Celeri, & qui sont tirées au cordeau; c'est la seconde maniere. Lorsqu'il est ainsi planté, il ne reste plus qu'à l'aider à acquerir sa perfection.

Pour faire que le Celeri soit tel qu'on le souhaite, deux choses lui sont absolument nécessaires; savoir, qu'il soit tendre & blanc, & pour lui faire acquerir la prémiere de ces deux qualités, il n'y a qu'à ne les point laisser manquer d'eau pendant tout l'Été. L'Expérience fait voir tous les jours la verité de ce que je dis. Cet expédient n'est pas bien difficile à pratiquer, qu'on ne l'oublie donc point. Quant à la blancheur, on réussit à lui faire prendre cette couleur en le liant de deux liens, lors qu'on juge qu'il est assez fort pour souffrir cette gêne; cela fait,on lui butte le pié de terre, prise de celle qu'on a tirée des tranchées, qu'on a creusées, & qui est sur les sentiers, ou bien d'un autre endroit; d'autres le couvrent entierement de grand fumier sec, l'une & l'autre maniere de le cacher est fort bonne. Le Celeri ainsi butté parvient aux deux degrés de perfection qu'on attend de lui en trois semaines ou un mois de tems; mais comme il est sujet à se pourrir, quand, après qu'il est blanchi, on le laisse trop long-tems dans terre, il faut que nôtre prudence ne nous en fasse mettre en cet état qu'autant qu'elle jugera que nous en aurons besoin pour nôtre provision, à moins qu'on ne soit dans un état à en faire trafic.

Voilà pour ce qu'il y a à observer au Celeri, jusqu'à ce que l'hiver soit arrivé. On le couvre pour lors de grand fumier de l'épaisseur de plus d'un pié, pour le garentir des gêlées qui ne manqueroient pas de le gâter, s'il en étoit atteint.

L'expérience m'a appris que cette maniere de lui faire passer l'hiver réussissoit très-bien dans les terres seches & sabloneuses; mais qu'elle ne valoit rien pour les fonds humides, où le Celeri étant fort sujet à pourrir, même avant qu'il blanchisse, trompe l'attente de celui qui y donne toutes ses peines; si bien qu'en telle terre, je juge à propos de le couvrir seulement de fumier, quinze jours avant le froid, & après ce tems de le lever en motte, & le porter dans une cave ou dans une serre pour l'y laisser acquerir sa derniere perfection qui est la blancheur; il se conserve longtems dans ce lieu, pourvû qu'il n'y entre aucun jour. La graine de Celeri se récueille de dessus les vieux pieds, qu'on replante après l'hiver, & qui est en état d'être serré dans les mois de Juin & Juillet.

Pour avoir du Celeri promptement.

Quoique la graine de Celeri ne soit pas des plus opiniâtres à germer, il ne laisse pas quelquefois de s'écouler un mois avant qu'elle paroisse. Pour diligenter sa germination, il faut ainsi proceder. On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud; quand on l'a tirée de-là, on la laisse secher. On la seme dans de bonne terre avec laquelle on a mêlé des cendres, faites de tuyaux & de gousses de féves. Il faut l'arroser avec de l'eau un peu chaude, & couvrir ensuite la terre de bons paillassons, pour que la chaleur ne s'exhale pas si-tôt. En peu de jours on voit avec admiration la terre s'ouvrir par tout. Continuez de l'arroser,& vous verrez bien-tôt les tiges se montrer & s'alonger; il y a du savoir faire pour y bien réussir,

CEM

CEMENTATION. C'est une maniere de purifier l'or. On cémente l'or, en stratifiant ce métal avec une pâte dure, composée avec une partie de sel ammoniac, deux parties de sel commun, & quatre parties de bol, ou de brique en poudre; le tout ayant été malaxé avec une quantité suffisante d'urine. On appelle cette composition Cément royal.

CEN

CENDRE. Les cendres se tirent des bois, ou des choses combustibles entierement consommées par le feu. On s'en sert tout comme d'un amandement pour fumer les prés, les terres & les jardins; on les met aussi au pié des figuiers. Si elles n'on pas été lessivées & qu'elles n'ayent pas servi, elles font un effet prodigieux; & quoi qu'elles ayent ainsi perdu l'ame, si elles sont mises à couvert de la pluye, & qu'elles soient remuées de tems en tems, l'esprit de vie, ou l'esprit universel venant à s'attacher à cette matiere, leur donne une nouvelle vie, elles serviront encore à la lessive: comme l'on voit que la terre dont on a tiré le salpêtre par le moyen d'une lessive, étant demeurée à l'air, quoique morte, & quoiqu'une matiere stérile & seche, ne laisse pas pourtant de reprendre un nouveau sel par l'esprit universel qui s'y est attaché après la lessive faite.

CENDRE GRAVELÉE. C'est de la lie de vin qu'on a fait sécher & calciner au feu.

CENTAURÉE, en latin *Centaurium*. C'est un nom qu'on a donné à deux plantes, qui sont d'un genre entierement différent. On les distingue en ce que l'une est appellée la *grande Centaurée*, & l'autre est nommée la *petite centaurée*.

Description de la grande Centaurée.

Les tiges de cette plante s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles sont oblongues, divisées en plusieurs parties. Ses fleurs qui sont à fleurons évasés, découpées en lanieres, naissent en bouquets sur de grosses têtes rondes, à la cime des tiges. La couleur de ces fleurs est bleue tirant sur le purpurin.

Lieu.

Elle croît dans les montagnes & dans les endroits peu fréquentés.

Proprietés.

Sa racine est astringente & vulnéraire. Elle provoque l'urine & leve les obstructions. On l'emploie utilement dans les hémorragies & les dévoiemens. Elle entre dans la composition de la poudre du Prince de la Mirandole, qui passe pour un grand spécifique, pour la goutte & la sciatique: en voici la composition. Prenez racines de grande Centaurée, de gentiane & d'aristoloche ronde; de feuilles de petite Centaurée, de chamepytis & de chamedris; faites sécher, & reduisez en poudre subtile, ces différentes racines, & feuilles, chacune à part; prenez parties égales de ces poudres, mêlez-les bien ensemble, & gardez-les dans une boëte bien fermée & dans un lieu sec. On en fait infuser pendant la nuit un gros, dans un demi verre de vin vieux, ou dans un bouillon dégraissé. On continue tous les jours ce remède le matin, ou le soir pendant un an, ou même plus, si le mal n'est pas encore tout-à-fait déraciné.

Description de la petite Centaurée.

Elle est semblable à l'origan, sa tige est quadrangulaire, de la hauteur d'un demi-pié, & quelquefois plus: ses fleurs ressemblent à celles du *Lycnis*, & sont rouges tirant sur le purpurin: ses feuilles sont comme celles de la rhüe, longuettes & petites; sa graine est semblable au grain de froment; sa racine est petite, légere, amere, au goût & inutile.

Lieu.

Elle croît sur les collines grasses. La meilleure vient en Arcanie, Elis, Messenie, & en France dans la Bresse & le Dauphiné; elle fleurit en Juillet jusques en Septembre.

Proprietés.

Elle est un peu astringente; la décoction prise purge par le bas, elle est bonne aux fiévres tierces, à la jaunisse, aux opilations du foye, de la rate & à la sciatique. Elle tue les vers & les fait sortir par le bas, elle est aussi très-utile contre la convulsion, spasme, & toutes les maladies des nerfs. La même avec du miel éclaircit la vûe, & en chasse le brouillard. Si l'on en fait une forte infusion, si l'on en donne la poudre en substance, ou que l'on en donne l'extrait, si même l'on fait prendre des décoctions pour la guérison des fiévres, elle produit souvent des effets aussi salutaires qu'en produit le quinquina & peut-être que cette plante auroit encore des effets plus certains, si on l'avoit autant combinée qu'on a fait le quinquina. Car comme elle est extrêmement amere, (c'est pour cela que quelques Botanistes l'appellent fiel de terre) on lui donne la qualité de fébrifuge par excellence. On en mêle souvent une poignée, avec une once de quinquina qu'on fait infuser dans une pinte de vin blanc pendant vingt-quatre heures, & l'on partage cette infusion en trois, ou quatre prise, que l'on donne de quatre heures en quatre heures; ayant soin de donner de bonne nourriture au malade, dans les intervalles. Ce rémede emporte les fiévres que le quinquina seul n'auroit pû déraciner.

On peut la donner seule pour les fiévres intermittantes. La doze des fleurs en poudre est d'un gros; ou d'une bonne pincée en infusion dans un verre de vin blanc. Dans les maladies contagieuses, on peut faire prendre ses sommitez cueillies entre fleur & graine, infusées dans le vin blanc ou l'eau de chardon béni. La doze est d'un gros de Centaurée sur six onces d'eau de chardon béni. On prétend que ce remède est spécifique.

Elle est fort bonne aussi pour fortifier l'estomac, & désopiler le foye; elle est vulneraire & déterfive. Ses fleurs entrent dans le safran composé, qui n'est autre chose, qu'un mélange de plusieurs herbes séches qu'on envoye de Grenoble, sous le nom de vulneraires de Suisse.

CEP

CEP. Souche, ou pié de vigne, qui produit ordinairement plusieurs branches.

CEPAA. La CEPAA est semblable au pourpier, mais elle a les feuilles plus noires & la racine plus menue.

Lieu.

Elle croît dans des lieux qui ne sont pas cultivés; elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietés.

Elle a les vertus du pourpier. Ses feuilles bûes dans du vin sont bonnes à ceux qui urinent goutte à goutte, & à ceux qui ont la vessie galeuse, sur-tout quand on les fait bouillir avec la racine d'asperge sauvage.

CÉPHALALGIE. Se dit d'un mal de tête récent.

CÉPHALIQUES. Remédes pour les maux de tête. *Voyez* REMEDES.

CÉPHALOPHARINGIENS. Muscles qui sont à l'orifice du Pharinx, ou œsophage.

CER

CERAT. Médicament composé de cire, & d'huile. On y ajoute ordinairement des gommes, des graisses & des poudres de plusieurs mineraux, pour échaufer, ou rafraichir, digérer, ou restreindre.

Le Cerat d'euphorbe de Galien se fait de la maniere suivante. Mêlez avec un peu de vinaigre, une once de poudre subtile d'euphorbe. Coupez en petits morceaux, trois onces de cire, & faites-les fondre dans une livre d'huile d'olive; quand vôtre huile sera à demi refroidie, jettez-y l'euphorbe, & liez bien le tout ensemble. On en frotte aussi le front pour dissiper la migraine, ou d'autres parties du corps pour attenuer & faire couler les humidités visqueuses.

CERCELLE. Petit oiseau de riviere qui ressemble au canard, & qui s'apprête de la même maniere.

CERCIFI. *Voyez* SALSIFIX.

CERCLE. C'est un espace terminé par une ligne courbe, dont tous les points sont également éloignés d'un autre point, qu'on nomme centre.

Quelquefois on donne le nom de Cercle à cette ligne courbe, qui est la circonférence du Cercle. C'est en ce sens qu'on dit qu'il faut tracer un Cercle. *Voyez* l'article de l'ARPENTAGE, vous y trouverez la maniere de tracer un Cercle sur le terrein.

CERF. C'est un animal sauvage à cornes, & à quatre pieds, dont le poil est fauve, ou rougeâtre. Ses oreilles sont petites, son cou est long, sa queue est courte, son pié est fourchu. Il se retire dans les bois, il mange du fruit, des herbes, des serpens & d'autres animaux.

On donne divers noms aux Cerfs qui sont d'âges différens.

Le Cerf qui est dans sa prémiere année est appellé *Faon*; celui qui est dans sa seconde, est appellé *Daguet*. Alors il commence à porter des cornes, qui se nomment dagues. On dit que le Cerf est à sa *prémiere*, *seconde* ou *troisiéme tête*, quand il est dans sa prémiere, quatriéme & cinquiéme année. Celui qui est dans sa sixiéme année est nommé *Cerf de dix cors* jeunement; dans sa septiéme, *Cerf de dix cors*; dans sa huitiéme, *grand Cerf*; & dans sa neuviéme, *grand vieux Cerf*. Après ce tems-là sa tête n'augmente plus.

Les cornes des Cerfs tombent tous les ans aux mois de Février & de Mars; alors ils ne se montrent point, qu'ils n'en ayent recouvré d'autres.

La biche est la femelle du Cerf, mais elle n'a point de cornes, elle porte son petit pendant huit mois, & elle n'en fait qu'un à la fois. Le Cerf & la biche entrent en rut vers le mois d'Aoust & de Septembre.

On chasse le Cerf, *Voyez* l'article du VENEUR, entre les chasses qui y sont décrites, vous y trouverez celle du Cerf.

CERFEUIL. C'est une herbe potagere, qui se met dans le potage, & qui entre dans la fourniture des salades. On la cultive dans les jardins.

Culture du Cerfeuil.

Outre celui qu'on doit semer sur les couches pour composer les petites salades, à la sortie de l'hiver, il sera bon de mois en mois d'en reserver de nouveau, quoique peu, à cause qu'il en sera plus délicat que quand il est vieux semé. Les bandes de vos espaliers & contrespaliers pourront servir à cet effet, d'autant qu'il ne peut nuire à vos arbres par sa petitesse, & pour le peu de substance qu'il lui faut à son accroissement, & encore pour le peu de tems qu'il séjourne en un lieu.

Vous en laisserez monter à graine quelque bout de planche, qui suffira pour vous en fournir amplement, laissez-la bien mûrir sur pié; puis vous l'arracherea, vous la couperez, & vous la ferez bien secher avant que de la serrer.

Il y a une autre espece de Cerfeuil d'Espagne, qui se nomme Cerfeuil musqué, ou *Myrrhis odorata*; sa feuille ressemble entierement à la cigue, elle est fort agréable au goût, elle a une odeur semblable à l'anis vert, & encore plus agréable en la mâchant un peu. Au renouveau quand le Cerfeuil pousse son jet de sa vielle tige, on le couvrira de fumier menu, puis de chaud par-dessus pour l'étouffer, afin d'être mangé en salade. Il est de beaucoup plus agréable que le persil de Macedoine, ou le Celeri d'Italie.

On le semera au renouveau en quelque endroit à part, & on ne le laboutera en aucune façon jusqu'à ce qu'il soit levé, mais on le sarclera seulement à mesure que l'herbe y poussera, d'autant qu'il est quelquefois une année sans sortir de terre.

Pour la graine, vous la recueillirez en sa saison & la gouvernerez comme les autres.

Le Cerfeuil ne se multiplie que de graine qui est noire, fort menue & assez longuette, rayée dans sa longueur.

Le Cerfeuil musqué se multiplie pareillement de graine, qui est assez longuette, noire & assez grosse.

CERISAYE. C'est un lieu où il y a beaucoup de Cerisiers.

CERISIER. C'est un arbre qui a les feuilles semblables à celles du neflier, mais elles sont dentelées & plus larges. Il porte des fruits qui sont fort connus sous le nom de Cerises.

Lieu.

Le Cerisier aime les terres légeres ou pierreuses, les Cerises qui y viennent, sont d'un meilleur goût que celles qui croissent dans les terres fortes.

Propriétés.

Les Cerises sont stomacales, apéritives & rafraîchissantes; elles tiennent le ventre libre, elles sont bonnes pour les maladies du cerveau, pour resister au venin, & pour adoucir les acretés des humeurs. On fait des confitures & du ratafia avec des Cerises.

On mange les noyaux des Cerises pour la pierre des reins & de la vessie; on en mêle dans les frontaux pour le mal de tête pendant la fiévre. On distingue en général deux sortes de Cerisiers, le domestique & le sauvage.

Le Cerisier sauvage est connu sous le nom de merisier; il croit dans les bois. Les fruits qu'il porte sont appellés merises, ce sont de petites Cerises noires à longue queue, d'un suc doux & agréable, teignant la bouche & les mains en noir ou en purpurin. On se sert de son bois dans les clavecins & autres instrumens de musique. Il y a plusieurs sortes de Cerisiers cultivés, qu'on distingue par leurs fruits nommés cerise, bigarreau & guine.

Les Cerises les plus communes sont les griotes, les autres sont les cerises précoces, les cerises à bouquets, les cerises hâtives, les cerises de Montmorenci.

Culture des Cerisiers.

Les Cerisiers ont leur génie particulier, aussi bien que les autres arbres, & qu'il faut nécessairement étudier, si l'on veut réussir à les greffer, pour leur faire prendre la forme à laquelle nous les destinons. On doit greffer les Cerisiers dans le même lieu où ils ont été semés. Il ne faut pas les en arracher pour les transplanter dans une autre pepiniere; ce qui ne feroit que les alterer dans la suite, les retarder de beau-

coup, & les réduire même en un état à ne croître qu'avec langueur. Si on veut avoir des Cerisiers nains pour mettre en buissons, il faut les greffer sur des Cerisiers. Ce n'est pas que ces arbres n'exigent de grands soins lorsqu'ils sont ainsi greffés; car ils sont sujets à jetter des boutures en pieds; que si on ne les leur ôtoit, il seroit dangéreux que toutes ces petites branches n'attirassent à elles la meillure partie de la terre, & par ce moyen ne fissent languir le maître pié, & empêchassent son fruit de grossir dans la suite & de profiter.

Ceux qu'on fait venir de haute tige, demandent beaucoup moins de peine & de travail; ils se greffent sur le merisier, qui est un arbre dans lequel la séve est extrêmement forte, & qui par conséquent est d'une nature très-propre à élever des arbres à plein vent. C'est ce qui est cause que sur tels sujets, les Cerisiers jettent du bois & du fruit fo t gros & en abondance.

Compotes de Cerises.

Il faut prendre une livre de Cerises, leur couper la queue par le milieu, ou par la moitié; étant ainsi préparées, vous prendrez une poële à confiture, ou un poëlon, dans lequel vous mettrez une demi livre de sucre ou environ, que vous ferez bouillir presque en sirop, & jetterez vos Cerises dedans, & les ferez bouillir promptement à grand feu une douzaine de bouillons, ou environ; puis vous les ôterez de dessus le feu, les remuerez, & avec un papier ou une cuiller, vous en tirerez l'écume; cela fait, vous les laisserez refroidir & les servirez.

Cerises confites promptement & sans façon.

Prenez quatre livres de Cerises, & pour les bien garder, vous y mettrez quatre livres de sucre concassé le plus menu que vous pourrez, que vous mettrez parmi les Cerises; vous y jetterez par dessus un verre d'eau, de peur que votre sucre ne s'attache au fond de la poële; puis vous les pousserez à bon feu égal, & remuerez votre poële une fois ou deux, afin que la Cerise se recouvre de sa peau, jusqu'à ce que le sirop soit fait. Faites que votre feu ne soit point négligé, afin que vos confitures ne languissent pas, parce qu'elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil. Prenez garde sur-tout à la cuisson. Voilà la maniere dont se fait la Cerise confite; & si vous voulez, vous pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume, c'est la même chose.

Pour blanchir des Cerises, groseilles, framboises, raisins, fraises, & autres fruits propres à blanchir.

Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux battus avec de l'eau de fleurs d'orange; vous les jetterez dans un plat ou terrine avec du sucre en poudre; & lorsqu'elles seront couvertes de sucre, vous les mettrez sur un papier, & sur un tamis ou corbeille; puis vous les mettrez au soleil, ou bien devant un feu clair, ensorte qu'elles sentent seulement la chaleur de loin, afin qu'elles se puissent sécher. Si vous voulez, pour les fruits rouges, vous pouvez vous servir de jus de groseille ou de framboise, avec un peu d'eau de fleurs d'orange, mais il n'y faut point d'œuf; & vous pouvez aussi vous passer d'eau de fleur d'orange, si vous voulez. Voilà la maniere dont on glace les fruits; & vous pouvez aussi blanchir de même des branches de fenouil anisé, pour garnir des plats en hiver, ou pour manger.

Cerises égrenées portatives & fort agréables.

Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de sucre, au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau; puis vous prendrez quatre livres de Cerises, vous en ôterez la queue & le noyau; puis vous mettrez votre sucre sur le feu; & lorsqu'il bouillira, vous jetterez vos quatre livres de Cerises égrenées, comme nous avons dit; vous les mettrez dans le sucre sur le feu, & vous les ferez bouillir promptement trente ou quarante bouillons, c'est-à-dire, jusqu'à ce que votre sirop soit un peu épaissi, il faut remuer la poële de tems en tems. Puis lorsqu'elles seront faites, vous les tirerez de dessus le feu & les laisserez refroidir; vous les mettrez sur un tamis pour les laisser égoûter; vous en mettrez trois ou quatre ensemble, l'une dans l'autre, elles formeront une grosse Cerise; puis vous les dresserez sur des ardoises ou sur de petites planches. Après vous secouerez du sucre dessus au travers d'une toile de soye; vous les mettrez dans une étuve ou dans un four, lorsque vous en aurez tiré le pain; & lorsqu'elles seront séches de ce côté-là, vous les retournerez, & y mettrez du sucre en poudre comme de l'autre côté. Vous pouvez faire le même avec des prunes de damas; c'est une petite confiture qui est portative & fort agréable, qui est ce que peu de gens savent faire.

Esprit de Cerise.

Prenez des Cerises noires que vous ferez fermenter dans la cave dans un vaisseau de bois, & après que la fermentation sera faite, vous les distillerez pour en conserver l'esprit, qui est rafraichissant & apéritif. Si vous le donnez avec une décoction convenable, comme des feuilles de trefle, acetens, autrement alleluia, il tempere l'ardeur des fiévres aigues & modere la chaleur du foye.

Vous tirerez de même maniere l'esprit de fraises, qui est rafraichissant; l'esprit des bayes d'hyeble & de sureau, qui est fort convenable pour guérir l'enflure; comme aussi l'esprit de senevé des bayes de cet arbrisseau, qui fortifie l'estomac & aide la digestion.

On fait une boisson laxative, avec une poignée de feuilles de Cerisier bouillies dans du lait. La Cerise peut adoucir par son acide, les humeurs âcres & bilieuses, & pousser les urines. On fait un remede apéritif avec environ deux douzaines d'amandes de Cerises concassées qu'on fait infuser dans le vin blanc pendant la nuit, & qu'on prend le matin à jeun; on en peut user pendant quelque tems, pour se garentir de la colique néphrétique. Les Cerises fraîches lâchent, & les séches resserrent; cependant on permet au malades d'user des dernieres pour rafraîchir leur bouche, & pour adoucir leur salive, pourvû qu'ils ayent soin d'en rejetter ensuite le marc.

Potage aux Cerises.

Mettez dans un pot, de l'eau, du sel, & un quarteron de beurre; faites-les bouillir deux ou trois bouillons, puis ajoûtez-y des Cerises, du sucre, des cloux de gérofle, de la canelle, autant qu'il en faudra, ensorte que le potage ne soit point trop aigre, & faites-le cuire tout ensemble.

Parmi ce qu'on appelle vulgairement Cerise, nous comprons les merises, tant blanches que noires, des guines blanches, des guines noires, autrement des cœurs de Cerises précoces, des Cerises hâtives, des Cerises tardives, des griotes, des bigarreaux des Cerisiers de pié, des Cerises blanches.

Toutes ces sortes de Cerises se greffent, à la reserve des merisiers, qui n'en valent pas la peine; mais en revanche les Cerisiers, & sur-tout les blancs qui naissent à la campagne & dans les vignes, des rejettons les uns des autres se greffent sur les principales especes: savoir Cerises hâtives & tardives, guines, griotes, bigarreaux, &c. Les Cerisiers de pié sont d'assez bonnes Cerises, & servent pour être greffés, particuliere-

ment des Cerises précoces, qui sont une espece de Cerise médiocrement grosse, qu'on ne met gueres qu'en espalier, pour y faire promptement du fruit: C'est sa précocité toute seule, qui fait son mérite par la nouveauté; on ne la regarde plus, dès que les belles Cerises, qui viennent bien-tôt après, ont commencé à paroître. Les Cerises précoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme sont les meritiers qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

CERISIER de pié, se dit de ceux qui naissant de la racine d'autres Cerisiers sont de bonnes Cerises sans avoir besoin d'être greffés, comme il arrive en fait de Cerisiers hâtifs, & qui n'arrivent point en fait de griotiers & bigarrotiers, & Cerisiers précoces, qui ne viennent que des greffes appliquées, soit en écusson, soit en fente, sur des Cerisiers de pié, ou sur des merisiers, &c.

CERVAISON. C'est quand un grand cerf est gras & en venaison.

CERVELATS DE MILAN. *Maniere de les faire.* Prenez six livres de chair de porc maigre, une livre de bon lard, quatre onces de sel, une once de poivre. Il faut que le tout bien haché soit mêlé ensemble : ajoûtez une pinte de vin blanc, & une livre de sang de porc, avec une demi once de canelle & gérofle, piles & mêlés ensemble, & des morceaux ou manieres de gros lardons, que l'on fair de la tête du porc, qu'il faut bien saupoudrer de ces epices, & larder dans les cervelats en les faisant, ils doivent être cuits pour les manger.

CERVELLE de palmier. Espece de moëlle douce qui se trouve au haut du palmier, où se forme le chou.

CERUSE. *Voyez* BLANC DE PLOMB.

CHA

CHABLIS. Bois abbatus dans les forêts, par la tempête.

CHABOT. Petit poisson, qui a la tête grande, large & plate, la bouche fort ouverte & sans dents; il se trouve dans les rivieres & dans les ruisseaux.

CHACELAS. C'est une espece de raisin blanc, qui est fort bonne & fort commune.

CHAINE de charrûe. C'est ce qui tient le timon de la charrûe avec le paumillon, par le moyen d'un gros anneau de fer, dans lequel on passe ce timon, & qu'on arrête avec un instrument de fer, qu'on appelle une hape. Ainsi les Laboureurs disent : *J'ai rompu ma chaine en rompant ma terre.*

CHAINE. Terme de Tisserand, &c. C'est le fil qui est monté sur le métier, pour faire la toile.

CHAIR. C'est un terme commun pour signifier la partie molle des animaux ou des fruits.

Secret pour que la chair se garde long-tems sans se gâter.

La chair se garde en y mettant dedans un clou d'airain, ce qui fait que la chair ne se pourrit point.

CHAIR. Pour la conserver, pour empêcher les mouches de s'y attacher, pour la faire cuire promptement. *Voyez* CUISINE.

CHAIR en fait de fruit. C'est le terme dont on se sert faute d'autres, pour exprimer la substance du fruit, qui est couverte d'une peau & qui se mange, & ce mot de chair reçoit plusieurs épitetes, pour marquer toutes les differences qui s'y rencontrent, par exemple :

Chair beurrée & fondante.

C'est celle qui se fond en effet dans la bouche, pour peu qu'on la mâche; telle est la chair des poires de beurrée, de bergamotte, de leschasserie, de crasane, & de toutes les pêches.

Chair cassante.

Se dit des poires qui sont fermes, sans être dures, & qui font une maniere de bruit sous la dent qui les mâche ; telles sont les Messire-Jean, les bons-Chrétiens d'hiver, les amadottes, les martins-secs, les orangers d'été.

Chair coriasse & dure.

Se dit de certaines poires qui n'ont aucune finesse ni délicatesse, & qu'on a peine à avaler ; telles sont les catillacs, les doubles fleurs, les fontarabies, les parmeins, &c.

Chair fine.

Se dit des poires excellentes, comme sont les leschasseries, les bergamottes, les épines.

Chair gremeleuse & farineuse.

Se dit des certaines poires qui sont désagréables & mauvaises au goût ; telles sont d'ordinaire les doiennés qui ont trop mûri sur l'arbre, les poires de cadet, & même de certaines poires ; qui quoique d'une excellente espece, n'ont pas aquis leur bonté naturelle, comme les épines d'hiver qui n'ont pû jaunir, & cependant mûrissent, les bergamotes d'automne, venues en méchante exposition, ou dans un terrain frais & humide.

Chair pâteuse.

Se dit de certaines poires qui sont en quelque façon grosses comme les beurrées blanches, les lansacs venues à l'ombre.

Chair tendre.

Se dit de certaines poires qui n'étant ni fondantes ni cassantes, ne laissent pas d'être excellentes, telles sont les inconnues-cheneau, les poires de vigne, les pastourelles, & sur-tout les rousselets.

Il y a enfin de certains fruits qui ont un peu la chair aigre comme les saint-Germains ; d'autres l'ont un peu âcre, comme les crasanes, & même quelques poires de beurré, ausquelles un peu de sucre corrige ces défauts.

D'autres sont revêches, les paysans les appellent rêches, comme les poires à cidre, & la plûpart des poires à cuire, & ce défaut ne se peut corriger.

CHAIR. On dit en Fauconnerie, cet oiseau est bien à la chair, pour signifier qu'il chasse bien.

CHAMP. Semer à champ, autrement à volée, se dit proprement des raves, qui au lieu d'être semées dans des trous d'une couche, sont semées indifféremment, soit sur une couche, soit en pleine terre, soit de même qu'on seme les autres grains en plein champ, ainsi après avoir semé de l'ognon, du persil, &c. on y seme par-dessus un peu de raves, ou de laitues à y demeurer pour pommer, ou arracher, &c.

CHAMEAU. Animal domestique fort doux & fort docile, ayant une ou deux grosses bosses sur le dos. Les peuples d'Orient s'en servent, au lieu de chevaux & de mulers. C'est un animal mélancolique, & phlegmatique, il vit très-long-tems. Quand il est en amour, il se retire avec sa femelle, & la couvre pendant tout le jour. Il ne paît point, il broute, ou des chardons ; ou des plantes qui ont beaucoup de suc & de lait. On nourrit les Chameaux ou de paille hachée, qu'on forme en pelottes, & qu'on paîtrit avec de l'eau & de la farine, ou avec des féves & des pois qu'on a soin d'humecter. C'est ce qui fait qu'il se passe aisément de boire.

CHAMOIS. Animal sauvage qui tient de la

chevre, d'un poil tirant sur le roux ; ayant deux cornes assés longues & noires ; les yeux fort rouges, la queue courte & ronde. Il se trouve sur les hautes montagnes, & parmi les rochers escarpés. Sa peau étant passée est d'un grand usage.

Pour passer les peaux de Chamois. Voyez PEAUX.

CHAMPAN. *Terme de coutume.* Droit qu'a un Seigneur de prendre un certain nombre de gerbes sur les champs, qui dépendent de sa Seigneurie.

CHAMPIGNON. C'est une sorte de plante qui croît sans feuilles & sans semences apparentes. Le pedicule qui sort de terre, est court & fougueux. Il soutient un chapiteau spongieux, charnu, arrondi, applati, ou pointu, feuilleté & garni quelquefois en dessous de plusieurs fistules.

Il y en a plusieurs especes, voici les plus communes, ce sont les *Champignons de bois*, qui sont ceux qui viennent à la rive des Forêts qui sont très-larges : *Champignons de prés*, ou *de pâtures*, qui sont ceux qui croissent où le bétail paît ordinairement, & ne poussent guere qu'après les prémiers brouillards d'automne. Ce sont ceux que j'estime les meilleurs, tant à cause de la bonté de leur blanc par-dessus, que de leur couleur vermeille par-dessous. Outre cela, ils sont encore de fort bonne odeur, ce que n'ont pas les autres. Les *Champignons de jardin*, qui poussent ordinairement sur les couches, & les *Mousserons* qui ne viennent qu'au commencement du mois de Mai, dans les bois cachés sous la mousse, d'où ils empruntent le nom de *Mousserons*.

Les Champignons ont des qualités fort différentes : il s'en trouve qui ont des effets si pernicieux, qu'ils causent la mort à ceux qui en ont mangé, ou au moins des maladies très-dangereuses. Les meilleurs sont ceux qui ont pris leur accroissement en une nuit sur des couches de fumier. On doit choisir ceux qui sont charnus, bien nourris, rougeâtres en dessous & blancs dessus ; leur odeur & leur goût doivent être agréables, enfin leur grosseur ne doit être que médiocre comme celle d'une chataigne.

Culture des Champignons.

De toutes ces especes, il n'y a que celle qui croît sur couche, qu'on puisse faire venir dans le jardin ; c'est pourquoi on dressera une couche avec du fumier de mulet, ou d'âne, en mettant dessus quatre doigts de menu fumier, dit *Terras* ; & après que la grande chaleur de la couche sera passée, l'on jettera dessus toutes les épluchures, & l'eau où l'on aura lavé ceux que l'on apprêtera à la cuisine, même tous les vieux mangés de vers ou de limaces. Cette couche vous en produira de très-bons & en fort peu de tems ; cette même couche pourra servir deux ou trois ans, & sera bonne à en faire d'autres.

Aux environs de Paris, on se sert du fumier qu'on tire des écuries des loueurs de chevaux, dans lequel il se trouve plus de crotins que de paille. L'expérience a montré que la recolte des Champignons en étoit plus abondante. On prend un soin tout particulier pour faire de cette sorte de couche, qui coute beaucoup de travail & de dépense ; mais la peine qu'on a est assez bien recompensée par le débit qui se fait dans une aussi grande Ville que Paris.

Pour préparer des Champignons.

On les épluche d'abord, puis on les jette dans l'eau claire, où on les laisse tremper ; après cela on les fait bouillir dans un peu d'eau, pour leur faire rendre la leur puis on les laisse égouter ; cela fait, on les met dans une casserole avec du beurre frais, du sel, du poivre & un peu de persil ; & lorsqu'ils sont cuits, on les tire pour les manger, après y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux un jus de citron joint, à un jus de gigot de mouton.

Champignons frits.

Prenez des Champignons, faites-les amortir à la poële dans du bouillon, poudrez-les de farine, de sel & de poivre menu, faites-les frire dans du beurre où du sain-doux, puis servez-les avec un peu de persil & un jus d'orange.

Autrement.

On les peut frire au beurre ou à l'huile tout cruds, ou les faire bouillir dans de petit vin blanc, & les assaisonner de sel & de jus d'orange, ou choses semblables.

On se contente quelquefois de peler & laver les Champignons, puis on les met tout entiers dans une tourtiere, ou sur une feuille de papier sur le gril avec un peu de beurre ou de bonne huile, du sel, du poivre, de la muscade & un peu de chaplure de pain ; faites-les cuire doucement à petit feu.

Champignons farcis.

Lorsqu'ils sont pelés, il faut ôter la barbe qui est dedans ; puis les laver, & les mettre à sec tout d'un tems, parce qu'ils n'auroient pas de goût s'ils demeuroient long-tems dans l'eau ; pendant qu'ils trempent, il faut hacher un morceau de veau, ou de volaille, avec du lard pelé, & de la graisse coupée menu, y ajoûtant du sel, & un peu de thim, de marjolaine & une petite ciboule. Le hachis étant fait, il faut le lier avec un ou deux jaunes d'œufs cruds, y mêlant un peu d'épices, puis on remplit les Champignons de cette farce. Quand ils sont farcis, mettez-les dans une tourtiere couverte, ou entre deux plats d'argent, avec un peu de beurre, de bouillon de pigeon ou d'autre volaille, & un peu de feu dessus & dessous. Après qu'ils sont cuits, mettez-les sur une assiette creuse ; faites-y une petite sauce blanche, composée d'un peu de verjus, & quelques jaunes d'œufs, & le tout étant prêt, ajoûtez-y un peu de jus de viande.

Champignons en ragoût.

Après que vous aurez coupé vos Champignons, passez-les à la casserole, avec un peu de beurre frais, Mettez-y sel, poivre, muscade, & un bouquet de fines herbes ; & faites une liaison avec un peu de farine, de jaunes d'œufs & de jus de citron. Si l'on veut les faire à la crême, au lieu de cette liaison, on y met de bonne crême, & l'on sert sur le champ.

Pour confire des Champignons.

On en peut garder de cuits de la même façon que des culs d'artichaux, ou bien les ayant fricassés, on les met dans un pot ; on verse encore par-dessus du beurre fondu qui ne soit guere chaud, & jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un travers de doigt, pour les empêcher de s'évanter ; trois semaines après ou environ, il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sauce, & la séparer des Champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit salé & que le beurre surnage d'un bon travers de doigt, & faire la même chose de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne soient gâtés, par l'humidité qu'ils jettent qui les fait pourrir : Il les faut garder à la cave, ou dans un autre lieu frais.

Les Champignons se mangent encore en d'autres ragoûts ; on en met à la crême, & on en farcit pour garnir des potages soit maigres, soit gras.

Contre le poison des Champignons. *Voyez* POISON.

CHANCIR. Ce terme se dit du fumier qui étant dans un tas ou dans une couche fort seche, a commencé de blanchir, & de faire une espece de petits filamens qui sont des commencemens de Champignons.

Il se dit aussi de toutes les confitures liquides qui commencent à moisir.

CHANCRE. C'est une sorte d'ulcere, qui attaque plusieurs parties du corps.

Reméde contre le chancre de la bouche.

Prenez de l'agrimoine, faites-la bouillir avec du vin blanc, & gargarisez-en la bouche.

Autre. Il arrive souvent qu'après avoir bû dans un verre qui n'a point été bien rincé, il survient quelques ulceres à la bouche ou aux levres. Quand on sera atteint de cette sorte de Chancre, on pourra se servir du reméde suivant.

Prenez de l'eau seconde ou de l'esprit de vitriol que vous trouverez chez les Apoticaires ; mettez au bout d'un petit bâton du linge fin, ou du coton, ou autre chose semblable, que vous tremperez dans l'une ou l'autre de ces liqueurs ; vous en frotterez les ulceres deux ou trois fois, & ils sont guéris.

Vous pouvez encore vous contenter de toucher ces ulceres avec de la pierre de vitriol.

Pour le Chancre du nés & de la bouche.

Mêlez ensemble pour un sou d'esprit de vitriol, & pour deux liards de sel rosat ; & bassinez le chancre trois, ou quatre fois, soir & matin.

CHANCRE. *Voyez* EMPLATRE *manus Dei.*

Il y a une autre sorte de Chancre qui est plus dangereux, & qui est le fruit de quelque commerce infame ; c'est un ulcere qui est rond & cave dans le milieu, & qui vient sur le gland & sur le prépuce.

Remédes contre les Chancres veneriens.

Touchez-les avec la pierre infernale, & faites-les suppurer avec le précipité rouge, mêlé avec l'onguent d'André de la Croix. Employez l'huile de mercure que vous mettrez sur un plumaceau ; elle est fort bonne pour ouvrir les Chancres & consumer les chairs.

Il faut avoir soin de purger le malade avec douze ou quinze grains de mercure doux & autant de scamonée, que vous lui ferez prendre avec de la conserve de rose. Après de bonnes purgations, vous mettrez en usage les panacées mercurielles qui sont un reméde efficace contre les veroles non consommées. *Voyez* l'onguent d'André de la Croix sous le mot d'ONGUENT.

Reméde éprouvé pour les Chancres qui viennent à la bouche des petits enfans.

Il faut prendre une poignée de cerfeuil, & demi poignée de sauge, les piler à demi, & les faire bouillir dans un demi setier d'eau commune. Quand ces herbes auront bouilli dix ou douze bouillons, ajoûtez-y une cuillerée de vinaigre, & le tout étant passé par le tamis, ou par un linge bien blanc ; mêlez-y une once de miel rosat. Ensuite trempez dans cette composition, un petit bâton entortillé par le bout d'un morceau d'écarlate, & lavez-en doucement le mal de l'enfant.

CHANCRE en fait d'arbre, signifie une maniere de galle ou de pourriture seche qui se forme dans la peau & dans les bois, comme on voit souvent aux poires de robine, aux petits muscats, aux bergamottes, tant sur la tige qu'aux branches.

Reméde contre le Chancre des arbres.

Quand le printems sera venu, si vous avez soin de cerner tout autour, dans l'écorce vive jusqu'au bois, le Chancre tombera de lui-même. On peut encore le gratter avec un couteau.

CHANDELIER. *Porter le chandelier.* Terme de chasse. C'est quand le haut de la tête d'un vieux cerf (que nous appellons empaumure) est large & creuse.

On peut absolument user de cette expression, mais elle n'est point exacte.

CHANDELIER. Terme de jardinage. Cet arbre fait le Chandelier ; c'est lors que quelqu'une des plus grandes branches est couverte de plus petites, & qu'on est obligé de les nettoyer avec la serpette.

CHANDELLE. C'est une composition de suif ou de cire qui entoure une mêche de coton, dont on se sert pour éclairer. On employe le suif de bœuf pour le dedans de la chandelle & celui de mouton pour le dehors. On n'en doit point faire avec du suif de porc.

CHANDELLES DURABLES. *Chandelles durables de suif.*

Prenez du suif de bœuf, ou de mouton, ou de chevre, & l'ayant fondu, sur vingt livres dudit suif, mettez une livre d'alun de roche en poudre, le mettant peu à peu dans ledit suif fondu, mêlant le tout fort bien avec un bâton ; & après vous ferez vos Chandelles ; elles seront blanches & ne dégouteront point, mais seront à profit, & dureront deux fois plus que les autres.

Chandelles de cire durables.

Prenez un peu de bonne Cire, faites-la fondre ; puis passez-y une fois vôtre mêche de coton étant bien chaude ; puis ayez une bassine pleine d'eau sur un petit feu, & dans cette eau chaude, trempez de la cire dans laquelle vous la ferez ramollir ; lors qu'elle sera molle vous la laverez fort, & paîtrirez bien ; après cela vous entourerez vos mêches de cette cire, & les roulerez sur une table de noyer, avec un ais de même bois, ayant mouillé la table avec un peu d'eau.

Autres Chandelles qui durent quatre jours & quatre nuits.

Prenez une partie de bon suif, rendez-la liquide, & jettez-y dessus de la cire pour la purifier, & après cela tirez-la du feu, faisant trois fois la même chose ; enfin le suif étant ainsi bien purifié, versez-le dans un vase de verre au poids de deux onces, le faisant fondre, & y ajoûtant une once de cire blanche, & une once de térébentine. Vous y mettrez aussi du bois vieux, pourri, seché & criblé, reduisant le tout en consistance molle, roulant tout cela sur une table avec les mains ; & lorsqu'il commencera à s'endurcir, mettez-y dedans une petite mêche de jong, dont vous formerez une chandelle de la longueur & de la grosseur qu'il vous plaira.

Secret pour faire des Chandelles de suif, qui soient aussi belles que la bougie.

Quand vôtre suif sera fondu, purgez-le en y jettant de la chaux vive, que vous laisserez tomber au fond ; & vôtre suif restera aussi-beau que la cire. Vous pourrez aussi mêler une partie de ce suif, avec trois parties de cire, pour faire des bougies qui seront parfaitement belles, & aussi bonnes que celles qui sont toutes de cire.

CHANFRIN. Morceau d'étoffe noire, qu'on

met sur le chevaux, pour le deuil. C'est aussi une marque blanche qui s'allonge depuis le front du cheval, jusqu'auprès de son nés, sans toucher ni aux sourcils ni au bout du nés. Il se dit encore des touffes, ou coiffures de plumes dont on pare un cheval, aux jours de pompe & de cérémonie.

CHANGE. Il y a quatre sortes ou especes de Lettres de Change : La prémiere, portant *valeur reçûe* purement & simplement, qui comprend en soi toutes sortes de valeurs. La seconde, portant *valeur reçue en marchandise*. La troisiéme, portant *valeur de moi-même*. Et la quatriéme, *valeur entendue*, Les trois prémiéres sortes de Lettres sont uniformes à l'égard de la valeur, c'est-à-dire, que l'on conçoive une Lettre de Change d'une de ces trois manieres, elle opere toûjours *valeur reçûe*, sans que l'on puisse les contester en justice, ainsi qu'il sera ci-apeès.

L'on a toûjours observé le tems que les Lettres de Change ont dû être payées, qui est en quatre manieres. La prémiere, quand les Lettres portent de payer à tant de jours de vûe. La seconde, de payer à jour nommé, c'est-à-dire, par exemple, du dixiéme Mai, ou autre jour. La troisiéme, à usance, ou double usance, l'usance étant d'un mois. La quatriéme, à Lettre vûe, c'est-à-dire, qu'elles doivent être payées par ceux sur qui elles sont tirées dans le moment qu'elles leur sont peésentées. Les Lettres ont toûjours contenu le nom de celui qui en donne la valeur ; mais la valeur n'étoit jamais exprimée, & l'on mettoit seulement *valeur reçûe*, purement & simplement, sans dire si c'étoit en deniers comptans, marchandises, billets, ou autres valeurs qui proviennent de plusieurs rencontres d'affaires. Si on manque de spécifier ces choses, cela peut être cause de grandes pertes, & de la perte d'un Marchand ; car si on marque cette valeur reçûe simplement, cela produit plusieurs inconveniens au desavantage du Public, qui cause la ruine du commerce, & particulierement lorsqu'il arrive des faillites. Cette valeur reçûe simplement, mise dans une Lettre de Change, produit plusieurs pertes, la valeur étant inconnue ; car très-souvent un banquier, ou un Négociant, fournira pour Lyon à un autre Négociant une Lettre de Change, par exemple do trois mille livres portant valeur reçûe purement & simplement, pour laquelle il n'aura reçû qu'un simple billet, qui portera aussi valeur reçûe purement & simplement, sans spécifier que cette valeur est en Lettre de Change. Si ce Négociant en faveur duquel est tirée la Lettre, vient à faire faillite avant l'échéance, il peut passer son ordre au profit d'un de ses amis portant aussi valeur reçûe pour la faire recevoir à l'échéance sous son nom, & faire entrer dans son Contract d'accommodement celui qui lui aura fourni la Lettre, où il y aura quelquefois à perdre les trois quarts, sans qu'il puisse y apporter aucun remede ; parce que la Lettre portant de payer à ce Négociant, ou à son ordre, celui sur qui la Lettre est tirée, ni lui-même si elle revenoit à protest, ne pourroit pas se dispenser de payer les trois mille livres mentionnées dans la Lettre. La raison en est, que l'ordre au dos d'une Lettre de Change portant valeur reçûe, saisit la Lettre, & en rend proprietaire celui au profit duquel il est passé, au moyen de la valeur qu'il en a donnée au donneur d'ordre ; de telle sorte que celui qui a fourni la Lettre peut-être cinq ou six jours avant la faillite, est obligé de faire payer par l'acceptant son Correspondant, ou de payer lui-même les trois mille livres, en cas que la Lettre soit protestée, & d'entrer dans un Contract où il perd quelquefois les trois quarts, sans y pouvoir apporter aucun remede. Il arrive encore qu'un Négociant se voyant pressé par ses Créanciers, ne pouvant plus

resister, se declare à ses parens pour le soulager, qui souvent sont ses Créanciers, qui voyant ses affaires en mauvais état, bien loin de l'assister, se font sortir d'affaires ; & pour cela, s'il se trouve des Lettres de Change parmi les effets de ce malheureux Négociant, ils se font passer des ordres à leur profit, pour ce qui leur est dû ; au lieu que dans la bonne-foi, ces Lettres devroient être rendues à ceux qui les ont fournies & qui n'ont reçû autre valeur qu'un simple billet ; c'est une chose triviale que tout le monde sait, que ces fripponeries se font presque toûjours, lorsqu'il arrive des faillites.

L'étimologie du mot de *Lettre de Change* se comprend facilement ; car il ne signifie autre chose que changer de l'argent qu'un Négociant a dans une ville, & le donner à recevoir à un autre qui en a affaire, & qui n'y a point pareille somme, qu'il lui donne en échange dans la Ville de sa résidence, d'où la Lettre est tirée. Cet échange leur est également avantageux ; parceque celui qui aura de l'argent en espece par des Messagers & Rouliers, & celui qui en auroit besoin dans la même Ville pour faire ses affaires, seroit obligé de l'y faire voiturer du lieu de sa résidence.

Ce mot de *Change* vient encore de ce que le profit ou interêt que l'on reçoit, & que l'on donne en tirant ou remettant des Lettres de Change d'un lieu, n'est jamais égal. Tantôt il est haut, tantôt il est bas ; quelquefois il y a à perdre, quelquefois à gagner, & quelquefois il est au pair ; c'est-à-dire, qu'il n'y a rien à perdre, ni à gagner entre les Cambistes. Ainsi c'est un changement perpetuel, qui se rencontre dans le commerce des Lettres de Change. Il faut remarquer que la différente Loi des especes d'un pays à un autre, est ce qui fait la différence du Change, & qu'il est plus haut ou plus bas : Par exemple, un Marchand veut remettre en Amsterdam un écu monnoye de France valant trois livres, il n'y recevra que 96. deniers de gros, qui valent quarante-huit sous, supposé que le Change soit à ce prix ; parce qu'il vaut toûjours, comme il a été dit ci-dessus, & qu'il faut six vingt gros pour faire un écu, qui sont trois livres de France ; ainsi il perdra douze sous par écu, qui est vingt pour cent pour le change. La raison en est que les especes sont plus basses en Hollande qu'en France. Il en va de même pour les traites & remises qui se font dans les autres Pays étrangers où l'argent est plus bas qu'en France. En effet, si toutes les especes de monnoye étoient à même Loi dans tous les Etats de l'Europe, qu'elles sont en France, les Changes seroient au pair ; c'est-à-dire, que l'on donneroit un Louis d'or en une Ville de France, pour en recevoir un autre de pareille valeur dans les places étrangeres ; ainsi il n'y auroit ni profit ni perte de part & d'autre ; & tout le profit ou toute la perte du Change, se réduiroit dans l'abondance ou rareté de l'argent qui se rencontreroit dans les lieux où se feroient les traites & remises. Par exemple, en France où toutes les especes sont à une même Loi, si la Place de Paris n'avoit besoin que d'un million pour payer ce qu'elle doit à Lyon au payement d'Août, & que la Place de Lyon n'eût aussi besoin à Paris que d'un million, l'argent seroit au pair, au moyen de cette égalité de besoins ; au contraire, si Paris avoit besoin de quinze cens mille livres pour payer à Lyon dans lesdits payemens, & que Lyon n'eût besoin à Paris que d'un million, les Lettres seroient rares, & l'argent que l'on donneroit à Paris pour avoir des Lettres sur Lyon, perdroit, & les Lettres gagneroient ; & si l'abondance d'argent étoit à Paris, & la rareté à Lyon, les Lettres perdroient, & l'argent gagneroit.

L'utilité que les Négocians ont trouvée dans le

Commerce

Commerce des Lettres de Change a donné lieu aux Billets de Change fournis ou à fournir, payables à ordre, ou au Porteur pour la facilité des payemens, & n'être pas obligé de tenir toûjours leur argent en caisse oisif, sans leur faire aucun profit, & autres billets comptans pour argent prêté, ou marchandise vendue, payables à ordre, ou au Porteur, qui sont differenciés des Billets de Change, qui ont des Privileges différens des simples Billets valeur en argent, ou en Marchandise.

Les tems qui se donnent par les Lettres de Change à ceux sur qui elles seront tirées, sont quatre.

Le premier est, quand une Lettre est tirée à tant de jours de vûe, c'est-à-dire, à quatre, huit, dix, ou quinze jours, le tems ne court que du lendemain du jour de la présentation de la Lettre, & qu'elle a été acceptée;de sorte qu'une Lettre de Change tirée à dix jours de vûe qui seroit acceptée le dernier Avril, n'est exigible que le onziéme Mai, La raison en est,que le jour de l'acceptation qui est le dernier Avril, n'est point compté,& l'on ne commence à compter que du premier jour de Mai & le dixiéme Mai que la Lettre n'est point encore comptée. La raison de cela est, que le dixiéme ne finit qu'à minuit; & par conséquent, l'on ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur, que le onziéme jour de Mai, qui commence à compter par le premier Mai, & continuer jusqu'au dixiéme à minuit inclusivement. Il ne se trouvera donc que dix jours francs, ce qui est le tems que l'accepteur a pour payer la Lettre.

Le deuxiéme tems, que l'on appelle *à jour nommé*, c'est quand le tireur par exemple dit: *Au premier jour de Mai,il vous plaira payer par cette Lettre de Change, &c.* laquelle n'est exigible aussi que le deuxiéme, parce que, comme il a été dit ci-dessus, le jour de l'échéance n'est point compté; c'est-à-dire, que le Porteur de la Lettre ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur, pour les raisons dites ci-devant.

L'on n'est point obligé, si l'on ne veut, de faire accepter les Lettres payables *à jour nommé*, attendu que le tems court toûjours, jusqu'au jour de l'échéance : à la différence de celles qui sont payables à tant de jours de vûe, dont le tems ne court que quand elles sont acceptées. Néanmoins, il est très-avantageux de faire accepter les Lettres payables *à jour nommé*; parce qu'au moyen de l'acceptation, l'on a deux debiteurs pour un, savoir, l'accepteur & le tireur, faute de payement de la Lettre.

Le troisiéme tems, & celui que l'on appelle *usance*, c'est-à-dire, un mois; *double usance*, deux mois. Les Lettres que l'on tire à *usance* & *double usance*,sont sur l'Angleterre, la Hollande, l'Allemagne, l'Espagne & le Portugal; mais il faut observer que l'*usance* de ces deux derniers Royaumes est de deux mois, & deux usances de quatre mois. Les Négocians de ces Royaumes & Etats, quand ils fournissent leurs Lettres pour France, tirent de même maniére.

L'on n'est pas obligé de faire accepter les Lettres tirées à *usance* ou *double usance*, parce que le tems commence à courir du jour & date de la Lettre; & finit au jour & datte qui accomplit le mois; c'est ce qu'on appelle *usance*, qui est une coûtume établie par les Négocians de ces nations; mais il est avantageux aussi de les faire accepter pour la raison ci-devant alléguée.

Il y a une question à savoir, qui est si le porteur d'une Lettre de change peut obliger celui sur qui elle est tirée, de l'accepter, encore qu'elle soit à *jour nommé*, à *usance*, ou à *double usance*; il est certain qu'il ne peut pas refuser de l'accepter, sinon on la peut faire protester, cela s'appelle *Protest faute d'accepter*, & à l'échéance le Protest se fait faute de payement.

La quatriéme sorte de tems, est quand les Négocians, ou Banquiers tirent leurs Lettres payables à Lyon, dans les foires que l'on appelle *Payemens*, qui se tiennent quatre fois l'année, de trois en trois mois: savoir, aux Rois, Pâques, Août, la Toussaints. Lors que la bonne foi regnoit parmi les Négocians, les Lettres payables en payement à Lyon ne s'acceptoient jamais par écrit; celui sur qui elles étoient tirées, disoit seulement verbalement, *Vû*; sans accepter pour répondre au tems, & le porteur en faisoit mention sur son Bilan. Les Lyonnois ont été long-tems dans cet usage, sans qu'il en arrivât aucun accident, ni aucun déni, lorsqu'on viroit Partie, quand il y avoit rencontre, sinon elle étoit ponctuellement payée à la fin du payement; mais la bonne-foi s'étant relâchée par la corruption des siécles,quelques Banquiers ont nié que les Lettres leur eussent été presentées, & les Négocians pour plus grande précaution les font présentement viser & accepter par écrit, & mettre ce mot *accepté*.

Il y a encore des Lettres de Change qui se tirent pour payer *à vûe*, c'est-à-dire, que dès le moment qu'elles sont presentées à celui sur qui elles sont tirées, il doit payer, sinon elles doivent être protestées faute de payement, & l'on peut à l'instant même, prendre de l'argent à rechange, parce que ces sortes de Lettres sont pour des affaires pressantes, qui ne se peuvent remettre sans faire un tort notable aux Porteurs des Lettres; c'est pourquoi ceux qui fournissent leurs Lettres *à vûe*, doivent bien prendre garde que leurs Correspondant ayent provision en main, pour les payer sur le champ & sans aucune remise. Il faut remarquer que pour les Lettres tirees *à vûe*, il n'y a point de dix jours de faveur pour faire les Protests, comme il se pratique aux autres sortes de Lettres ci-devant alleguées. La raison en est, que lesdites Lettres sont tirées à tant de vûe, ou à jour nommé: ainsi l'on peut prendre pié à compter les dix jours de faveur du lendemain de l'échéance, comme il sera dit en son lieu; & aux Lettres tirées *à vûe*, l'on ne peut prendre aucun pié pour compter les dix jours de faveur; c'est pourquoi il faut faire nécessairement protester faute de payement.

Quand un Négociant qui met son ordre sur une Lettre pour l'envoyer recevoir, met sa signature, & ne laisse point du blanc pour y mettre le reçû,il n'aura qu'à mettre ces mots à côté, *pour servir d'endossement*. Ainsi ceux entre les mains de qui elle sera, ne pourront pas changer la disposition de la signature en un ordre pour payer à un autre le contenu de la Lettre; puisque cette signature ne poutra opérer autre chose qu'une quittance. Outre cette précaution, il en faut prendre encore une autre, quand une Lettre se trouve perdue, qui est, d'abord que l'on en a connoissance, d'aller avertir celui qui en est le débiteur, afin qu'il ne soit point surpris, si elle lui étoit présentée par celui qui l'auroit trouvée pour la recevoir, en remplissant le blanc d'un reçû.

Les Commis & Facteurs sont ici avertis de bien prendre garde, quand leurs Maîtres leur donneront des Lettres à recevoir, de ne les point rendre qu'ils n'ayent rempli le blanc par le reçû.

Reglemens de la place des Changes de la Ville de Lyon.

I. Que ci-après l'ouverture de chaque payement se fera le prémier jour non ferié du mois de chacun des quatre payemens de l'année, sur les deux heures de relevée, par une assemblée des principaux Négocians de ladite place, tant François qu'Etrangers, en pré-

sence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou en son absence, du plus ancien Echevin, qui seront priés de s'y trouver; en laquelle assemblée commenceront les acceptations des Lettres de Change payables en icelui, & continueront incessamment à mesure que lesdites Lettres seront presentées, jusques au sixiéme jour dudit mois inclusivement; après lequel, & icelui passé, les porteurs desdites Lettres, pourront faire protester, faute d'acceptation, pendant tout le courant du mois, & ensuite les renvoyer pour en tirer le remboursement avec les frais du retour.

II. Que pour faire le compte, & établir le prix des Changes de ladite place de Lyon avec les Etrangers, il sera fait pareille assemblée le troisiéme jour de chacun mois non ferié, aussi en presence de Monsieur le Prevôt de Marchands, ou du plus ancien Echevin.

III. Que les acceptations desdites Lettres de Change se feront par écrit; dattées & signées par ceux sur qui elles auront été tirées, ou par personnes duement fondées de procuration, dont la minute demeurera chez le Notaire; & toutes celles qui seront faites par Facteurs, Commis, & autres non fondés de procuration, seront nulles & de nul effet, contre celui sur qui elles auront été tirées, sauf le recours contre l'acceptant.

IV. Que l'entrée & ouverture du bilan & virement des parties, commencera le sixiéme de chaque mois desdits quatre payemens, non ferié, & continuera jusques au dernier jour desdits mois, inclusivement, après lesquels icelui passé il ne se fera aucun virement, ni écritures, à peine de nullité.

V. Que l'on entrera pendant lesdits quatre payemens en la loge du Change, le matin à dix heures pour en sortir precisément à onze heures & demi, passé laquelle heure, ne se feront aucunes écritures, ni virement des parties; & pour avertir de ladite heure, on sonnera une cloche.

VI. Que ceux qui en leurs achats de marchandises, auront la faculté de faire escompte, si bon leur semble, seront tenus de l'offrir dès le sixiéme jour du mois de chacun desdits payemens, après lequel & icelui passé, ils ne seront plus reçûs.

VII. Que toutes parties virées seront écrites sur le bilan par les Proprietaires ou par leurs Facteurs, ou Agens, qui en seront les porteurs, sans qu'ils puissent être desavoués par lesdits Proprietaires: & seront lesdites écritures aussi bonnes & valables, que si elles avoient été par eux-mêmes écrites & virées.

VIII. Que tous viremens de parties seront faits en présence de tous ceux qu'on y fait entrer, ou des porteurs de leurs bilans, à peine d'en répondre par ceux qui auront fait écrire pour les absens, & ce sur les bilans, & non en feuille volante; & à l'égard des autres personnes de la Ville, qui ne portent point de bilan, ils donneront leurs ordres à leurs debiteurs par billets qui leur serviront de décharge du payement qu'ils feront des parties, au desir de leurs creanciers; & pour ceux de dehors pour lesquels les Courtiers disposent les parties, ils donneront ausdits Courtiers pouvoir suffisant, qui sera remis chez un Notaire, pour la sureté de ceux qui payeront, & pour y avoir recours en cas de besoin.

IX. Que les Lettres de change acceptées, payables en payement, qui n'auront été payées du tout, ou en partie, pendant icelui, & jusques au dernier jour du mois inclusivement, seront protestées dans les trois jours suivans, non feriés, sans préjudice de l'acceptation; & lesdites lettres, ensemble les protests envoyés dans un tems suffisant, pour pouvoir être signifiés à tous ceux, & par qui il appartiendra; savoir pour toutes les lettres qui auront été tirées au dedans du Royaume, dans deux mois; pour celles qui auront été tirées d'Italie, Suisse, Allemagne, Hollande, Flandres, Angleterre, dans trois mois: & pour celles d'Espagne, Portugal, Pologne, Suede, & Danamark, dans six mois, du jour & datte des protests, le tout à peine d'en répondre par le porteur desdites Lettres.

X. Que toute lettre de Change payable esdits payemens, sera censée payée; savoir, à l'égard des domiciliés porteurs de bilan sur la place du Change de ladite Ville, dans un an; & pour les autres, dans trois ans après l'échéance d'icelle, & n'en pourra le payement être repeté contre l'acceptant, si l'on ne justifie des diligences valables contre lui faites dans ledit tems.

XI. Que si les Etrangers remettent en comptant, ou en Lettre de Change, après le dernier jour du mois, on ne sera obligé de les recevoir en l'acquittement de leurs Traites faites durant ledit payement.

XII. Que lors qu'il arrivera une faillite dans ladite Ville, les creanciers du failli qui se trouveront être de certaines Provinces du Royaume, ou des pays étrangers, dans lesquels sous pretexte de leur prétendus privileges, ou coûtumes, ils s'attribuent une préference sur les effets de leurs debiteurs faillis, préjudiciables aux autres creanciers absens & éloignés, ils y seront traités de la même maniere, & n'entreront en repartement des effets dudit failli, qu'après que les autres auront été entierement satisfaits; sans que cette pratique puisse avoir lieu pour les autres regnicoles, ou étrangers, lesquels étant reconnus pour legitimes creanciers, seront admis audit repartement de bonne-foi & avec équité, suivant l'usage ordinaire de ladite Ville, & de la jurisdiction de la Conservation des privileges de ses Foires.

XIII. Que toutes cessions & transports sur les effets des faillis seront nuls, s'ils ne sont faits dix jours, au moins avant sa faillite publiquement connue. Ne seront neanmoins compris en cet article les viremens des parties faits en Bilan, lesquels seront bons & valables, tant que le Failli, ou son Facteur, portera son Bilan.

XIV. Que les Teinturiers ou autres Manufacturiers n'auront privilege pour les dettes, sur les effets & biens des faillis, que des deux dernieres années; & pour le surplus entreront dans la distribution qui en sera faite au sou par livre avec les autres Créanciers.

XV. S'il arrive qu'un Mandataire de diverses Lettres de Change acceptées, aussi Creancier de l'Acceptant, ne reçoive qu'une partie de la somme totale, & fasse dans le tems dû le Protest du surplus, la compensation legitime de sa dette étant faite, il sera obligé de repartir le restant à tous ceux qui lui auront fait lesdites remises, au sou par livre, & à proportion de la somme dont chacun des remettans sera Créancier.

XVI. Tous ceux qui seront Porteurs de Procuration génerale, pour recevoir le payement des promesses & Lettres de Change, remettront les originaux de leur Procuration ès mains d'un Notaire, & seront lesdits porteurs de Procuration obligés d'en fournir des expeditions, à leurs frais, à ceux qui payeront les susdites Lettres.

XVII. Toute Procuration pour recevoir payement de Lettres de Change, Promesses, Obligations, & autres dettes, n'aura plus de force passé une année, si ce n'est que le tems qu'elle devra durer soit précisément exprimé, auquel cas elle servira pour tout le tems qui sera énoncé en icelle, s'il n'apparoitd'une révocation.

XVIII. Que les Faillis & Banqueroutiers ne pourront entrer en la Loge du change, ni écrire & virer parties, si ce n'est après qu'ils auront entierement payé leurs Créanciers, & qu'ils en auront fait apparoir. Et pour donner moyen auſdits Faillis de payer leurs Créanciers des effets qu'ils auront à recevoir, ils le pourront faire par transports, Procurations, ou ordres, à telles personnes qu'ils aviseront, lesquels payeront à leur aquit ce qu'ils ordonneront, & seront nommés pour eux aux parties qui seront passées en écritures.

XIX. Les Courtiers ou Agens de Banque & marchandises de ladite Ville, seront nommés par lesdits Prevôt des marchands & Echevins, entre les mains desquels ils prêteront le serment, en la maniere accoutumée; en justifiant par des attestations des principaux Négocians, en bonne & dûe forme, de leurs vie, & mœurs, & capacité au fait & exercice de ladite charge; & seront lesdits Courtiers réduits à un certain nombre, & tel qu'il sera jugé convenable par lesdits Sieurs Prevôt des marchands & Echevins, sur l'avis desdits Négocians.

XX. Que tous Banquiers, Porteurs de Bilan, & Marchands en gros, négocians sous les Privileges des Foires de Lyon, seront obligés de tenir leurs Livres de raison, en bonne & dûe forme; & tous marchands, Boutiquiers & vendans en détail, des livres journaux: autrement en cas de déroute, ils seront déclarés Banqueroutiers frauduleux, & comme tels condamnés aux peines qu'ils devront encourir en ladite qualité.

XXI. Que très-expresses inhibitions & deffenses seront faites à toutes personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, de contrevenir à ce que dessus; directement ou indirectement, à peine de trois mille livres d'amende contre chaque contrevenant: appliquable; savoir le quart à l'Hotel-Dieu du Pont du Rhône, le quart au Dénonciateur, & le quart à la reparation de la Loge des Changes: pour le payement de laquelle somme ils seront contraints par corps, saisie & vente de leurs biens; & pour plus exacte observation des presentes, sera permis à l'un desdits Contrevenans, de dénoncer les autres Contrevenans avec lui; auquel cas il sera déchargé; pour la première fois, de payer ladite peine, & aura son droit de dénonciation. Et afin que personne n'en puisse ignorer, seront les presentes lûes & publiées à son de trompe & cri public & affichées au devant de l'Hotel de Ville, en la place des Changes, & autres lieux accoutumés; & passé outre pour le tout, nonobstant oppositions, ou appellations quelconques, & sans préjudice d'icelles. *Voyez* Banque & Protest.

Change. Prendre le change, se dit en terme de chasse & de Fauconnerie, du chien, ou de l'oiseau, qui abandonnent leur gibier, pour courir, ou voler après une bête, ou un oiseau, qu'on ne doit pas chasser.

CHANLATE. C'est un chevron refendu diagonalement, & d'angle en angle, qu'on pose sur l'extrémité des chevrons d'une couverture, du même sens que les lates.

CHANOINES. Ils doivent examiner avec soin s'ils ont manqué à leurs devoirs; car ils ne prospereront jamais sans les remplir.

I. S'ils sont entrés dans leurs Dignités & Benefices, par Simonie ou confidence, ayant donné de l'argent, rendu service, ou assisté de leur faveur des personnes pour les avoir, y ayant Simonie en toutes ces manieres, nullité du titre, & obligation de restituer les fruits reçûs. *Extrav. de sim. c. detestabile.*

II. S'ils ont gardé la résidence. *Trident. Seff. 21. cap. 3.*

III. S'ils se sont absentés du Chœur sans nécessité, & se sont dispensés de la plûpart des Heures Canoniales, ou s'ils se sont contentés de s'y montrer au commencement ou à la fin, sous le prétexte que c'est un abus, & qu'ils gagnoient toutes les distributions chaque jour, assistant à quelqu'une des grandes Heures, ou en y assistant en partie. *Conf. Baf. cap. 16.*

IV. S'ils ont assisté au Chœur avec la gravité, le silence & la modestie nécessaire; & si au lieu de chanter avec le Chœur, ils ont dit leur Office en particulier. *Conc. Basil. seff. 21.*

V. S'ils ont chanté posément, distinctement, prononçant toutes les sillabes sans se presser, faisant les méditations, & ne commençant pas un verset que l'autre Chœur n'ait entiérement achevé le sien. *Concil. Baf. Ibid.*

VI. S'ils ont toûjours assisté à l'Office Divin avec leurs habits de Chanoines, selon la saison. *Conc. Baf. Ibid.*

VII. S'ils ont eux-mêmes fait l'Office, ou se sont contentés de le faire par des gens substitués. *Trident. suprà.*

VIII. S'ils ont été au Chœur avec intention seulement de gagner les distributions, & non de chanter les louanges de Dieu, & s'acquiter de leur devoir. *Basil. hom. in Ps. 28. Conc. Med. V.*

IX. Si lorsqu'ils ont été pourvûs de leurs Bénéfices, ils avoient l'âge, la science & l'Ordre que les Bénéfices requierent. *Trident. Seff. 22. cap. 2.*

X. S'ils ont toûjours porté l'habit Clerical, la Tonsure, & les cheveux comme les Canons l'ordonnent, chacun selon son Ordre. *Conc. Lat. IV. c. 16.*

XI. Si ayant la presence pour solliciter ou avoir soin de quelque affaire du Chapitre, ils s'y sont employés avec diligence & affection; ou si au contraire, ils l'ont fait trainer en longueur pour en jouir plus long-tems, étant en ces cas obligés à la restitution des fruits que le Chapitre a perdus, & des dommages qu'il a soufferts par leur négligence. *S. Thom. 2. 2. q. 62. a. 1.*

XII. S'ils ont donné ou fait donner la présence sans juste cause, ou s'ils ont reçû nonobstant qu'ils eussent été piqués par celui qui en avoit la Charge.

XIII. S'ils ont souffert le relâchement & favorisé leurs confreres, ou leurs amis au préjudice des Réglemens Capitulaires. *Conc. Med. III. & IV.*

XIV. S'ils ont tenu Chapitre aux jours ordonnés par les Statuts, ou s'ils l'ont tenu les jours de fête, ou durant l'Office divin, sans une necessité pressante. *Conc. Baf. cit.*

XV. S'ils ont eu soin de reprendre & de corriger dans le Chapitre tout ce qui est contre l'ordre & la discipline, d'y pacifier les différens qui sont survenus entre les Chanoines, & s'ils s'y sont conduits avec la modestie & la gravité convenables à des Chrétiens & à des Prêtres. *Conc. Med. III.*

XVI. S'ils ont fait l'emploi des revenus de leurs Bénéfices de la maniére qu'ils y sont obligés, c'est-à-dire, si après leur subsistance honnête, ils ont donné le reste aux pauvres. *S. August. Ep. 50. ad Bonif.*

XVII. S'ils ont toûjours été exemplaires & irréprochables en leur vie, & en leurs mœurs.

XVIII. S'ils ont chassé avec chiens ou oiseaux; s'ils ont frequenté les danses, les comedies & les cabarets, & s'ils se sont adonnés aux jeux de hazard & aux autres divertissemens deffendus aux Ecclesiastiques. *Trid. suprà.*

XIX. S'ils ont donné sujet de scandale par de trop grandes fréquentations avec des femmes ou fil-

les, & sur-tout avec les mondaines, & celles qui étoient de mauvaise vie. *dist.* 1. *cap.* 20.

CHANTEAU. Se dit d'un gros morceau de pain beni. Il signifie aussi la derniere piece qu'on met au fond d'une futaille. Il se peut dire encore des grands morceaux d'étoffe, qu'on rentrait au bas des manteaux; aussi-bien que ce qui reste d'un pain rond, après qu'il a été entamé.

CHANTE-PLEURE. C'est un grand entonnoir, qui sert à remplir les tonneaux. L'orifice supérieur de sa queue doit être couvert d'une plaque de fer blanc, percée de plusieurs trous, afin que rien ne puisse passer de ce qui n'est pas liquide.

CHANTERELLE. C'est un oiseau dont se servent les Chasseurs pour appeller les autres de même espece. On lui donne encore le nom d'appeau ou appellant. On le tient ordinairement dans une cage, d'où il attire les oiseaux dans les pieges qui leur sont préparés.

C'est principalement la femelle des perdrix, qu'on nomme Chanterelle; on la pose à l'extrêmité des sillons, où l'on a tendu des filets & des passées, pour y faire donner le mâle qui l'entend.

CHANTIER. C'est le lieu où les Charpentiers ont coûtume de travailler; c'est aussi l'endroit où l'on place le bois. On appelle Chantiers des pieces de bois, où l'on pose les sacs de blé sur les ports, aussi-bien que celles sur lesquelles on met le vin dans les caves. On donne encore le nom de Chantier, aux grandes remises, où les loueurs de carrosses rangent ces sortes de voitures.

CHANTIGNOLES. Briques qui ont huit pouces de long, sur quatre de large.

CHANTOURNER. Terme d'Architecture. C'est couper en dehors une piéce de bois, de fer ou de plomb, suivant un profil.

CHANVRE, en Latin *Cannabis*. Il y en a de deux especes, l'une est le Chanvre sauvage qui croit auprès des marais, & l'autre est celui qu'on cultive. C'est de ce dernier dont on va parler.

Description.

Le Chanvre est une plante qui pousse une tige droite & quarrée environ à la hauteur d'un homme. Ses feuilles sont disposées en mains ouvertes, d'une couleur verte brune, & d'une odeur désagréable.

On distingue deux sortes de Chanvre, l'une est appellée mâle ou feconde, & l'autre est nommée femelle ou stérile.

Le Chanvre mâle ne produit point de fleurs, mais il porte des semences. Au contraire le Chanvre femelle porte des fleurs ausquelles ne succede point de semence.

Lieu.

On cultive le Chanvre dans les champs les plus fertiles.

Proprietés.

On employe le Chanvre pour les brûlures & le bourdonnement d'oreille On prend de sa semence plusieurs jours de suite, pour calmer les mouvemens impurs; elle est aussi bonne contre la toux. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. On trouve dans la tige une matiere à laquelle on a donné le nom de Chanvre, & qui sert à faire la toile. On nourrit les petits oiseaux de chenevis.

Les feuilles de Chanvre & sa graine pilées & appliquées en cataplâme, sont résolutives. On les applique aussi sur les écrouelles & tumeurs schirreuses. On injecte dans l'oreille du suc de chenevis pour appaiser les douleurs causées par quelque obstruction. L'huile de cette graine est bonne pour les tumeurs, & les schirres. Elle appaise les douleurs de la brulure, en la mêlant avec un peu de cire fondue. On fait une tisanne avec une once de cette graine bouillie dans une pinte d'eau, & on la fait prendre par verrées, en forme d'émulsion, pour guérir la jaunisse & les obstructions du foye. Étant pilée & infusée dans le vin blanc, elle est diuretique & provoque les regles des femmes. Elle est bonne même pour guérir la gonorrhée, & adoucir les ardeurs de l'urine, pour cela, il faut la prendre en émulsion. Étant cuite dans le lait, elle appaise promptement la toux. Cette graine cuite dans le lait de chevre, guérit la jaunisse. Il en faut prendre pendant quelques jours deux ou trois prises de cinq à six onces. L'émulsion du chenevis faite avec l'eau rose, est un excellent cosmétique pour ôter les marques de la petite verole. On s'en bassine le visage avec un linge ou du cotton, qui en est imbibé. L'huile de chenevis est fort bonne pour brûler dans les lampes. Il faut bien se donner de garde de faire boire les bestiaux dans les rivieres ou mares où l'on fait rouir le Chanvre, parce qu'il empoisonne l'eau.

De la Cheneviere.

La terre qu'on veut employer pour faire une Cheneviere, doit être le meilleur morceau qu'on ait proche de sa maison; c'est une terre qu'on prend plaisir de choisir exprès, & dont le temperamment est toûjours comme assez bien fertile, & le fonds doit être fort heureux, & la situation fort avantageuse; & pour en ameublir la terre, on commence à la cultiver dès l'automne.

Comment il faut disposer la Cheneviere.

Pour bien disposer une terre à recevoir le chenevis qu'on lui destine, c'est de la remuer avec une bêche, & de la mettre toute en petits morceaux, pour passer ainsi l'hiver; afin que les neiges & les pluyes d'hiver l'engraissent mieux, & que venant au mois de Février à mettre cette terre tout à l'uni on la trouve plus meuble qu'elle ne seroit, si on ne l'avoit que labourée uniment en automne.

Le fumier n'y sera point épargné, & l'on observera de ne l'amender qu'avec celui qui conviendra le mieux à sa nature, & de lui donner encore un labour avec la charrüe, ou avec la bêche, si-tôt que le mois de Mars sera fini, pour attendre après à semer la Cheneviere dans son tems.

Tems de semer la Cheneviere.

Les différens climats déterminent le tems auquel on doit semer les Chenevieres: les uns plutôt, & les autres plus tard, mais à peu de jours distans l'un de l'autre. Les uns font cette semaille presque vers la fin d'Avril, & d'autres attendent jusques à la saint Nicolas, qui est le neuvieme de Mai; & j'en sai encore qui pour faire cet ouvrage, ont le jour de saint Eutrope bien en récommandation; mais je crois que c'est superstition.

Lorsqu'on semera la Cheneviere, on aura soin de ne pas donner à cette terre plus de semence qu'on jugera qu'elle en pourra nourrir; & lorsqu'il s'agira de la recouvrir, cela se fera ou avec la charrüe, en unissant avec la herse les sillons qui seront fort larges, ou avec des rateaux de fer ou de bois, si c'est avec la bêche que les sillons ont été tracés.

Je sai des gens qui indifféremment se servent du fumier de pigeon pour améliorer leur Cheneviere, & qui s'y trouvent trompés tous les ans, s'imaginant qu'il n'y a qu'à employer ces amandemens sans aucune précaution.

La fiente de pigeon est bonne dans les Chenevieres;

mais il faut que ce soit ou dans de fortes terres, ou dans les terres humides, & qu'elle y ait encore été mise & répandue huit ou dix jours auparavant que d'être couverte, ou comme le pratiquent quelques-uns si-tot que le chenevis est semé & couvert de terre. Si on veut en épancher sur les sillons, il faut être bien sûr d'avoir bien-tot de la pluye ; car sans cette prompte humidité ; la semence courroit grand risque d'être brûlée & conséquemment de tromper l'attente principalement des femmes, qui sont plus de cas de leurs chenevieres que de tous les autres héritages dépendans d'une maison de campagne.

Du Chenevis.

En vain la terre seroit bien disposée à recevoir toute sorte de grains, si on les y jettoit indifféremment, & sans aucun choix. Et comme le chenevis est de la nature de ces semences, qui sont bonnes dans un tems, & ne valent rien dans l'autre ; il est donc important de savoir quel est celui qu'il faut choisir pour semer.

Le chenevis de l'année précedente est toûjours celui qu'on doit préférer à un autre qui seroit de deux ans, à cause que la vertu de multiplier son espece, est éteinte dans celui-ci, & que dans celui-là elle ne manque point d'opérer.

On a déja dit qu'il y avoit de deux sortes de Chanvre, le mâle & la femelle, qui different du genre-humain ; en ce que la femelle est plus estimée que le mâle, quoique ce soit le mâle qui rapporte le chenevis, qui est la seule marque par où on le reconnoit.

Du tems de cueillir le Chanvre.

On reconnoît qu'il est tems de recueillir le Chanvre, lorsqu'il paroit blanc dans le bas ; & par d'autres marques qu'une longue expérience a donné à connoitre à ceux qui sont versés dans ce travail.

Auparavant que d'en venir à cette opération, il faut savoir distinguer le mâle d'avec la femelle ; le mâle est celui qui apporte le chenevis, & la femelle est le Chanvre, qui n'a que des feuilles dans le haut, & qui a la tige la plus mince.

De la maniere de cueillir le Chanvre.

Quand il est tems de cueillir le Chanvre, & qu'on reconnoit qu'il est en maturité ; pour lors, & maîtresses & servantes, tout se doit mettre en devoir de l'arracher. On commence ordinairement par la femelle, laissant le mâle seul, pour lui donner le tems de perfectionner le grain qu'il a produit, & puis pour le cueillir peu de tems après ; & ce retardement suffit pour faire que le Chanvre qu'on en tire, ne soit jamais si doux, ni si estimé que celui que nous rend la femelle. Voilà toute la façon de le cueillir ; voyons présentement comme il faut le gouverner après qu'il est cueilli.

Comment il faut gouverner le Chanvre après qu'il est cueilli.

On n'a pas plûtôt arraché le Chanvre, qu'on le lie en petites bottes. Le tout ainsi accommodé, pour ce qui est de la femelle, on expose au soleil toutes les bottes ou poignées séparément ; puis lorsqu'on remarque que la fane est toute seche, on prend par les racines chaque poignée l'une après l'autre, qu'on bat sur un billot de bois ou autre chose, jusqu'à ce que cette fane dont j'ai parlé, soit abattue ; après quoi on met plusieurs de ces petites bottes ensemble, pour en faire de plus grosses,

A l'égard du mâle, auparavant que de l'exposer ainsi au Soleil, il n'est pas plûtôt cueilli & mis en poignées, qu'on en fait de gros monceaux ronds, & de telle maniere que l'extrémité de ce Chanvre soit toûjours mise en haut, & ainsi entassée l'une sur l'autre pendant cinq ou six jours, afin, dit-on, que ce Chanvre ainsi amoncelé venant à s'échauffer ; se défasse de tout ce qu'il a d'humide, pour se dépouiller dans la suite du chenevis qui s'y tient attaché.

J'ai dit qu'on prenoit un billot, sur le quel on battoit la femelle pour en faire tomber la fane ; mais on n'en agit pas de même à l'égard du mâle. Car le traitant ainsi, il seroit dangereux de perdre beaucoup de son grain en le dispersant çà & là ; mais on le prend poignée par poignée ; puis sur un drap étendu pour recevoir le chenevis, on le bat avec un bâton jusqu'à ce qu'on voye qu'il n'y reste plus ni grain, ni fane ; pour en faire après de grosses bottes comme de la femelle.

Comme le Chanvre femelle a été arraché auparavant le mâle, on le dispose aussi plutôt à être mis en l'eau pour le faire rouir, ou égir, comme on dit en beaucoup d'endroits du coté de Bourgogne ; & pour cela on choisit un endroit où le soleil frappe le long du jour sur l'eau, afin d'en avancer le rouiment, qui arrive toûjours dans huit jours.

La femelle, à cause qu'elle est cueillie auparavant le mâle, a presque toûjours le tems assez favorable pour être rouie comme il faut ; pourvû qu'on ne néglige point de la mettre dans l'eau, après qu'on l'a arrachée, & accommodée comme on a dit.

Mais pour le mâle qu'on arrache plus tard, & qu'on ne bat pas si-tôt qu'il est arraché comme la femelle, on le met rouir aussi-tôt qu'il est dépouillé de sa fane & de son grain, si l'on juge que l'air ait encore assez de chaleur pour perfectionner ce rouiment ; autrement il faut le garder jusqu'au mois de May. Car du moment que le froid commence à venir, le Chanvre se rouille & se pourrit plutôt dans l'eau, que d'y rouir comme il faut ; & même les trop grandes humidités de l'automne sont un obstacle à son rouiment, ce qui fait qu'en le teillant, le Chanvre qu'on tire de la tige est tout noir, & ne se tire que très-court.

On a vû des femmes très-bonnes ménageres garder toujours leur Chanvre mâle jusqu'au mois de May de l'année suivante pour le faire rouir ; c'est le moyen le plus sûr pour l'avoir beau, & je conseille à tous ceux qui cultivent des chenevieres, d'en agir de la sorte.

Après que l'un ou l'autre de ces Chanvres est hors de l'eau, des gros faisceaux en quoi on l'a mis, on le divise en poignées en quoi il est lié, & on l'étend au soleil pour le faire sécher ; & si pendant le tems qu'il est ainsi exposé dehors, il y survenoit quelque pluye, on s'empresseroit de le ramasser, pour le mettre à couvert ; car cette pluye est capable de le faire moisir.

Enfin, lorsqu'en gouvernant le Chanvre on n'a épargné aucun des soins que je viens de prescrire, il n'y a point de femmes à la campagne qui ne se sachent bon gré de se les être donnés, quand elles voyent que leurs Chanvres ont toutes les qualités nécessaires pour être beaux & bons.

Et pour ce chenevis qu'on a battu sur un drap pêle-mêle avec la fane du Chanvre, on le ramasse pour le vanner, & puis pour le garder en un lieu où il ne se moisisse point, & où les rats ne puissent pas l'endommager.

CHAPE, CHAPELLE ou CHAPITEAU. C'est le couvercle d'un alembic.

CHAPERON. Terme de Fauconnerie. C'est une espece de petit capot de cuir, qui sert à couvrir la tête des oiseaux de leurre. On marque les chaperons par points, depuis un jusqu'à quatre. Celui qui

n'eſt que d'un point eſt propre au tiercelet de faucon.

CHAPERONNER l'oiſeau. C'eſt lui mettre le chaperon.

CHAPERONNIER. Se dit d'un oiſeau de proye, qui porte bien ſon chaperon.

CHAPITEAU SANS BEC. Il y a plusieurs alambics qui ont le tuyau tortueux en forme de ſerpent, d'où vient qu'ils s'appellent ſerpentins. Il y a diverſité entre la grandeur & la figure ; car il y en a qui ſont très-amples & ventrus ; d'autres ſont ſi petits qu'ils ne ſont pas plus gros qu'une noix médiocre. Pour ce qui eſt de la figure, il y en a qui ſont droits, comme les fioles, dites en latin *ampulla*, les veſſies, dites *veſica*, les grandes, *cucurbita* ; d'autres qui ſont courbées comme les retortes, dites *retorta*, & les coroemuſes, dites *cornemuſe*. On ſe ſert des vaſes droits pour diſtiller les choſes qui s'élevent facilement en haut, comme les racines, les ſemences, les feuilles, les fleurs & les choſes aromatiques. Et l'on ſe ſert des courbes, pour diſtiller les choſes qui ne s'élevent en haut qu'avec peine, comme les reſines en larmes, les gommes & les graiſſes.

CHAPON. C'eſt un jeune coq qu'on a châtré pour l'engraiſſer.

Maniere de chaponner.

On prend un jeune coq de trois mois, à qui on fait un inciſion proche les parties génitales. On enfonce le doigt par cette ouverture & on emporte adroitement les teſticules, enſuite on coud la playe, on la frotte avec du beurre frais, ou de la graiſſe de volaille, & on laiſſe aller ce Chaponneau avec les autres volailles. Il paroît triſte pendant quelques jours.

La gangrene ſurvient quelquefois lorſqu'on a chaponné dans un tems trop chaud, ce qui tue le chapon. Il meurt auſſi quand on l'a mal chaponné.

Pour engraiſſer des Chapons.

Enfermez-les trois ſemaines ou un mois dans une chambre, où vous leur donnerez avec abondance de l'orge ou du froment, vous ajoûterez de tems en tems du ſon bouilli. Quand ils ſeront engraiſſés, vous les aprêterez comme vous le jugerez à propos. *Voyez* POULE.

Chapon rôti.

Il faut auparavant que de le mettre en broche, ne pas manquer de le piquer de lard menu, ou bien de le barder ; après cela on le fait cuire, & on le ſert avec du verjus aſſaiſonné de ſel & de poivre, ou bien accompagné d'un jus d'orange.

Quelquefois on met dans le corps du chapon un oignon piqué de cloux, avec ſel & poivre blanc. Après qu'il eſt cuit, on ôte la barde, on le pane, & on le mange avec du creſſon amorti dans le vinaigre & le ſel, ou avec huitres amorties dans le dégoût.

Chapons farcis à la crême.

Quand vôtre chapon ſera rôti, ôtez-en la chair de l'eſtomac, pour en faire une farce, avec tetine de veau, graiſſe de bœuf, lard blanchi, un morceau de jambon, ſel, poivre, perſil, ciboules, trufes, champignons, &c. Le tout étant bien haché, ajoûtez-y gros comme une bonne pomme, de mie de pain, trempée dans la crême & trois jaunes d'œufs frais, le tout bien pilé dans un mortier. Cela fait, farciſſez vôtre chapon, à l'endroit de l'eſtomac que vous avez coupé. Que cela ſe faſſe promptement, avec la pointe d'un couteau trempé dans un œuf battu, panez enſuite vôtre Chapon & mettez-le dans une tourtiere, & faites-le cuire au four.

Chapon à la braiſe.

Après avoir trouſſé vôtre chapon ſur le dos, caſſez-lui tous les os, paſſez-le au lard dans une caſſerole, juſqu'à ce qu'il ait pris bonne couleur. Enſuite bardez-le de lard deſſus & deſſous, & mettez-le au pot, avec tranches d'oignons, & fines herbes. Bouchez bien le pot, mettez-le à la braiſe feu par-deſſus & par-deſſous, mais qui ne ſoit pas trop ardent, afin qu'il mitonne doucement ; étant cuit, tirez-le du pot, panez-le promptement & mettez-le au four afin qu'il prenne couleur. On le ſert en mettant par-deſſus un ragoût de champignons, & de ris de veau.

Le Chapon eſt d'un bon ſuc ; il nourrit, reſtaure, & ſe digere facilement. Le bouillon eſt très-propre pour rétablir les forces. Le Chapon eſt dans ſa bonté, vers ſix ou huit Mois.

Chapon à la daube.

Ayez un Chapon, lardez-le, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de gérofle, de muſcade, de lautier & de ciboules ; cela fait, enveloppez-le dans une ſerviette, faites-le cuire dans un pot avec du bouillon & du vin ; & ſi-tôt qu'il eſt cuit, tirez-le, & l'ayant laiſſé réfroidir dans ſon bouillon, ſervez-le.

Proprietés du chapon, Voyez POULE.

CHAPONNEAU. Coq nouvellement châtré.

Maniere de Chaponner. Voyez POULE, *où* CHAPON.

CHARBONNIERES, terres glaiſes & rouges. Ce ſont les lieux où les cerfs, les daims & les chevreuils vont frotter leurs têtes, après avoir touché au bois, ce que nous appellons brunir, & en prennent la couleur.

CHARBUCLE. *Pour empêcher les charbucles au blé.*

Prenez de la chaux vive, faites-la éteindre dans de l'eau & trempez dans cette eau le blé que vous voulez ſemer, ou du moins il faut l'en aſperſer en le remuant fort, de ſorte que tous les grains en ſoient humectés, mais le plus ſûr eſt de le baigner dans quelques vaiſſeaux ou dans ladite eau.

CHARBON. C'eſt un mot qui ſignifie ordinairement une matiere qui eſt propre à brûler. Il y a du Charbon commun, du Charbon à brûler, & du Charbon de terre.

Du Charbon commun.

Tout le monde ſait que le Charbon commun eſt cette matiere qui paroît après que le bois a donné de la flamme, & qu'il n'eſt point réduit en cendres. Les Boulangers le retirent du four, & l'éteignent en l'étouffant. Alors il devient noir. On lui donne le nom de braiſe. Le Charbon ou la braiſe ne doit plus faire fumée, quand on l'allume.

Du Charbon à brûler.

Le Charbon à brûler. C'eſt un bois brûlé, qui a été rendu noir, poreux, & fort propre à prendre aiſément feu. Quand on eſt trop proche du feu de Charbon, ou qu'on eſt dans une petite chambre, il cauſe des maux de tête, des vapeurs & des étourdiſſemens. Pour remédier à toutes ces incommodités, il faut mettre un morceau de fer immédiatement ſur le Charbon.

Maniere de faire le Charbon à brûler.

On fait une grande foſſe qu'on remplit de branches rompues ou coupées & arrangées en pyramide.

On couvre cette fosse d'une espece de dôme, qui est fait avec des pierres & de la terre grossierement unies ensemble, on y laisse au bas une ouverture pour mettre le feu au bois. Lorsqu'il est allumé, on bouche cette ouverture. On laisse brûler ce bois pendant plusieurs jours ; il s'éleve une fumée épaisse, dont une partie passe à travers les pores du dôme & l'autre réfléchit sur le Charbon, c'est ce qui le rend inflammable & capable de causer le mal de tête & autres accidens. On connoît que le Charbon est fait ; quand on ne voit plus de fumée s'élever ; alors on bouche exactement les ouvertures qui auroient pu se faire au dôme ; car l'air qui entreroit dans la fosse réduiroit le Charbon en cendres. On ne retire ce Charbon que quand il est refroidi.

Du Charbon de terre.

Le Charbon de terre est une matiere noire qu'on retire de la terre & qui sert à brûler. On en trouve par toute l'Angleterre, dans le Nivernois & dans la Bourgogne. Les Serruriers, les Maréchaux, & autres Artisans aiment mieux se servir du Charbon de terre que du Charbon ordinaire ; sa chaleur est plus violente, & il rend le fer plus traitable sous le marteau. On ne se sert presque point d'autre Charbon en Angleterre ; mais il salit le linge en le rendant noir, & il cause des maladies de poitrine & de consomption.

Ce Charbon est une espece de terre noire & sulphureuse, qu'on met au nombre des terres minerales fossiles ; & les endroits d'où elle se tire, se nomment mines, ou minieres. On nomme ce Charbon houille en Angleterre & en Flandres. Quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le Charbon de pierre.

Du Charbon de pierre.

Le Charbon de pierre est une pierre minerale, séche & sulphureuse, dont il se trouve plusieurs carrieres, en diverses Provinces de France, particuliérement dans le Nivernois & le Bourbonnois. C'est une pierre noirâtre, mais plus compacte, moins spongieuse, & beaucoup plus dure & plus pesante que la veritable pierre ponce. On la debite ordinairement en gros morceaux, à peu près comme les tourbes de Hollande ; mais d'une figure moins reguliere. Le feu de ce Charbon est vif, & dure assez long-tems ; mais la vapeur en est maligne & d'une odeur insupportable à ceux qui n'y sont pas accoûtumés. On s'en sert à presque tous les usages, où l'on employe le Charbon de bois, & celui de terre, & le commerce en est considerable, dans les lieux où manquent les deux autres sortes de Charbon.

CHARBON. Terme de Medecine. C'est une tumeur maligne, qui est accompagnée d'une chaleur très-douloureuse, de mortification, de lividité, & enfin de noirceur. Elle cache sous une croute, un ulcere, autour duquel il y a un cerne, quelquefois rouge, & quelquefois noirâtre ou livide.

Remedes pour guérir le Charbon.

Dès le commencement que le Charbon paroît, il faut le cauteriser avec un fer chaud, ou bien avec des caustiques comme au bubon ; mais il faut mettre à l'entour du deffensif fait avec du vinaigre rosat, eau rose & du bol, & le renouveller soir & matin ; & quand l'escare sera faite, & qu'on aura tué le Charbon, il faudra faire tomber l'escare avec de la graisse de pourceau, ou du beurre ; autrement avec un jaune d'œuf & de la graisse de pourceau.

L'ulcere sera mondifié avec l'onguent *Apium*, ou *Basilicum*. Ceux qui ne pourront avoir de ces onguens, pourront faire le suivant.

Prenez de l'huile d'olive, avec autant de vin, la quantité qu'il vous plaira, que vous ferez bouillir jusques à ce que tout le vin soit évaporé, ce que vous pourrez connoître, lorsqu'il ne fera plus de bruit, & vous y mettrez de la cire neuve ce qu'il faudra pour faire cet onguent.

Autre onguent.

Prenez des feuilles de choux, telle quantité qu'il vous plaira, pilez-les & tirez en le jus, que vous ferez bouillir avec autant d'huile d'olive ; vous le ferez évaporer, après vous y ajouterez un peu de térébentine, & un jaune d'œuf, & vous en userez comme dessus.

Voyez, EMPL. *Manus Dei.*

CHARDON, en latin *Carduus*. C'est un nom commun à plusieurs plantes, dont les fleurs sont des tuyaux ramassés en maniere de tête, & dont les feuilles sont épineuses.

CHARDON BENI, en latin *Carduus benedictus*

Description.

C'est une espece d'*Enicus* qui pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses feuilles sont larges, découpées, épineuses, & d'une couleur approchante de celle de la bourrache. Les têtes qui viennent au sommet des branches sont meilleures, elles ont une maniere de chapiteau formé par quelques feuilles. Ses fleurs sont à fleurons & de couleur jaune.

Proprietés du Chardon beni.

Il n'a pas une moindre vertu contre la peste & toute sorte de poison que l'Angelique, soit pris par dedans, ou appliqué par dehors ; c'est par la même vertu qu'il chasse les taupes & autres bêtes nuisibles aux jardins, du lieu & de la terre où il est planté. Ceux qui ont la fiévre quarte ou autres fiévres, desquelles l'accès commence par froid, en sont guéris, prenant au matin trois onces de l'eau de Chardon béni, ou de sa décoction, ou le poids d'un écu de sa semence pulverisée. Le même remede est bon pour les pleuresies & les petis enfans épileptiques, si on la cuit dans du vin. Sa décoction est bonne pour appaiser les douleurs des reins & de la colique, pour faire mourir les vers, & pour faire suer. Le Chardon béni, tant sec que verd, pris par dedans, & appliqué par dehors, guérit les ulceres malins.

Pour guérir la fievre, les vertiges, la surdité, l'épilepsie, l'asthme, le catarre & l'hidropisie, on préfere la décoction de cette plante dans le vin, à la poudre de ses feuilles, & à son eau distilée. On peut faire amortir aussi dans le bouillon une poignée de ses feuilles, & faire prendre le bouillon au malade après le frisson. C'est un excellent sudorifique, pour terminer les fievres intermittentes. Pour guérir les vieux ulceres chancreux, on fait boire au malade quelques verres de cette décoction ; il faut en même tems bassiner les ulceres avec l'eau distillée de cette plante, & les saupoudrer ensuite avec la poudre de ses feuilles. On donne le suc de cette plante dans la pleuresie ; il procure une expectoration très-abondante, on prépare des émulsions avec sa semence, & le sirop de pavot pour la même maladie. Pour guérir sûrement la fievre quarte, on fait prendre après le frisson, un verre de bon vin blanc, dans lequel on a fait infuser pendant huit heures, demi dragme de cette graine. On la donne seule, ou avec la coraline, pour les vers. On peut faire pendant les vendanges, du vin avec le Chardon béni, qui est propre contre le scorbut & autres maladies chroniques.

Chardon à cent têtes, Chardon Roland, panicaut, en Latin *Eryngium*.

Description.

C'est une plante dont la tige, qui est divisée vers la sommité en plusieurs rameaux, s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles sont larges, découpées, garnies d'épines & rangées alternativement. Ses fleurs sont blanchâtres, à cinq feuilles, disposées en rose; elles sont soûtenues sur des têtes épineuses, qui croissent au sommet des rameaux; une couronne de petites feüilles piquantes sert de base à chaque tête.

Lieu.

Cette plante croît aux bords de la mer, & dans les champs sablonneux.

Proprietés.

Le vin où auront bouilli les racines de Chardon à cent têtes, provoque l'urine retenue, pousse hors la gravelle, profite aux épileptiques, aux hydropiques, aux histériques. La décoction de sa racine est singuliere pour empêcher le mal de tête, & aussi l'eau distillée des tendrons de ses feuilles bûe tous les jours, & même le plus souvent que l'on pourra.

Enfin, il est utile dans toutes les maladies, où il y a des obstructions, ou des embarras dans les visceres. On employe ses racines dans les tisannes, ou dans les bouillons apéritifs. La dose est d'une once sur chaque pinte d'eau. On peut ajoûter une once de limaille de fer dans trois pintes de cette tisanne. On fait des émulsions avec sa graine; la dose est de demi once. On se sert de l'eau distillée de ses feuilles naissantes, pour purifier le sang, guérir la fievre, la jaunisse, la bouffissure; on en prend plusieurs verres ou toute pure, ou on y mêle partie égale d'eau commune. La racine confite dans le sucre est propre contre le scorbut & les autres maladies de cette nature. On a guéri un jeune homme de la folie, en lui faisant prendre tous les matins du vin blanc, dans lequel on avoit fait infuser cette racine. La racine du Chardon Roland qui croît au bord de la mer, doit être preferée pour la phtisie & pour guérir les ulceres qui se forment dans les reins.

Chardon nôtre-Dame, en Latin *Carduus Marianus*. On le nomme aussi artichaud sauvage.

Description.

C'est une plante dont la tige vient haute de trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont longues, larges, piquantes & marquées de taches blanches comme du lait. Elle porte à ses sommités des têtes garnies de pointes aigues, dont chacune soutient un bouquet de fleurons creusés par le haut, de couleur purpurine.

Lieu.

Elle croît dans les jardins & dans les lieux incultes.

Proprietés.

Sa graine & sa racine ont presque semblables vertus à désopiler, & à provoquer l'urine, que la Chausse-trape. Les Italiens usent de ses racines en salade à la façon des artichaux. On fait une tisanne avec la racine de ce Chardon mise en poudre, de la graine de fenouil, & un peu de poivre long, dont on fait user aux nourrices qui n'ont point de lait. L'eau distillée de ses feuilles, est fort bonne pour les douleurs de côté, lorsqu'elle est bûe avec demi dragme de sa graine.

Il a aussi les mêmes proprietés que le Chardon béni, on peut ajoûter que la semence du Chardon Marie, infusé dans du vin, ou en émulsion, est un remede spécifique pour la rage. Il faut bien piler cette graine, la dose est de deux gros.

Chardon étoilé, ou Chausse-trape. Il a les mêmes proprietés que les deux especes précedentes. Pour appaiser les douleurs de la colique néphrétique, on fait infuser dans un verre de vin blanc, une dragme de son écorce cueillie vers la fin de Septembre, sechée à l'ombre, & reduite en poudre subtile. Il faut la boire le matin à jeun, une fois chaque mois, & le même quantiéme de chaque mois. On prend aussi les feuilles, & les jeunes tiges en décoction pour la même maladie, depuis quatre onces jusqu'à six, ou bien demi gros de ses feuilles sechées & mises en poudre. On guérit avec cette décoction les fiévres intermittentes, en la faisant prendre au commencement du frisson. La fleur prise de la même maniere, fait le même effet. On la donne aussi en bol. La dose est d'un demi gros, on y ajoûte huit grains de sel de tartre martial, ou bien l'on donne l'extrait de toute la plante, mêlé avec un gros de quinquina. La semence de cette plante fait vuider les matieres glaireuses qui embarrassent les conduits de l'urine. La dose est d'un gros dans un verre de vin blanc. Il n'en faut pas trop prendre, de peur de pisser jusqu'au sang. Le suc de ses feuilles appliqué extérieurement guérit les ulceres, & emporte les tayes qui se forment sur les yeux; ses fleurs macerées dans l'eau de rose, ou de plantain, ou dans l'eau distillée de toute la plante, fournissent un collire très-propre pour les yeux.

Chardon à Bonnetier, ou Chardon à tirer la laine du fond des étoffes, pour les couvrir sur la superficie, afin de les rendre plus chaudes, plus mollettes & d'un meilleur débit. Sa tige est haute & piquante, aussi-bien que ses feuilles, dont la figure approche fort de celle de la laitue. Les têtes qui viennent à l'extrémité de chaque surgeon de la tige, sont oblongues, cylindriques, de la longueur de deux, trois ou quatre pouces. Leurs piquans sont rebroussés en crochet; ceux des Chardons de Picardie ont plus de force, & par conséquent durent davantage, que les pointes de ceux des autres Provinces. On le seme en Mars, on le leve au mois d'Août pour le planter par rayons, & on ne fait la recolte de ses têtes, qu'en Juillet ou en Août. On les vend en gros paquets d'un millier chacun, & chaque millier est composé de quarante petits paquets, ou planes contenans vingt-cinq bosses chacune. Les plus grosses têtes se nomment Chardon mâle, ou à Bonnetier; parce que les Bonnetiers ne se servent gueres que de cette espece pour laner leurs bas; celles qui sont moindres se nomment Chardon femelle, ou Chardon à Drapier, ou à Foulon. Il faut avoir bien soin de serrer les bosses en un lieu sec, car on ne peut pas s'en servir, pour peu qu'elles soient humides.

Chardon Musqué, ou Lamette. Cette fleur est gris de lin; il y en encore de blanches. Son gris de lin est champêtre, excepté qu'il n'est pas piquant; il porte un bouton avant que de montrer sa fleur, qui s'éloigne de la plante de plus d'un pié; après qu'il a porté, sa graine mûrit dans ce même bouton, où la fleur est venue, laquelle il faut amasser avant qu'elle soit tout-à-fait mûre, de crainte qu'elle ne tombe à terre. Cette fleur ne se replante que difficilement.

CHARDONNERET. *Voyez* Oiseau de Voliere.

CHARDONNETTE. Plante qui n'est autre chose que le Cameleon noir. Ses feuilles & ses bosses sont semblables à celles de l'artichaud; mais elles ont des piquans à leur extrémité. Leur fleur est couleur de pourpre. Quand elles sont seches, on y trouve

y trouve une espece de foin, qui sert à faire cailler le lait.

CHARGE. Terme de Maréchal. Cataplâme composé de plusieurs drogues, qu'on applique sur la partie du cheval qui est affligée de quelque mal.

CHARME, en Latin, *Carpinus*.

Description.

C'est un arbre qui est fort semblable au hêtre, & étend beaucoup ses branches. Son écorce est raboteuse & blanchâtre ; son bois est dur, Ses feuilles sont dentelées & approchantes de celles de l'Orme. Les fruits qu'il produit, ne succedent point aux chatons, mais ils viennent dans des endroits séparés.

Lieu.

Le Charme croît dans toutes les forêts. Il est aisé à transporter, quoiqu'il soit un peu difficile à la reprise.

Proprietés.

Cet arbre n'est point en usage dans la Médecine : cependant l'expérienee a montré que ses feuilles, ses chatons & ses racines étoient astringentes. Son bois est fort bon à brûler, & il sert à plusieurs ouvrages.

Les Jardiniers l'employent à former des allées, des bosquets, mais sur-tout des palissades, lorsqu'il est jeune. Alors on l'appelle charmille. Les hannetons & les chenilles aiment à s'y attacher.

Voyez BOIS. Commerce de bois. ERABLE.

CHARMILLE. On en distingue de deux sortes : celle qui vient de souche, & celle qu'on a élevée dans une pepiniere ; celle-ci est préférée à l'autre. La Charmille qu'on prend dans les bois, n'est pas bonne à replanter ; sa racine a la figure d'une crosse, c'est ce qui fait que les Jardiniers lui ont donné le nom de Crossete.

On doit choisir la Charmille qui a l'écorce claire, unie, & la racine bien chevelue. On en plante de toutes sortes de grandeur, depuis un pié de haut jusqu'à dix ou douze. Les plantes qui viennent de pepiniere, se distinguent aisément en ce qu'ils sont droits, clairs, & que leurs pivots ne sont point crochus.

CHARPENTE. Gros bois propre aux grandes constructions de maisons, vaisseaux, &c. Le chêne est le bois le plus propre pour la charpente. *Voyez*, BOIS, *Commerce de Bois.*

CHARRIER. Se dit en Fauconnerie, d'un oiseau qui emporte la proye qu'il a prise, & qui ne revient qu'après qu'on l'a reclamé. *Charrier*, ou *se Charrier* se dit de l'oiseau qui poursuit la proye, parce qu'il s'emporte lui-même en la poursuivant.

CHARRUE. Instrument assez connu dont on se sert pour labourer la terre. Pour qu'une Charrue soit commode & facile, elle doit avoir des roues fort hautes ; c'est-à-dire qu'elles doivent avoir au moins quatre, ou même quatre pieds & demi de hauteur, afin que les traits soient pareils au terrein, c'est-à-dire, que les paloniers soient à la hauteur du poitrail. Car autrement, la direction appesantiroit trop sur l'essieu ; elle feroit enfoncer les roues dans la terre, enleveroit le soc de la Charrue, donneroit beaucoup plus de peine à celui qui la tient, & ôteroit beaucoup de force. Si l'on objecte que les grandes roues enlevent plus de terre que les petites ; on répond, qu'il est aisé de remedier à ce défaut, en les faisant d'un simple cercle de fer, qui tiendroit aux rais dont l'extrémité seroit faite en virole.

Un autre avantage des grandes roues, c'est qu'en s'en servant, les traits ne traineroient jamais à terre ; ce qui arrive souvent avec les petites roues, lorsqu'on veut faire tourner les chevaux, & l'on perd beaucoup

de tems à faire passer leurs pieds par dessus les traits qui les embarrassent. Il faut en user de la même maniere pour les bœufs, & faire ensorte que les directions soient proportionnées à la hauteur du joug : ce qui doit s'entendre aussi des animaux de force & de hauteur inégale, la direction des traits leur devant toûjours être proportionnée.

CHARRUE en fait de jardinage. C'est un outil ou machine quarrée, & composée de trois morceaux de bois enchassés l'un dans l'autre, & d'un fer tranchant d'environ trois pieds de longueur, & trois morceaux de bois font les trois côtés du quarré, & le tranchant fait le quatriéme par en-bas ; le tranchant est un peu panché pour mordre environ un pouce dans les allées ; quand le cheval traîne cette machine, & que l'homme qui le conduit par un guide, appuye assez fortement dessus, si le cheval va aisément, on avance l'ouvrage en peu de tems.

CHARPENTIERS. *Des obligations des Maîtres Charpentiers, Charrons & Menuisiers.* S'il ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leur bien, ils sont en danger de le perdre ; car David dit : *Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde :

I. S'ils ont fait leurs ouvrages avec l'assemblage solide & nécessaire ; & si faute de l'avoir bien fait, ils ont obligé les proprietaires à de nouvelles dépenses, étant obligés d'en réparer tout le tort & le dommage.

II. S'ils ont mis la qualité & la grosseur au bois qui étoit nécessaire à leurs ouvrages, étant obligés de reparer les dommages qui y sont arrivés par leur tromperie.

III. S'ils ont fait leur toise en conscience, soit pour eux, ou pour d'autres : il y a obligation de restituer ce qu'on a gagné, ou fait gagner injustement.

IV. Si les Menuisiers ont fourni le bois de la qualité & épaisseur portée par leurs marchés ; & s'ils ont assemblé solidement leurs ouvrages, selon l'ordre du métier ; ils doivent réparer les dommages qui arrivent par leur faute.

V. Si les compagnons se sont acquittés, comme ils le devoient, de leur travail ; s'ils n'ont point compté plus de journées qu'ils n'en avoient faites, & s'ils n'ont point volé le bois de leur maître, ou d'autres pour qui ils travailloient : il faut en tous ces cas réparer le tort qu'on a fait.

CHARTIER. *Véritables qualités d'un Valet Chartier.* Le Maître du Chartier observera d'abord secretement, s'il traite ses chevaux avec douceur pour leur faire faire ce qu'il souhaite, & s'il n'use point envers eux d'impatience en les frappant rudement, ce qu'il ne faut pas souffrir ; car un bon valet ne doit accoûtumer ses chevaux à faire tout ce qu'il demande d'eux, que par sa voix, ou que par le bruit de son fouet qu'il leur fera ressentir de tems en tems ; mais non point avec trop de violence.

Un valet Chartier qui sçait ce que c'est que son métier, ne surcharge jamais ses chevaux, & ne leur donne jamais du travail plus qu'ils n'en peuvent faire, autrement il court grand risque de les mettre bientôt à bas.

Tel valet doit être fort soigneux d'étriller tous les matins ses chevaux, & quelquefois à midi dans le tems d'Eté ; & de les abreuver quand il faut.

On reconnoît si un tel domestique a de la propreté dans le maniement de ses chevaux, lorsqu'il leur donne à manger ; c'est-à-dire, lorsque le foin qu'il leur jette dans le ratelier est bien examiné, ou s'il a bien soin d'épousser leur avoine,

avant que de la mettre dans leur mangeoire.

¶ Lorsqu'un valet ne laisse point manquer de litiere à ses chevaux, & qu'il n'est point paresseux de tenir leur écurie nette, quand il est nécessaire de le faire, on en peut présumer quelque chose de bon, & surtout quand il est encore vigilant à prévenir par ses soins, & son savoir faire, les inconveniens qui leur peuvent arriver.

C'est le propre d'un véritable Chartier, de ne rien laisser traîner de ce qui regarde son ministere, d'avoir des endroits où il place ordinairement par ordre tous les harnois qu'il doit souvent visiter, pour voir s'il n'y a rien de rompu, afin de les porter chez l'ouvrier qui leur convient pour les raccommoder, ou de les refaire lui-même, si cet ouvrage ne passe point son savoir.

Quand un pere de famille sera assez heureux d'avoir rencontré un pareil domestique, je lui conseille de le garder; mais il ne faut pas qu'il s'imagine le reconnoitre tel, qu'il n'y ait appliqué des soins tout-à-fait extraordinaires, ne se contentant pas seulement de s'instruire de ce valet de l'état de ses chevaux; mais lui-même de les aller visiter, & d'observer souvent, ou s'il ne leur manque rien pour leur nourriture, ou s'ils sont pansés comme il faut; ou enfin, s'ils ne sont point atteints de quelque maladie, afin d'y apporter au plutôt du remede. Oui, tout homme qui prétend conduire un labourage, doit se connoitre dans toutes les choses qui le regardent, ou s'il n'y entend rien d'abord, il faut absolument qu'il s'en instruise dans la suite, s'il ne veut que ses domestiques lui en fassent accroire à tout moment.

Voyez dans l'article du CHEVAL toutes les instructions, qu'il est nécessaire de savoir, par rapport aux chevaux.

CHASSE. C'est la poursuite qu'on fait des oiseaux ou des bêtes à quatre pieds. On distingue plusieurs sortes de Chasses. Elles sont différentes suivant les animaux qu'on veut chasser, & les lieux où elles sont. Les bêtes à quatre pieds se chassent dans les champs, dans les bois & dans les broussailles; on les tue avec le fusil, ou avec le couteau de chasse. Les oiseaux se tirent en l'air, ou bien on les prend avec les filets, ou bien avec les oiseaux de proye.

La Chasse royale est celle qui se fait aux chiens courans, avec meute & équipage; on y force le gibier; non seulement les sangliers, les cerfs, les daims & les chevreuils; mais encore les renards & les liévres. C'est ce qui s'appelle *chasser à bruit*. La Chasse qui est plus ordinaire, est celle qui se fait avec des chiens courans ou des levriers, pour prendre & forcer les liévres.

Ces Chasses sont décrites amplement dans les articles des animaux qu'on chasse, soit avec les chiens, soit avec les filets, soit avec les oiseaux de proye.

Toutes sortes de tems ne sont pas propres pour la Chasse, le grand vent & la pluye sont des obstacles qui empêchent de prendre ce divertissement. Au Printems, la Chasse se doit faire sur le soir avec les filets; en Eté, elle se fait le matin; mais en hiver, on ne doit chasser que depuis neuf heures du matin jusqu'à deux heures après midi. Mais il faut généralement observer de se mettre au dessous du vent, quand on attend le gibier.

Moyen de connoître le dessous du vent.

Prenez un morceau de papier, & remarquez de quel côté le vent l'emportera.

CHASSE de différentes bêtes & oiseaux. *Voyez l'article de chacun en particulier.*

CHASSE de petits oiseaux. *Voyez* OISEAUX, PIPÉE, PINSONNÉE.

CHASSER de gueule. C'est laisser crier & aboyer un limier, lorsqu'on le laisse courre: car le matin il doit être secret & ne dire mot, pour ne pas donner de l'effroi, & lancer la bête.

CHASSIS. Espece de grand cadre, qu'on fait par carreaux, sur lequel on cole du papier, de la toile, ou de vélin, & qu'on met ensuite aux croisées des fenêtres devant les vitres, afin que la chambre soit plus chaude. A Lyon on s'en sert communément à la place des vitres.

Pour faire des Chassis lumineux.

Mouillez du vélin ou du papier le plus uni & le plus blanc que vous pourrez trouver; colez-le sur le chassis, & le laissez sécher. Quand il sera sec, huilez-le au soleil, avec la composition suivante: Prenez deux parties d'huile de noix & de lin, avec une partie d'eau claire. Mettez le tout ensemble dans un verre & faites-le bouillir sur un tuileau auprès du feu. Quand l'eau sera toute consumée, ce que vous connoitrez quand la liqueur ne bouillira plus, vous la retirerez, & vous vous en servirez quand elle sera tiéde. Si vôtre Chassis s'obscurcit, passez dessus une éponge imbibée d'eau fraîche.

CHASSIS transparent. La baudruche qui est un boyau de bœuf, est la garniture la meilleure & la plus transparente pour les Chassis. Ensuite c'est le parchemin de vélin, ou de mouton, de taffetas, de toile fine & de papier. Le meilleur de tous les vernis pour ces sortes de Chassis, c'est l'huile grasse toute pure, sans mélange d'aucune autre matiere.

CHASSIS en fait de jardinage. C'est un ouvrage de bois de menuiserie fait en tiers, pointe ou triangle avec des feuillures dans les côtés de l'épaisseur pour y loger, emboëtter, & enchasser des panneaux quarrés de vitres, & couvrir par ce moyen des plantes qu'on veut avancer pendant l'hiver par des rechauffemens, ainsi qu'il sera ci-après dit en expliquant l'usage des cloches de verre. Ces Chassis sont de bois de chêne bien dur, & souvent peints de verd pour résister davantage aux injures de l'air; ils ont environ six pieds de long pour contenir de chaque côté deux paneaux de trois pieds en tout sens, leur ouverture est d'ordinaire de quatre pieds. On en met plusieurs bouts l'un dans l'autre, & enfin ils sont terminés à leurs extremités triangulaires par un des paneaux en triangle fait juste pour boucher l'ouverture.

CHASTETÉ. *Voyez* AGNUS-CASTUS, ONGUENT DE JUPITER, SIROP DE JOUBARBE, SIROP DE NENUPHAR.

Electuaire de Chasteté.

Écrasez, du mieux qu'il vous sera possible, deux onces de camphre dans un mortier de marbre. Faites-le dissoudre peu à peu, avec huit onces de pulpe, de conserve de fleurs de Nenuphar; mélez-y ensuite une once de semences de vigoes, & de jusquiame, & dix dragmes deux scrupules de reglisse, le tout reduit en poudre. Ajoûtez à tout cela du sirop de Nenuphar, autant qu'il en est besoin pour former l'electuaire qu'il faut conserver dans un pot bien bouché. On en prend deux ou trois dragmes soir & matin, & l'on boit par dessus un verre de petit lait, dans lequel on aura éteint un morceau de fer rougi au feu. Il faut aussi oindre les parties génitales avec de l'huile de jusquiame, tirée par expression.

CHASTIER. C'est donner de la houssine à un chien, lorsqu'il est en faute.

CHASTEIGNER, en Latin *Castanea*.

Description.

C'est un arbre qui vient grand & gros. Ses feuilles

font grandes, larges, dentelées en leur bord, & faisant beaucoup d'ombre à cause de ses rameaux qui s'étendent en rond. Ses fruits ne succedent point aux chatons, mais ils viennent dans des endroits séparés.

Les Chateigniers aiment les terres sabloneuses. Il est commun en France dans la partie méridionale.

Propriétés.

Les chateignes, sur-tout les petites, sont astringentes, on donne de l'écorce de cet arbre aux femmes qui ont les fleurs blanches.

On estime le chateigner, tant par l'usage qu'on fait de son bois, que par le profit qu'apporte son fruit. Le bois est employé dans les bâtimens pour la charpente, il dure fort long-tems & n'est sujet à aucune vermine. Le fruit est d'un bon goût, il a servi de pain en quelques Provinces, jusqu'à l'hiver de 1709. qui a fait mourir les chateigners.

On distingue entr'autres deux especes de chateigners, la grande & la petite; la grande est le marronnier, que nous avons de deux sortes; savoir le marronnier d'Inde & le commun. Nous en expliquerons les différences en leur lieu.

La petite espece est celle qui porte un fruit que nous appellons chateignes simplement; cet arbre n'est point difficile à faire venir; & après le chêne, on estime son bois le meilleur pour bâtir; reste donc à present de savoir comme on l'éleve.

Il faut d'abord savoir que le chateigner vient mieux dans les terres seches & sabloneuses, que dans celles qui sont fort humides, où ils ont peine à reprendre. On sera soigneux avant que de le planter, de bien préparer la terre où on voudra le mettre en pepiniere, & de la tenir toute à uni. Cela fait, & si l'on souhaite élever promptement des chateigners, on aura soin d'amasser des chateigners & & de les accommoder dans des manequins, comme il faut faire dans les hautes futayes. Suivez la même méthode pour faire venir les chênaux : il n'y a rien à observer davantage, tant pour ce qui regarde la façon de les accommoder, que celle de les planter. Le tems le plus propre de planter les chateignes pour en faire des pepiniéres est toûjours le mois de Mars. Les chateignes ayant été mises dans des manequins, comme j'ai dit, pendant l'hiver, & étant plantées doucement, de crainte de rompre le germe qu'elles auront produit dans la caisse d'où on les aura tirées, elles ne manqueront point de sortir bien-tôt hors de terre.

Comme il faut avoir soin des Chateigners en pepinieres.

Les jeunes plants nouvellement sortis hors de terre sont comme des enfans auxquels on doit donner des soins tout particuliers & convenables à leur âge. Et comme l'on dit que les labours sont les soûtiens des plantes, on ne négligera pas d'en donner aux jeunes chateigners quatre ou cinq pendant la premiere année; mais il faut que ce soit fort légerement, autrement on les ameneroit avec la pioche.

Les meilleures façons qu'on puisse donner aux chateigners, consistent à les sarcler toutes les fois qu'on voit croître parmi eux de méchantes herbes; & si l'on néglige ce travail, ces plantes encore tendres courent grand risque de périr, ou bien de ne croître que foiblement. La seconde année les chateigners seront contens qu'on les laboure quatre, ou trois fois, & ensuite continuer ainsi jusques à ce qu'ils soient en état d'être replantés en place, ce qu'on reconnoit lors qu'ils ont atteint la hauteur de cinq à six pieds.

Observations.

Lors qu'on arrache les chateigners de la pepiniere pour être mis en place, il faut observer de leur tailler adroitement les racines en telle sorte, qu'il n'y ait ni trop, ni trop peu de chevelu.

On leur laissera leur tête toute entiere sans la rogner; car cette opération leur est plus nuisible qu'avantageuse. Le chateigner ne souffre point qu'on l'émonde, si ce n'est lorsqu'il est encore fort petit, afin de lui aider à monter; mais si-tôt qu'il est parvenu à la grosseur d'un pouce, il ne lui faut plus rien ôter. Lorsqu'ils ont bien repris, on leur coupe la tête; il se forme à l'entour des rejettons, sur lesquels l'on ente l'espece de chateigne que l'on veut, mais en flute seulement.

Les différens desseins de planter les Chateigners.

Les pepinieres sont les meres nourrices de tous les plants qu'on y met, & qui en sortent plus ou moins beaux suivant ce qu'on y a apporté de travaux & de soins. C'est dans cet endroit qu'ils s'élevent pour ensuite être mis en place, & disposés en tels compartimens qu'on le jugera à propos. On en tire les chateigners ou pour être plantés en allées, ou pour être élevés en haute futaye, ou en taillis.

Des allées de Chateigners.

Il me semble qu'il n'y a rien de plus agréable, ni qui apporte plus de profit dans une maison de campagne, que des chateigners plantés en allées, bien dressées & bien entretenues; l'œil s'y plaît, l'odeur des fleurs est très-douce, & le goût dans son tems trouve dequoi s'y satisfaire; mais à moins que dans cet ouvrage, comme dans tous les autres, qui regardent le jardinage, on n'ait apporté toutes les précautions nécessaires, il est dangereux qu'on ne perde sa peine, & la dépense qu'on y aura faite. Si donc on veut dresser des allées de chateigners, & qui parviennent un jour à l'accroissement qu'on en espere, on doit s'appliquer d'abord à bien planter le cordeau, & après avoir fait des trous assez larges pour les y mettre, on observera à droite ligne qu'ils soient éloignés de quatre toises l'un de l'autre. Ces mesures étant bien gardées, on les recouvre de terre, puis on les laisse là jusques à ce qu'en les visitant on juge à propos de leur donner une façon; trois fois l'année acquitteront le jardinier ou le laboureur des labours qui leur seront nécessaires pour venir comme il faut.

Et de crainte que le bétail n'aille s'y frotter, & ne vienne par quelque secousse à les ébranler, on sera soigneux de les environner d'épines, à moins que les allées de chateigners ne soient dans un parc dont l'entrée est fermée à ces sortes d'animaux. Ils croissent en peu de tems; leurs feuilles qui sont fort belles & fort nettes, forment un ombrage qui nous invite à y venir prendre le frais.

Les Chateigners en hautes futayes.

On fait des hautes futayes de chateigners, ainsi que des chênes; le bois du premier vaut du moins autant que celui du second, pour la Charpente, & pour le chauffage, il n'est pas tout-à-fait si estimé, que celui de ce second. Il donne des fruits qui se conservent long-tems, servent à nourrir le laboureur, & quand ils sont bien apprêtés, ils trouvent place sur les meilleures tables. On doit suivre la méthode de planter les hautes futayes des chênes; & ne manquer rien de toutes les observations qu'il y a à faire, & si on les suit pour en dresser les chateigners, on y réussira.

Chateigner en taillis.

Pour ceux qu'on veut laisser en taillis, il les faut

planter à un pié de distance les uns des autres comme les chénaux. Mais c'est ce qui arrive très-rarement, le chateignier n'étant point bon à brûler, parce qu'il petille dans le feu, & qu'il peut le mettre aux habits de ceux qui s'y chauffent.

On dit que les chateignes pilées avec du sel & du miel, guérissent les morsures des chiens enragés; pilées avec vinaigre, & farine d'orge, elles amolissent les duretés des mammelles, & dissipent le lait qui s'y est grumelé. *Voyez* Bois.

CHAT-PUTOIS Chat sauvage, ainsi nommé à cause de la puanteur. Il a le poil brun il est grand ennemi de la volaille. Il se cache dans les galetas, greniers à foin, & autres endroits semblables. On en trouve aussi dans les bois; ils rodent tout le jour & font la guerre aux oiseaux. Ils se mettent aussi en embuscade sur le bord des rivieres, pour attraper le poisson & les grenouilles. Ces animaux se prennent de la même maniere que les fouines.

CHATRER. C'est un terme dont les faiseurs de melons & de coucombres se servent pour dire tailler ou pincer, &c.

CHAUSSER. Terme de Fauconnerie. Chausser la grande serre de l'oiseau. C'est entraver l'ongle du gros doigt, d'un petit morceau de peau.

CHAUX. Pierre ou marne calcinée, en la faisant brûler ou cuire à grand feu, dans une espece de four bâti exprès. La meilleure chaux est celle qui se fait avec le marbre, ou avec une certaine pierre grisâtre, très-dure & très-pesante qu'on appelle particulierement pierre à chaux. La chaux pour être bonne, doit être pesante; elle doit sonner quand on frappe dessus, à peu près comme un pot de terre cuite, & quand on l'éteint, sa fumée doit être épaisse, & s'élever avec promptitude.

On appelle chaux vive, celle qui n'a pas été éteinte; & chaux fusée, celle qui pour avoir resté trop longtems à l'air a perdu tout son feu & toute sa force, est réduite en poussiere, & n'est bonne à rien.

Chaux. Terme de Chimie. C'est une espece de cendre, ou de poudre très-fine qui reste des métaux, qui ont passé par un feu violent. La chaux d'étain n'est autre chose que la posée d'étain plusieurs fois calcinée.

Chaux de plomb. *Voyez* Ceruse.

Chaux d'airain, de cuivre. *Voyez* Cuivre.

Chaux d'antimoine, ou antimoine diaphorétique. C'est de l'antimoine de Poitou, & du salpêtre raffinés & incorporés ensemble, dont par le moyen du feu & de l'eau chaude, on fait une poudre blanche, laquelle étant seche, est mise en petits trochisques, que l'on fait bien sécher pour pouvoir les garder. *Voyez* Antimoine.

Chaux. *Voyez* Amendement. Profits.

Pour éteindre la Chaux qui sert à divers usages, par Mr. Lemery.

Il la faut mettre dans un pot, & le remplir d'eau; & lorsqu'elle commencera à bouillir, il se fait une petite peau par-dessus, qu'il faut ôter avec la pointe du couteau, & continuer de même jusques à ce qu'il ne s'en fasse plus, & pour lors elle sera propre à votre usage.

CHE

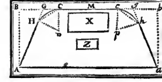
CHÉLIDOINE Plante qui porte des fleurs semblables à celles du violier, son suc est propre pour la vûe.

CHEMINÉE. Monsieur Gauger a donné un traité de nouvelles cheminées, dont la construction procure de très-grandes commodités. Il nous fait voir que, par cette nouvelle maniere de construire les cheminées, on peut promptement allumer du feu; le voir, si l'on veut, toujours flamber, quelque bois qu'on brûle; échauffer une grande chambre avec peu de feu & même une seconde; se chauffer en même-tems de tous côtés quelque froid qu'il fasse, sans se brûler; respirer un air toujours nouveau, & à tel degré de chaleur que l'on veut; ne se ressentir jamais de la fumée dans la chambre, n'y avoir jamais d'humidité, & éteindre seul & en un moment le feu qui auroit pris dans le tuyau de la cheminée.

Tous ces avantages dépendent de la disposition de l'âtre, des jambages & de la hote, d'une plaque de tole ou de cuivre, appliquée de telle maniere qu'elle laisse un vuide derriere, par où l'air exterieur, qui doit entrer dans la chambre passe en s'échauffant, d'une trappe qui sert de souflet à une bascule qu'on ajuste dans le tuyau de la cheminée & d'une construction particuliere, qu'il faut donner à l'extrémité superieure du tuyau de quelques cheminées.

Modele de l'âtre & des jambages pour augmenter la chaleur.

On suppose que l'espace compris entre les extrémités des jambages, pris du côté de la chambre, est de quatre pieds, & la profondeur de la cheminée est de 20. pouces. C'est la grandeur ordinaire qu'on donne aux cheminées. S'il s'en trouve de plus grandes ou de plus petites, on augmentera, ou on diminuera à proportion les lignes qu'on va déterminer.



Prenez une planche de A B b a de quatre pieds de long & vingt pouces de large, dont les côtés soient tirés d'équerre les uns sur les autres, ou fassent le trait quarré du milieu M du côté B b; marquez la longueur M C d'onze pouces, & de C; marquez sur le même côté la longueur C G de quatre ou cinq pouces. Tirez la ligne G A, sur laquelle vous prendrez G H aussi de quatre ou cinq pouces. Du point H, tirez H p d'équerre sur sa ligne G H A. Du point G, tirez encore C p d'équerre sur sa ligne B M. Du point p où ces deux lignes tirées d'équerre se rencontreront, comme centre, & de la distance P H ou P C décrivez l'arc H C. Vous ferez la même chose de l'autre coté M b pour decrire la ligne c h a.

A un pouce du coté de la planche C e, vous tracerez la figure rectangle X, dont la longueur sera d'un pié, & la largeur de huit pouces. A trois pouces de ce rectangle, vous en tracerez un autre Z long de trois pouces & large de deux pouces & demi.

Ces deux rectangles doivent répondre au milieu M de C e, vous les viderez, & vous couperez la planche du trait A H C M c h a. Ce sera le modele dont vous vous servirez pour donner le tour à la cheminée jusques à la hauteur de la hote.

Le grand rectangle X servira de modele au cendrier que l'on creusera dans l'âtre d'une profondeur convenable, si on peut en faire.

Le petit rectangle Z sert de modéle au souflet de nouvelle invention. On ouvrira en cet endroit l'âtre. Cette ouverture donnera passage au vent qui viendra

de la rue, ou de quelque autre tuyau, qui sera caché sous le carreau de la chambre. On garnira cette ouverture d'un chassis de tole ou de cuivre. On y attachera avec une charniere une petite trappe qui ferme juste, & qui s'ouvre du côte du feu. On fera les bords du chassis & de la trappe en talus, en chamfrain, en biseau. Du côté opposé à la charniere, on mettra un petit bouton pour pouvoir élever cette trappe avec les pincettes, on peut y ajoûter par dessus un verrou, qui tiendra au bouton. Aux deux cotés de la trappe, il y aura en dessous une petite portion de cercle, dont le centre touchera la charniere, afin que le vent ne puisse sortir que par devant & vers le feu, quand on levera la trappe; & afin qu'elle se tienne ouverte à la hauteur qu'on jugera à propos, pour donner plus ou moins de vent, on attachera deux petits ressorts par dessous ce chassis, qui appuyeront chacun sur une des portions de cercle, & qui les presseront assez pour tenir la trappe élevée.

Construction de la tablette & du commencement du tuyau de la Cheminée.

Faites le dessous de la tablette parallele à l'horison dans sa largeur ou de niveau, en ce sens (car il peut être cintré) comme si on le vouloit mettre d'équerre sur le fond de la cheminée, dont il ne sera distant que d'environ dix ou douze pouces, afin que le tuyau de la cheminée n'ait que cette largeur en cet endroit.

Si le tuyau est devoyé, vous ferez les languettes des côtés en portions de cercle, depuis le haut du jambage jusques au plancher.

Construction du fond de la Cheminée pour faire entrer l'air chaud dans la chambre.

On peut se servir d'une seule plaque de cuivre ou de tole composé de plusieurs feuilles, longue d'environ quatre pieds, & haute d'environ trois pieds & demi. Elle sera garnie de plusieurs bandes ou languettes de tole. Ces bandes auront cinq pouces de largeur, & seront environ dix pouces moins hautes que la grande plaque. Elles seront appliquées à la plaque de maniere que la prémiere prenne depuis le haut & finisse dix pouces au dessus du bas, que la seconde laisse le même espace en haut que la prémiere en bas; que la troisiéme soit posée comme la prémiere, la quatriéme comme la seconde, & la cinquiéme comme la prémiere. Comme on le voit représenté dans la figure suivante.

Il seroit à propos, si on le pouvoit, de creuser le mur autant qu'il est nécessaire, afin que la plaque n'avançât point trop en avant. Quoi qu'il en soit, il faut faire des tranchées d'un pouce de profondeur dans le mur, qui correspondent aux languettes, remplir ces tranchées de plâtre fort frais, & y faire entrer les languettes, qui se trouveroient fort bien sellées, & laisseroient entre le mur & la plaque un espace de quatre pouces de profondeur. Il seroit peut-être plus commode de faire une caisse de tole garnie de languettes avec les dimensions qu'on a dit, & de l'enchasser dans le fond de la cheminée. On peut ménager autant de cellules qu'on voudra; mais il ne doit point y avoir moins de dix ou douze pouces de distance entre les languettes. Pour lors il faudroit même que la seconde cellule fut plus grande que la prémiere, & la troisiéme plus grande que la seconde, & ainsi des autres.

Cette caisse ne doit avoir que deux ouvertures, l'une par bas en D, & une autre au côté opposé en haut en R. En construisant la cheminée, on aura ménagé un canal, dont l'ouverture, qui sera dans la rue ou dans une cour aura environ un pié en quarré. Ce canal conduira l'air froid jusqu'en D, d'où avant que d'entrer dans la caisse, il sera conduit par un tuyau particulier en Z, qui est le souflet dont nous avons donné ci-dessus la description. De D, il entrera dans la caisse, où il parcourra en serpentant toutes les cellules formées par les languettes. Il s'y échauffera, & sortira par l'ouverture R, qui sera ménagée sur un coin de la tablette. De sorte que l'on augmentera ou diminuera la chaleur de la chambre à mesure qu'on ouvrira ou qu'on bouchera en partie cette ouverture, qui peut n'avoir que deux pouces de diametre.

Si on vouloit échauffer quelque endroit particulier de la chambre comme un malade dans le lit, on pourroit appliquer à cette ouverture un tuyau de fer blanc, qui pourroit même conduire l'air échauffé dans une autre chambre. Peut-être qu'on pourroit se servir d'un tuyau fait de cuir, ou de carton.

Enfin, si la chaleur n'est point assez considérable, on pourra faire passer les cellules de cette caisse dessous l'âtre, & dessous la tablette. Quand on aura une fois compris la construction que nous avons donnée, il ne sera plus difficile de la faire servir dans tous les endroits du foyer, où l'on croira qu'elle doive contribuer à augmenter la chaleur. Si même il n'étoit pas possible d'ajuster des cellules dans le fond de la cheminée, on se contenteroit d'en faire dans les jambages, dessous l'âtre & dessous la tablette.

Construction de la partie supérieure des Cheminées, pour empêcher la fumée.

Ce qu'on doit d'abord observer, est que la cheminée ne soit point commandée, c'est-à-dire, qu'il n'y ait point aux environs de bâtiment plus élevé que le tuyau. Il faut aussi placer les tuyaux les uns à côté des autres, comme on a coûtume de le pratiquer à présent. Je suppose ici que la longueur du tuyau par dedans, est de trente pouces, & sa largeur de dix. Faites tout à l'entour, & en dedans un rebord de deux pouces, que vous ferez aller en talus par-dessus; l'ouverture n'aura plus que vingt-six pouces de longueur & six de largeur. Divisez cette longueur en trois par deux séparations de quatre pouces chacune, dont le dessous descendra en angle dans le tuyau. Les trois ouvertures seront chacune de six pouces en quarré.

Vous ferez trois pyramides tronquées, quarrées, & creuses. La base de chacune sera en dedans de onze à douze pouces en quarré; la hauteur, de douze à quinze pouces; & l'ouverture par en haut, de cinq à six pouces en quarré. Vous diviserez cette ouverture supérieure par une petite languette de deux ou trois

pouces de hauteur; que vous poserez en différens sens. Vous appliquerez & arrêterez ces trois pyramides les unes près des autres, au dessus des trois ouvertures que vous aurez pratiquées au haut du tuyau de la cheminée.

Si l'ouverture de la cheminée est plus petite qu'on ne l'a supposé, on diminurra les ouvertures des pyramides; & si elle est plus grande, on les augmentera, ou bien au lieu de trois, on en mettra quatre.

On peut faire ces pyramides de fer blanc, de plâtre ou de terre à potier que l'on fera cuire comme les autres poteries.

Sur ces pyramides, on pourroit ajuster un chapiteau qui les envelopperoit, & qui seroit fait de telle maniere qu'étant plus élevé, il serviroit à tenir suspendu, au-dessus des ouvertures des pyramides, un corps qui auroit la figure d'un prisme triangulaire, dont un des angles seroit tourné vers les ouvertures supérieures des pyramides. La fumée s'échapperoit par les côtés. Il seroit plus commode de faire toutes ces pieces de fer blanc.

De la bascule.

C'est une plaque de tole que l'on met à quelque endroit dans le tuyau de la cheminée; elle doit être précisémeur de la longueur & de la largeur de cet endroit où on veut la placer, afin de la boucher exactement. On ajuste dans le milieu de cette bascule deux tourillons que l'on fait entrer dans la muraille; par le moyen desquels on lui fait prendre telle situation qu'on juge à propos, en la tirant par deux fils d'archal, qui sont attachés aux deux extrémités.

Cette bascule étant fermée, conserve la chaleur dans la chambre, lorsque le feu est couvert & qu'il n'y a point de fumée. Elle empêche encore que la fumée des cheminées voisines n'entre dans celle qui est proche, comme il arrive assez souvent, quand il n'y a point de feu dans le foyer. Enfin, elle peut servir à éteindre le feu qui auroit pris dans la cheminée. Il n'y auroit qu'à ôter les tisons du feu & fermer la bascule.

Du bois à brûler.

Le bois floté a moins de chaleur & brûle plus vîte que le neuf. Le bois de hêtre floté, qu'on nomme aussi bois de traverse, ou bois de Boulanger, se consume plus vite que l'autre. Le bois verd brûle plus difficilement que le sec, à moins qu'il ne soit bien embrasé; il noircit dans le feu, fait beaucoup de fumée, & est très-difficile à allumer. Le bois blanc comme le peuplier, le bouleau, le tremble, est le plus mauvais de tous les bois à brûler.

Il y a une différence à faire à l'égard du bois de chêne. Le jeune brûle & chauffe bien. Le vieux noircit dans le feu; il fait un charbon qui s'en va par écailles, qui ne rend point de chaleur, & qui s'éteint bien-tôt. Ainsi quand on prend du chêne, il faut choisir les rondins de trois ou quatre pouces de diametre, & rejetter les grosses buches de quartier.

Le bois pelard, qui est un chêne, dont on a ôté l'écorce pour faire du tan, brûle assez bien, mais il ne rend que très-peu de chaleur.

Le charme brûle bien, il fait un fort bon feu, & beaucoup de charbon ardent, qui dure long-tems.

Le meilleur de tous les bois, est le bois de hêtre neuf, il fait bon feu, bien clair, peu de fumée quand il est bien arrangé. Il rend beaucoup de chaleur, & donne beaucoup de charbon.

CHENAL. Courant d'eau borné des deux côtés de terre, où un vaisseau peut entrer.

CHENALER, en terme de Marine, signifie chercher un passage dans la mer, en un lieu où il y a peu d'eau en suivant les sinuosités d'un chenal.

CHÊNEAU. Terme de plombier. Canal de plomb, qui se met le long du mur, à côté de l'entablement, qui sert à porter l'eau de la pluye dans une cuvette de plomb.

CHENEVI. C'est la graine de chanvre. *Voyez* CHANVRE.

CHENEVIERE. C'est le champ où l'on a semé du chenevi pour faire venir du chanvre. *Voyez* CHANVRE.

CHENIL. C'est le logement des chiens courans.

CHENILLE. C'est un insecte qui ronge les feuilles des arbres & qui se change en papillon. Les Chenilles font leur nid au bout des branches. Pendant l'hiver, & avant que la chaleur du soleil ait fait éclore les Chenilles, on doit avoir soin de couper les extrémités des branches. S'il s'en trouve encore dans le tems chaud, il faut le faire matin à la pointe du jour. L'instrument dont on se sert pour les grands arbres, est un échenilloir.

Secret pour chasser les Chenilles qui gâtent les herbes.

Prenez des cendres de sarment de vigne, mettez-le tremper trois jours dans de l'eau, puis de cette eau vous arroserez les herbes, ou bien vous les parfumerez de poix, & de souphre vif.

Autre. Faites tremper & attendrir la semence dans une lessive, dont les cendres seront de figuier, & semez-la ainsi trempée, les Cheuilles qui seront déja parmi les herbes périront. Mêlez parties égales d'urine & de la lie d'huile; faites bouillir cette mixtion sur le feu, laissez-la refroidir, & arrosez-en les herbes; pareillement, si vous prenez des Chenilles d'un autre jardin, que vous ferez bouillir dans de l'eau avec de la graine d'aneth & en arroserez les herbes, les Chenilles qui y sont, mourront.

CHENILLE. Plante qui porte une espece de vesse ou de pois, qui a la figure d'une chenille.

CHEPTEL. Espece de bail, par lequel un maître donne à nourrir une certaine quantité de bœufs, de vaches, de brebis, à moitié profit.

CHERVI, en latin *Sisarum. Voyez* CARVI.

CHEVAL. C'est un animal à quatre pieds, qui est d'un grand secours à l'homme, sur-tout à la campagne. On va donner quelques instructions sur les soins qu'un pere de famille doit prendre pour tenir ses Chevaux en état de lui rendre tous les services dont il a besoin.

De la connoissance qu'on doit avoir d'un Cheval propre au labourage.

Lorsqu'il est question d'acheter des Chevaux pour mener au labourage, il est besoin de connoître ceux qui sont pour l'ordinaire les plus propres. Tel est bon pour monter, qui ne vaut rien pour labourer; c'est pourquoi un Cheval qui convient au labourage, doit avoir les marques suivantes.

Pour la forme de ses parties. De la Tête.

D'abord on remarquera qu'il faut que ce Cheval ait la tête grosse d'ossemens, & déchargée de chair, afin qu'il ne soit point sujet au mal des yeux; que les oreilles soient petites, étroites, droites & hardies, ce qu'on reconnoît lorsque le faisant marcher, ou galopper, il en tient les pointes avancées, sans aucun mouvement de haut en bas; que les nazeaux soient bien fendus & bien ouverts pour aider au Cheval à respirer.

Du front.

Le Cheval qui a le front enfoncé environ depuis les yeux en bas, ou porte la muserolle de la bride,

ordinairement bons pour le travail, à la différence de ceux qu'on achete pour monter, qui le doivent avoir égal & médiocrement large; ce front sera toûjours marqué d'une étoile, lorsque les Chevaux ne sont ni gris, ni blancs; autrement la plûpart des fins connoisseurs tiennent que c'est un défaut.

Des Yeux.

On observera que les yeux d'un Cheval soient clairs, vifs, & pleins de feu, médiocrement gros & à fleur de tête, ayant la prunelle grande, les saliercs élevées, & non jamais enfoncées, ce qui donne à connoître qu'un Cheval est vieux, ou engendré d'un vieux Estalon; & s'il regarde effrontément, c'est encore un bon signe.

On ne se rebutera pas quelquefois pour en voir qui ayent les yeux enfoncés, ou les sourcils élevés; c'est la marque, à dire le vrai, de quelque malignité d'un Cheval; mais ces sortes de Chevaux fatiguent ordinairement beaucoup.

De la bouche.

Lorsqu'on examinera sa bouche, elle sera médiocrement fendue, étant une qualité très-essentielle à la bouche d'un Cheval; le palais en sera décharné & les levres menues; cette bouche sera fraiche & pleine d'écume, remarquant par là le bon tempéramment d'un Cheval, moins sujet à s'échauffer qu'un autre; ce n'est pas que la bouche soit la chose à laquelle il faille plus regarder pour un Cheval de charrette, qui pour l'avoir méchante, n'en tire souvent que mieux.

De l'Encolure.

Nous ne chercherons point ici de ces encolures fines, & qui sont essentielles à un Cheval pour être beau; mais nous dirons, qu'un Cheval de harnois n'en vaut pas moins d'avoir l'encolure un peu épaisse & charnue, & qu'il rend même plus de profit, que lorsque sortant du garrot, cette encolure ne monte pas droit en haut, ou panche même quelquefois.

De la Poitrine.

Ce Cheval aura la poitrine large & ouverte, sans craindre que cela le rende pesant, n'étant toûjours qu'une bonne marque pour un Cheval destiné au tirage.

Des Epaules.

Les épaules seront grosses, pour avoir plus de facilité à tirer, & pour faire que le harnois ne blesse pas si-tôt. S'il est plus pesant, il en est aussi meilleur Cheval de Charrette; car plus il est attaché à terre, plus on l'estime pour cet usage.

Des Reins.

Il est nécessaire qu'un Cheval qu'on achete pour le harnois, ait les reins doubles, ce qu'on connoit lorsqu'il les a un peu élevés au deux côtés de l'épine du dos; il faut aussi qu'il ait les côtes amples & rondes, afin qu'il ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Du Ventre.

Pour le ventre, on ne craindra point de le prendre grand, pourvû qu'il ne fasse pas le ventre de vache; ce qui rend un Cheval, quel qu'il soit d'ailleurs, fort difforme.

Du Flanc.

Il aura les flancs pleins & moins larges qu'il sera possible, pour n'être point sujet à s'éflanquer dans le travail.

De la Croupe.

On estime un Cheval qui a la croupe large & ronde, qui n'est ni avalée, ni coupée; autrement, c'est une difformité que les bons connoisseurs n'y souffrent qu'à peine. J'entens par *avalée* & *coupée*, que cette croupe ne cesse point d'être ronde jusqu'au haut de la queue, & qu'on voye un canal au long d'icelle, qui la sépare en deux, ou touche la croupiere.

De la Queue.

On prendra garde que la queue soit ferme, forte & sans mouvement; que le tronçon en soit gros, qu'elle soit garnie de poil & placée ni trop haute, ni trop basse, l'un & l'autre contribuant beaucoup à la difformité de la croupe.

Des Jambes.

Les jambes sont les parties du corps du Cheval les plus à considerer, comme étant celles qui doivent supporter le fardeau de tout le corps, auquel elles seront conformes. Les jambes de devant du Cheval, seront plutôt choisies plates & larges, que rondes; la rondeur d'une jambe étant un défaut à un Cheval contre la beauté & bonté, sujette à être bien-tôt minée par le moindre travail qu'il fait.

Pour ce qui regarde ses jambes de derriere, on aura soin d'observer que les cuisses soient longues & charnues, & que tout le muscle qui est au dehors de la cuisse, soit charnu, gros & fort épais. C'est un défaut lorsqu'elles tombent à plomb, quand le Cheval est arrêté; c'est encore une marque de foiblesse dans les reins, ou dans les jarrets; cependant il ne faut point tant s'arrêter aux jambes de derriere, n'étant pas si sujettes à manquer que celles de devant, qui bien souvent sont mauvaises, lorsque celles de derriere sont bonnes.

Les Chevaux montés sur des jambes trop hautes, & plus grandes que n'est leur taille, sont défectueux, & c'est à quoi il faut bien prendre garde.

Enfin, pour reconnoître les bontés & les défauts des jambes des Chevaux dans toutes leurs parties, le Lecteur veut bien que je le renvoye au *Parfait Maréchal du sieur de Soleysel*: Après lequel on ne pourroit entreprendre que fort témérairement de toucher cette matiere. Avant que de finir néanmoins cet article, je dirai que lorsqu'on achete un Cheval, il faut toûjours observer qu'il se plante bien sur ses membres, lorsqu'il est arrêté en une place, étant aussi beaucoup plus assuré dans ses mouvemens, que lorsqu'il se plante mal.

De l'âge des Chevaux, & de la maniere de s'y connoître.

On se trompe fort souvent en Chevaux, si l'on n'en fait connoitre l'âge, & pour arriver par ordre à cette connoissance, voici ce qu'il faut observer.

Comme ce n'est ordinairement que par les dents qu'on connoît l'âge des Chevaux; on saura qu'il leur en vient peu de tems après qu'ils sont nés, qui sont de petites dents fort blanches, & qu'on distingue facilement d'avec les autres, on les appelle dents de lait.

Les Chevaux poussent de ces sortes de dents jusqu'à trente mois qu'il leur en reste six dessus & six dessous, toutes faciles à discerner des dents machelieres qui les accompagnent. A 30. mois, ou peu de tems après, il en tombe deux de dessus, & deux de dessous, à la place desquelles il en revient quatre autres, qu'on nomme les pinces: si bien que lorsqu'on voit ces pinces, on peut juger que le Cheval a plus de trente mois, ne déchaussant quelquefois ces dents qu'à trois ans. Et pour distinguer ces pinces

d'avec les dents de lait qui restent, il s'agit de savoir que les pinces naissent toûjours au milieu, & sont beaucoup plus grandes, plus larges & plus fortes que les dents de lait.

A trois ans & demi, des huit dents de lait qui restoient, il en tombe encore quatre, deux dessus, & deux dessous, à côté de ces pinces, & qui ne sont gueres moins grosses; & ce sont ces dents-là qu'on appelle dents mitoyennes : reste donc encore quatre dents de lait, que le Cheval jette à quatre ans, ou quatre ans & demi, qui est l'âge qu'il a, quand ces dents sont tombées.

Après cela il y a deux dents qu'on appelle les dents des coins, qui poussent à la machoire d'enhaut, plutôt qu'à celle d'en bas; c'est ce qu'on doit remarquer, & qu'à l'égard des crochets, ceux de la gencive de dessous viennent plutôt qu'ils ne font à celle de dessus.

Les Chevaux peuvent avoir mis les coins, & n'avoir pas encore jetté les crochets d'enhaut, sans qu'il leur reste aucune dent de lait; & si-tôt qu'ils ont poussé leurs coins, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

Des connoissances qui regardent les coins.

Si-tôt qu'un Cheval a poussé ses coins, la dent ne fait seulement que border la gencive par dehors, & le dedans est plein de chair jusqu'à cinq ans, & d'abord que le Cheval a atteint cet âge, on ne voit plus de chair dans cette dent, & pour lors elle est creuse & montre par là que le Cheval a cinq ans & demi. Lorsqu'il vient à six ans, on le connoît quand la dent du coin est aussi haute par le dedans, que par le dehors, en demeurant toûjours creuse.

Et l'indice qui donne à connoitre que le Cheval a six ans complets, c'est lorsqu'il a les coins hors de la gencive, de la grosseur du travers du petit doigt; & que le creux de la dent qui étoit noir, sera diminué.

A sept ans, la dent sera longue comme le travers du doigt annulaire, & le creux fort usé; & à huit le Cheval aura razé, c'est-à-dire, qu'il aura pour lors la dent toute unie, & il n'y aura plus de creux noir : Cette dent sortant de la gencive plus longue que les deux précedentes.

De la connoissance des yeux.

C'est peu d'avoir la connoissance de l'âge des Chevaux, si l'on n'a celle de la vûe, & pour ne s'y point tromper, il ne faut pas se contenter de regarder les yeux d'un Cheval, une, deux, trois, jusqu'à dix fois; car plus on les regarde, plus on y découvre ce qu'on y cherche; & la bonne méthode de le faire, est d'observer que pour examiner la vûe d'un cheval, il faut toûjours le tirer en un lieu qui soit clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, lui considerer les yeux de travers & jamais vis-vis.

Qu'on se donne toûjours de garde de voir les yeux d'un Cheval au soleil; c'est le moyen d'y être bientôt trompé, & même on observera de toûjours mettre la main sur l'œil du Cheval, pour en rabattre le grand jour, toutes les fois qu'on les voudra examiner.

Des signes des bons yeux.

Ce qui nous donne les marques d'un bon œil, c'est lorsque la vitre en est très-claire & transparente; au lieu que lorsqu'on y découvre quelque tache, quelque obcurité, ou quelque blancheur; on n'en peut que très-mal juger, ainsi que de certains cercles qui l'environnent.

Il paroît quelquefois dans l'œil une certaine rougeur; ce qui fait qu'on doit s'en méfier, comme provenant d'un Cheval qui est trop échauffé, ou qui est lunatique; ainsi que la couleur feuille-morte le dénote par le bas, & celle qui est trouble, par le haut.

A travers de cette vitre, se reconnoît la prunelle, sur laquelle on peut découvrir s'il y a ou non, une petite tache blanche, qu'on appelle dragon : inconvénient fort dangéreux à rendre le Cheval borgne, si l'on n'y remédie avant qu'il soit formé.

Un Cheval n'a point bonne vûe, lorsque toute la prunelle paroit d'un blanc verdâtre transparent, ainsi que lorsqu'il a un œil qui est trouble & fort brun, plus petit que l'autre; celui-là infailliblement étant perdu sans ressource, tandis que celui-ci est en danger bien-tôt de devenir comme l'autre.

De la couleur des différens poils dépendent encore la bonne ou mauvaise vûe.

Parmi les Chevaux qui sont sujets à perdre la vûe plutôt que les autres, sont les *gris sales*, les *gris-étourneau*; ceux de *fleurs de pêcher*, & les *roubans*; & on se méfiera en achetant des Chevaux, de ceux qui auront un œil pleurant, à moins que les marchands ne les garantissent de la vûe.

On ne rejettera point les vûes troubles, causées par la gourme qui survient aux Chevaux, & par la douleur que leur causent leurs dents, lorsqu'elles commencent à pousser; car à mesure que ces maladies se passeront, les yeux de ces Chevaux s'éclairciront.

On voit quelquefois des petits yeux enfoncés, ou noirs; on ne doit point s'y fier, s'ils ne sont extrêmement transparens; car ils courent plus de risque que les autres de se perdre.

De la Ganache.

La Ganache est cette partie de la machoire, qui touche le gosier, & qui en est le mouvement, lorsque le Cheval remue les dents pour manger; si bien qu'après avoir considéré l'âge & la vûe, il faudra manier cette partie, pour sentir si elle est assez ouverte, & vuidée depuis le haut de la Ganache jusqu'au menton; car s'il y a quelque glande qui ne soit point arrêtée, c'est signe que le Cheval n'a pas encore jetté sa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement, s'il est déja vieux. Dans le prémice cas, on ne doit point se rebuter de cette glande; car il faut toûjours qu'un poulain jette sa gourme tôt ou tard. Pour le second, il y a à regarder de plus près; mais si cette glande est adhérente, qu'on ne songe jamais à acheter un Cheval qui en sera attaqué; car c'est toûjours un signe de morve.

DES NOMS DES DIVERS POILS, AVEC L'INSTRUCTION QU'ON EN PEUT TIRER, PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

A

Alzan bai, tirant sur le roux.

C'est comme le rousseau aux hommes, tous bons Chevaux sous ce poil, lorsqu'ils ont sur-tout la queue, le crin & les jambes noires; mais fort sujets à être bilieux, & ont par conséquent beaucoup de feu.

Alzan, poil de vache,

Avec les crins de la même couleur, ou blancs, ce poil est moins bilieux que l'Alzan bai, ayant des marques blanches qui lui naissent par le flegme, dont il est rempli; ce qui tempere de beaucoup l'ardeur du Cheval, & le rend bon.

Alzan clair.

Le Cheval de ce poil a les crins blancs, & n'est pas bon, à cause du trop de flegme qu'il a, ce qui est cause qu'il est toûjours fort mou.

Alzan ordinaire.

Qui n'est ni brun, ni clair. C'est celui qu'on appelle

pelle Alzan tout court : les Chevaux de ce poil sont fort estimés.

Alzan brûlé.

Un Cheval de ce poil est fort beau, il a toûjours ses extrêmités, & ses crins noirs ; ce poil est fort estimé.

Alzan obscur.

Les Chevaux de ce poil sont toûjours fort mélancoliques & fort disposés à concevoir tout ce qu'on leur veut apprendre.

Auber.

Le Cheval Auber est celui qui est sous poil de fleur de pêcher ; cette espece de poil plaît fort à la vûe.

B

Bai.

Couleur de chateigne. C'est le plus ordinaire de tous les poils, & celui à qui la Nature a le plus donné de qualités pour être excellent.

Bai clair.

Ce poil n'est pas si bon à cause du flegme qui y domine.

Bai doré.

Il est meilleur que le précedent, à cause qu'il y a plus de bile ; ce qui anime davantage le Cheval.

Bai brun.

C'est celui qui est presque noir ; ce poil est la marque d'un Cheval bilieux, & montre qu'il a du feu ordinairement au bout du nés & au flanc.

Blanc.

Tous Chevaux sont paresseux sous ce poil.

E

Etourneau.

C'est un poil qui approche du gris brun, ou du noir, à la reserve de certains poils blancs, qui sont fréquens, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir, ressemblant en un mot à un étourneau. Ces Chevaux sont assez bons.

G

Gris tisonné.

C'est un poil marqué de noir, çà & là, à grandes taches : les Chevaux de ce poil sont ordinairement fort agiles & dispos.

Gris pommelé.

C'est un poil très-commun, & qui ne vaut pas le tisonné.

Gris argenté.

C'est un gris vif & beau. Les Chevaux de ce poil ne sont pas trop vifs, à cause du flegme & de la pituite dont ils sont dominés.

Gris tourdille.

Est un gris pommelé.

Gris sale.

Est un gris mêlé presque tout de noir, meilleur que le gris pommelé.

Gris brun.

Les Chevaux de ce poil sont assez bons.

Gris rouge.

Ce poil est meilleur que tous les autres, à cause de la bile qui est mêlée avec le flegme.

I

Isabelle.

Ce poil marque les bons Chevaux.

L

Louvet.

Ce nom donne assez à entendre quelle est sa couleur ; c'est un poil de loup, clair à quelques Chevaux ; & brun à d'autres : ces derniers sont les meilleurs, ils approchent des *Isabelles.*

N

Noir fort vif.

Autrement dit, *noir maure*. C'est le plus beau.

Noir mal teint.

Les Chevaux de ce poil ne sont point tant estimés pour la beauté, ni par la bonté, que le sont ceux du poil noir précedent.

L

Pie noir.

Ce poil est la marque des bons Chevaux.

Pie bai.

Celui-ci en marque encore de meilleurs.

Pie Alzan.

Toutes ces trois différentes sortes de pie ont du blanc jusqu'au dessus du jarret, & tous excellens Chevaux. Il est à remarquer que celui qui a le moins de blanc, est le plus recherché par ceux qui se connoissent en Chevaux.

Porcelaine.

Ce sont des Chevaux qu'on appelle ainsi, à cause qu'ils ont le corps blanc mêlé de taches bizarres. Les Chevaux de ce poil sont rares.

R

Rouhan vineux.

Cette couleur s'entend assez pour la croire être de couleur de vin.

Rouhan cavesse de More.

C'est un Cheval qui a la tête & les extrémités noires, & qui est excellent.

Rubican.

Le poil rubican est lorsqu'un Cheval noir ou alzan, a du poil blanc semé çà & là, sur-tout aux flancs : les Chevaux de cette espece sont fort vifs.

S

Souris.

Ce mot se fait assez entendre de lui-même : les uns ont la raye noire sur le dos, d'autres aux jambes & sur les jarrets ; & enfin les Chevaux qui sont de ce poil & qui ont les extrêmités noires, sont très-recommandables.

T

Tigre.

Les Chevaux tigres sont les mêmes que les Chevaux tisonnés, excepté que les taches de ceux-ci sont moins larges, & qu'ils ne sont pas si bons que ceux-là.

De la maniere de nourrir les Chevaux destinés au labourage.

Il me semble que je viens de donner d'assez amples leçons pour ne se point tromper dans l'achat qu'on veut faire des chevaux propres au labourage ; il n'est plus question que de bien savoir leur donner la nourriture convenable au travail qu'ils doivent faire.

Je commencerai à les faire traiter méthodiquement sur la fin du mois de Février, ou au commencement du mois de Mars, qui est le tems qu'on commence à semer les avoines.

Faute d'expérience bien souvent dans la maniere de savoit nourrir ces Chevaux, pour les conserver sains & robustes dans leurs travaux, on les laisse dépérir à vûe d'œil ; bien souvent aussi la nonchalance d'un valet & le peu de vigilance du maître en sont la cause : inconveniens qu'on peut prévenir par le désir qu'on doit avoir de pratiquer les avis que voici.

Avant que de parler de ce qu'on doit observer à l'égard de la nourriture des Chevaux, je vais donner

les avis néceſſaires pour les tenir tout prêts d'être attelés, après qu'ils auront pris leur repas.

AVIS.

On aura ſoin d'abord que les Chevaux ſoient ferrés comme il faut, & que généralement tous leurs harnois ſoient en bon état : tels doivent être les ſelettes, colliers, traits & brides, charrûes, charrettes & tomberaux, le tout viſité dans toutes ſes parties, pour voir s'il n'y manque rien.

Les charrûes étant ainſi préparées, le Pere de famille veillera à ce que le Chartier ſoit levé toûjours, pendant ce tems, une heure avant le jour, & le ſoin de ce valet ſera pour lors d'ôter le vieux ſoin du ratelier, afin d'y en mettre du nouveau, & de nettoyer la mangeoire de toute ordure, terre ou fiente de poules.

Dans le tems que les Chevaux ne vont qu'une fois à la charrûe, ſi-tôt qu'on entend le Chartier ſe remuer, il faut ſonger à lui préparer le déjeuner, qui lui ſert de diné pour lui & pour tous les autres domeſtiques qui vont au travail.

Tandis que les Chevaux mangent du foin, le valet les met hors de l'écurie l'un après l'autre pour les étriller, de crainte que les étrillant dedans, la pouſſiere ne vole ſur les autres Chevaux.

De la façon d'étriller un Cheval.

Si l'on étoit bien perſuadé de la néceſſité qu'il y a de bien panſer les Chevaux, on ne ſe verroit pas tant de fois ſurpris par les pertes qu'on en fait, manque de ce ſoin, quelque nourriture même qu'on leur puiſſe donner. De ces ſaletés dont on les laiſſe couverts, naiſſent ſouvent la gale, & autres inconveniens de cette nature, qui les font dépérir à vûe d'œil, & l'on doit tenir pour maxime aſſurée, qu'un Cheval avec moins de nourriture diſtribuée méthodiquement, bien panſé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture, quand on néglige de le panſer. C'eſt ſur cela qu'un Pere de famille doit bien veiller, & apprendre même à ſes valets, la maniere de le faire, s'il s'apperçoit qu'ils ne la ſavent pas.

Un valet Chartier doit être diſpos, adroit, ſouple, nerveux & hardi ; puis pour bien ſavoir étriller un Cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queue de la main gauche, près de la croupe, qu'il paſſe légérement cette étrille au long du corps devant & derriere, & continuer juſqu'à ce que l'étrille n'amene plus de craſſe. Cela fait, on prend une époulſette qui eſt de toile, avec laquelle on fait voler toute la pouſſiere qui reſte ſur le Cheval, ſans oublier de la paſſer généralement ſur toutes ſes parties.

Pour bien faire, on devroit tous les jours, après que les Chevaux ſont époulſetés, prendre un bouchon de paille tortillée de la groſſeur du bras, qu'on humecteroit avec de l'eau, & avec lequel on paſſeroit & repaſſeroit tout le corps du Cheval, & principalement les jambes, où il faut demeurer long-tems ; ſe ſervant de cette maniere de frotter un Cheval, comme d'un reméde pour le déſopiler, & donner facilité pour le paſſage des eſprits animaux qui cauſent le mouvement. Il eſt vrai que cette façon de panſer un Cheval tient un peu trop de tems pour s'en ſervir journellement ; c'eſt pourquoi on ſe contentera que nôtre Chartier la pratique ſeulement les jours, ou de fête, qu'il n'a rien autre choſe de plus grande conſéquence à faire que de bien panſer ſes chevaux ; ou pendant ceux que le mauvais tems le retiendra à la maiſon, & s'il ne s'acquitte pas de ce devoir, le Pere de famille ſera ſoigneux de lui faire faire.

Quand les Chevaux ſont panſés de cette maniere, on prend le peigne pour demêler doucement les crins, tant du cou que de la queue, après quoi on les ſort de l'écurie pour les mener boire, en les faiſant égayer toûjours le plus qu'il eſt poſſible.

De l'eau propre pour faire boire les Chevaux.

La plus grande partie des maladies des Chevaux, vient de boire de mauvaiſes eaux ; telles ſont les eaux trop vives ou trop crûes, les eaux fangeuſes & celles qui ſont trop froides.

Pour prévenir ces inconveniens, il faut obſerver que ſi on eſt proche d'une riviere, on ne ſauroit mieux faire que d'y mener boire les Chevaux en été, & le moins qu'on pourra en hiver, ſi l'on a un puits chez-ſoi ; car l'eau de puits fraichement tirée, pendant ce tems, eſt chaude, & par conſéquent très-bonne pour les Chevaux.

Si l'on eſt éloigné des rivieres, & que pendant l'été on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faudra tirer cette eau long-tems avant que de leur donner à boire, & l'expoſer au ſoleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau qui leur nuit extrêmement.

De l'Avoine.

Après que les Chevaux ont bû, on leur donne l'avoine dans leur mangeoire bien nettoyée.

Cette avoine ſera bien criblée & bien épouſſetée, & avant que de la leur donner, on aura ſoin de la flairer, pour ſavoir ſi elle ne ſent point ou le goût du rat, ou le relan ; ce qui dégoûte les Chevaux.

Qu'on obſerve ſur-tout qu'il n'y ait aucune petite plume dans cette avoine, telle ſaleté étant capable d'incommoder beaucoup un Cheval. Environ deux picotins de cabaret ſuffiſent pour chaque Cheval ; & tandis que les Chevaux mangent leur avoine, le valet va déjeuner avec les autres, pour revenir enſuite les harnacher pour aller à la charrue, ou au charroi, ſi l'occaſion le demande.

De la maniere de bien harnacher un Cheval de charrûe ou de charroi.

Les obſervations que je viens de décrire étant ſoigneuſement gardées, il faut avant que de mettre les colliers aux Chevaux, examiner ſi rien ne les y peut bleſſer, ſoit au poitral, aux épaules, ou bien au garrot ; & ſi ces colliers ſont garnis de toutes les choſes qui leur ſont néceſſaires. Et ſi c'eſt pour atteler ces Chevaux à une charrette, on verra ſi la ſelette qu'on leur met ſur le dos, ne peut pas leur y cauſer quelques bleſſures, obſervant pour l'empêcher que cette ſelette porte par-tout également, & enfin qu'elle ſoit bien remplie de bourre dans les panneaux, crainte qu'elle ne porte trop ſur le dos du Cheval.

Les Chevaux panſés ainſi, & les charrûes ou charrettes étant en bon état, le valet, après avoir déjeuné, peut aller aiſément labourer la terre, ou charrier s'il eſt beſoin.

Un valet Chartier, & qui ſaura ce que c'eſt que de gouverner des Chevaux, ne les preſſera jamais trop dans le commencement, mais les laiſſera tout doucement mettre en haleine ; au lieu qu'agiſſant autrement, on voit bien ſouvent qu'ils ne veulent point manger au retour de la charrûe, & ce qui eſt auſſi en danger quelquefois de les rendre fourbus, ou gras fondus ; c'eſt pourquoi on recommandera toûjours au Chartier de ne les preſſer jamais, qu'à meſure qu'il verra qu'ils s'échaufferont à travailler.

De la dinée des Chevaux.

Les Chevaux qui viennent de la charrûe, ordi-

nairement à onze heures du matin, ont coûtume d'être tout en sueur; il ne faut pas d'abord manquer de les froter avec un bouchon de paille; c'est le premier soin qu'on doit prendre aussi-tôt qu'ils sont entrés dans l'écurie, puis on leur prépare du son qu'on mouille beaucoup, & qu'on met ensuite devant eux dans la mangeoire pour les faire barbotter, & aider à manger leur foin avec plus d'appétit. Ce son ainsi accommodé leur rafraîchit la bouche, qui est desséchée par l'ardeur du travail qu'ils ont fait, & par la poudre dont elle est remplie; & quoique ces Chevaux ayent chaud, il leur en arrive très-rarement des incommodités, sur tout lors que l'eau dans laquelle on détrempe ce son, est prise plûtôt trop chaude que trop froide.

Quand on ne prend pas ce soin, on ne doit pas s'étonner si bien souvent les Chevaux deviennent dégoûtés. L'aridité de leur langue, leur rendant insipide toute autre mangeaille qu'on leur puisse donner; c'est ce qui fait que les laboureurs qui sont amoureux de leurs Chevaux, observent soigneusement cette métode, & s'en trouvent très-bien.

Avertissement.

Nous voyons tous les jours de ces gens prétendus savans à gouverner les Chevaux, qui si-tôt qu'ils sont de retour à l'écurie, après un fort travail, ne manquent point avec des bouchons de paille de leur frotter les jambes,prétendant par-là les leur déroidir, & par conséquent leur apporter beaucoup de soulagement; mais ils se trompent, & en voici la raison. C'est que les Chevaux, après un fort travail, ne peuvent être sans avoir les humeurs fort émûes, & sans que cette action ne les fasse tomber sur leurs jambes; ce qui est capable de les leur rendre roides & inutiles. Voilà ce qui m'a occasionné de donner cet avertissement que j'ai jugé très-necessaire pour éviter les inconveniens qu'un voit tous les jours arriver de cette mauvaise métode qui ne peut être suivie, après un tel avis, que par des personnes opiniâtres à vouloir perdre leurs Chevaux.

Ce n'est pas que je désaprouve qu'on frotte les jambes des Chevaux, je dis même que cela leur est fort salutaire, mais c'est lors qu'ils n'ont plus chaud; ainsi donc lors qu'ils sont en sueur, on se contentera de leur frotter seulement tout le corps excepté les jambes.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laissera manger en repos jusqu'à deux heures ou environ, qu'on les menera boire dans une riviere pour les éguayer, s'il y en a une qui soit voisine, ou bien proche d'un puits, l'eau ayant été exposée au soleil, comme j'ai dit: ensuite on leur donne leur avoine pour retourner à la charrûe peu de tems après qu'ils l'auront mangée.

Au soleil couché que les Chevaux retournent de la charrûe pour la seconde fois, si-tôt qu'ils sont attachés au ratelier, le premier soin qu'on en doit prendre, est de leur lever les quatre pieds & voir s'il ne manque rien aux fers, & ôter en même tems avec un coûteau la terre ou le gravier qui est dans le pié entre le fer & la sole, & y mettre de la fiente de vache, ce que les valets negligent bien souvent de faire, si le Maître n'est soigneux lui-même de le faire faire devant lui.

De la litiere.

Comme d'une chose extrêmement essentielle à la conservation d'un Cheval, il est bon de parler ici de la litiere, qui est sans comparaison, à ces animaux, ce que les draps blancs sont à l'homme.

Beaucoup de gens laissent long-tems pourrir le fumier sous les Chevaux; les uns par paresse de nettoyer les écuries, & les autres pour y laisser; disent-ils, prendre plus de suc à ce fumier; qui est destiné à engraisser les terres; & tous ont très-mauvaise raison, préférant, pour ainsi parler, à gagner cinq sous pour en perdre dix; car il faut qu'on sache que ce fumier entassé de longue main, échauffe tellement le pié des Chevaux, que celà seul est capable de les perdre entierement. C'est de là aussi qu'il leur arrive tant d'inconveniens à ces parties, qu'ils sont obligés bien souvent de rester à l'écurie sans rien faire; ce qui embarrasse ou un maître à qui ils appartiennent, ou un valet qui a soin de les panser: Cet embarras ne leur provenant que faute de savoir la cause du mal qu'ils cherchent à guérir, que le plus souvent ils ne veulent pas connoître; ainsi qu'on ne neglige point de tenir les écuries nettes le plus souvent qu'on pourra, & de donner de la litiere fraîche aux Chevaux.

La litiere fraîche a une vertu d'obliger les Chevaux d'urioer si-tot qu'ils arrivent à l'écurie, au lieu que n'en trouvant point, ils n'y songent pas, & si l'on savoit quel soulagement cela apporte à un Cheval, lors qu'il urine au retour du travail, on seroit plus curieux de lui en donner qu'on n'est pas.

Cette urine qui sort pour lors empêche qu'après beaucoup de fatigue, il ne se forme des obstructions dans le cou de la vessie, ou dans le conduit de l'urine, on que cette même urine, venant pour lors à séjourner dans la vessie, n'y cause quelque inflammation, qui sont des maux extrêmement dangereux pour des Chevaux, & dont ils meurent fort souvent s'ils ne sont promptement secourus. Qu'on juge donc par ce raisonnement de la necessité, qu'il y a de donner fréquemment de la litiere aux Chevaux.

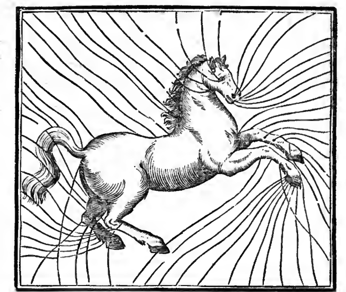
Quant aux autres soins qu'on doit prendre des Chevaux, pour leur laisser passer la nuit comme il faut, il n'y a, après qu'on les a bien frottés, qu'à leur tenir leur ratelier suffisamment garni de foin, dont ils se repaîtront après qu'ils auront mangé leur avoine, & ainsi continuer tous les jours à les gouverner de cette maniere, & ce sera le moyen de les maintenir long-tems en état de rendre de bons services.

Des maladies des Chevaux par ordre alphabetique.

Les animaux sans raison ne sont pas moins sujets aux maladies que les hommes. Et comme les Chevaux sont du nombre de ceux qui ne peuvent se guérir eux-mêmes, & qu'il faut par conséquent les aider dans leurs infirmités, il est d'une necessité absolue, non seulement de les connoître, mais encore de les examiner avec attention, pour découvrir le mal particulier qui les tourmente.

Qu'on ne s'attende pas ici à un détail general sur chaque maladie qui arrive pour l'ordinaire aux Chevaux: Je me contenterai d'en donner les connoissances les plus succintes que je pourrai, d'en dire les causes & d'en enseigner les remedes avec le moins de verbiage qu'il me sera possible: le Lecteur voulant bien que je lui dise qu'il y a des Auteurs qui en ont traité trop à fond, pour oser vouloir marcher sur leurs traces.

Il n'y aura donc ici qu'une explication des maladies qui peuvent rendre un Cheval de laboureur mauvais, ou qui le font courir risque de la vie; & suivant l'ordre que je me suis prescrit ici de les donner par alphabet.



Abscès des Chevaux, & leurs remedes.

Quand l'abscès provient de quelques coups, heurtures ou autre violence, il faut y appliquer de la chaux bien pilée & mêlée dans du vin & de l'huile également, & quand ce médicament s'est épaissi, il faut en oindre l'enflure; ou faites détremper de la farine de froment dans du vinaigre avec demi-once de manne.

Aconit mangé par les Chevaux; remede.

Lors que le Cheval a mangé de l'aconit, il tombe comme s'il avoit le vertigo; tout le corps se retire; il faut pour lors le saigner, autrement lui faire avaler de la semence de persil sauvage avec du vin ou de la rhüe pilée & mêlée dans du bon vin vieux.

Aine blessée des Chevaux; remede.

Si l'aîne est blessée, la cavité s'enfle, & le Cheval ne peut marcher; c'est pourquoi il faut le laisser reposer à l'étable & l'étuver avec une éponge trempée dans du vin chaud,& appliquer dessus de la graisse de chevre pilée, du syrop & du nitre brûlé dans du vinaigre.

Altération.

Ce mal provient aux Chevaux ordinairement pour avoir enduré trop de fatigue. Ceux qui en sont atteints, ont le flanc échauffé; & voici le remede qu'il y faut apporter. On prendra une livre de miel avec deux picotins de son; le tout démêlé ensemble avec un peu d'eau tiéde, en telle sorte qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le son; on en donnera autant au Cheval chaque fois, pendant quatre jours; ce remede pris, ne manquera pas de le faire vuider; ce qui le soulagera, & le rafraîchira tout-à-fait.

Atteinte.

Les Chevaux quelquefois sont fort sujets de s'entretailler, c'est-à-dire, de s'attrapper les pieds de devant avec ceux de derriere; ce qui les blesse de telle maniere, que la piece en étant emportée, le sang y vient, & le cheval boite. Pour remedier à ce mal, on le lave d'abord avec du vinaigre chaud, puis on y met dessus ou du sel, ou du poivre, après cela on fait un composé de suye, de vinaigre & de blanc d'œufs qu'on bat ensemble, & qu'on applique sur le mal qu'on a soin d'envelopper: on panse ainsi ce mal pendant deux jours, qui suffisent pour le guérir.

Avant-cœur.

On connoît que le Cheval a l'avant-cœur, par une tumeur qui paroît au dehors; & pour lors le Cheval est triste & tient sa tête panchée, avec un battement de cœur qu'on y remarque. Ces simptomes sont accompagnés souvent d'une grande fiévre qui le tourmente extrêmement, & quelquefois jusqu'à l'obliger de tomber à terre à cause des défaillances qu'elle lui cause au cœur. Un Cheval atteint de cette maladie, est fort en danger, & si l'on n'y remedie promptement, ce mal rentre dans le corps, & se rend ainsi incurable.

Si-tôt que ce mal paroît, on ne peut trop tôt y apporter du remede, & on commence par donner au Cheval un lavement composé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge avec deux onces de sel policreste, le tout bouilli ensemble, pendant un quart d'heure; après quoi on le passe dans un linge, y ajoûtant une chopine d'urine de vache, avec un quatteron de beurre frais; cette décoction ainsi faite, on la donne au Cheval deux fois par jour jusqu'à ce qu'il soit guéri. Et pour empêcher que le venin

renfermé dans la tumeur, n'aille attaquer le cœur, on prend une alaine de Cordonnier avec laquelle on perce le cuir sur l'avant-cœur, en deux ou trois endroits; cela fait, on met dans les trous de la racine d'ellébore gros comme une épingle, puis après on graisse le dessus, ou avec de l'althea, ou simplement avec du beurre frais. J'ai vû réüssir l'un & l'autre.

Dès le lendemain que cette racine est appliquée, elle a la vertu d'attirer dehors le venin qui est dans la tumeur dont nous avons parlé, dans une autre qu'on voit paroitre sur la premiére, qui est ce qu'on demande pour pavenir à la guérison du mal; & le troisiéme jour, on s'aperçoit que la tumeur maligne s'est jettée dans la seconde par où son poison distille jusqu'à ce qu'elle en soit tout-à-fait vuidée; ce qui dure comme je viens de dire, pendant deux ou trois jours.

Tandis que le Cheval est atteint de ce mal, on le fait marcher de tems en tems, afin d'exciter la chaleur naturelle à chasser au dehors tout ce qui lui est nuisible, en continuant toûjours pendant ce tems-là les lavemens deux fois le jour.

Autre.

Cette maladie vient aux Chevaux pour avoir été abreuvés dans le tems qu'ils ont trop chaud, ou bien lors qu'on les a trop poussés au travail, & qu'on n'a point eu soin en entrant à l'écurie ou de les couvrir, ou de les promener auparavant que de les y entrer. On remarque qu'un Cheval a les avives, lors qu'il se veautre, qu'il se couche, & se leve souvent, & qu'il se tourmente étrangement.

Il faut pour le guérir plier l'oreille en bas; & où en arrivera la pointe, arracher du poil, & si l'on s'apperçoit que ce poil quitte aisément, c'est signe qu'il est tems d'apporter du remede à ce mal, & voici comme on s'y comporte.

On prend des tenailles de Maréchal avec lesquelles on serre la glande qui est en cet endroit, & qu'on bat avec le manche d'un brochoir jusques à ce qu'on juge qu'elle soit assez meurtrie. Ou bien on se sert seulement de ses mains pour broyer ces avives jusques à ce qu'on sente que ces tumeurs soient amolies.

Cette action seule les fait dissiper, sans qu'il soit besoin de les ouvrir, à moins que ces glandes ne fussent si grosses, qu'il y eût apparence que le Cheval en dût être suffoqué, & pour lors je conseillerois de les ouvrir; afin de donner au Cheval un plus prompt soulagement.

Ces tumeurs dangereuses étant ainsi corrompues, il ne faudra pas manquer de saigner le cheval sous la langue, & de lui laver après, la bouche avec du sel & du vinaigre, dont on lui soufflera aussi dans les oreilles qu'on broye rudement pour en faire pénétrer les esprits.

Cela fait on lui fait prendre un breuvage composé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muscades rapées, avec six jaunes d'œufs, le tout bien battu ensemble. Après qu'il a avalé ce breuvage, il ne faut pas oublier de le promener au pas pendant une demi-heure. De semblables remedes réüssissent toûjours, pourvû qu'on n'ait point trop négligé les avives.

Autre remede pour guérir les Chevaux des avives.

Prenez de la cigüe que vous pilerez, mêlez de gros sel; puis exprimez-en le jus que vous instillerez dans l'oreille du Cheval, vous mettrez aussi du marc par-dessus, & faites promener le Cheval quelque tems.

Barbillons, & remede.

Ce mal est plus incommode aux Chevaux que dangereux, puisque ce n'est qu'une petite eroissance de chair qui vient dans le canal sous la langue, ce qui les empêche de boire.

Pour y remedier, un coupe ces barbillons avec des ciseaux le plus près qu'on peut; on les frotte de sel, & ils se guérissent ainsi d'eux-mêmes.

Blessures de l'échine, & remedes.

Il faut y appliquer des écailles d'hûitres calcinées, & faire manger au Cheval blessé de la consolide aurée, hâchée en petites parcelles parmi l'avoine. Les playes de la poitrine, selon quelques Modernes, sont guéries avec tentes & plumaceaux trempés dans la composition faite de vert d'airain, vitriol, alun, de chacun une once; huit onces de vinaigre, & une livre de miel bouillis ensemble jusqu'à ce qu'ils deviennent rouges.

Les playes du ventre se guérissent de la même façon que celles des hommes, recousant tout le peritoine avec du fil de laine bien fort, laissant les extrêmités en dehors, & le cuir avec le fil de chanvre fort & ciré, joignant les levres de la blessure ensemble, en façon de boucle, & y appliquant des onguens ordinaires appropriés aux playes; & s'il y arrivoit quelque inflammation, il faut appliquer aleotour de la craye dissoute avec do vinaigre.

Quand les boyaux sortent dehors, il ne les faut pas toucher, mais les remettre dedans avec une éponge trempée en eau chaude; ensuite presser, afin que seulement elle puisse retenir la chaleur. Quelques-uns pour remettre les boyaux, provoquent le vomissement, en fourrant une plume dans le gosier trempée dans l'huile. Si la playe n'étoit pas assez grande pour les remettre, il faudra faire l'ouverture plus grande; quand le panicule est sorti, il faut couper; les boyaux étant blessés ou enflés, il n'y a plus d'apparence de guérison, ni même lors que le Cheval jette du sang par le fondement. Ceux qui sont blessés auprès des aînes, tombent facilement en convulsion, & dans ces accidens-ci, il faut faire abstenir le Cheval de boire tant que faire se pourra, le bien couvrir, ne le pas laisser cheminer, & lui donner à manger de la verdure.

Les blessures des genoux, conformément à ce qu'Apsiste nous enseigne, sont difficiles à guérir, à cause du peu de chair & de peau qui s'y trouvent, comme en toute la jambe; c'est pourquoi il faut user de médicamens qui dessechent fort; aux lieux où il y a de la chair, il faut user de ceux qui dessechent médiocrement.

Blessures provenant des épines & autres choses qui pourroient avoir blessé quelque partie du Cheval legerement, & remedes.

Il faut y appliquer du miel, du suif bouillis ensemble, & quand la blessure est considerable, de la térébentine & de l'huile chaudes. Quelques-uns pour tirer tout ce qui pourroit être entré dans les pieds, ou pour les piqûres ne mettent dessus que du sureau bouilli. Quand il y a quelque chose qui est entré dans le pié, ou dans la corne, il faut l'arracher, & ensuite y mettre un onguent fait avec ousi, verd d'airain, ou autres drogues semblables, prenant garde que la playe soit bien nettoyée; ou bien on y peut fondre de la térébentine, du suif & de la cire mêlés ensemble. Il est besoin que les médicamens pénétrent jusqu'au fond de la playe; c'est pourquoi étant étroite; il faut l'élargir, & observer ceci en toutes les autres; les onguens suivans sont propres à toutes sortes de playes, & sont faciles à faire.

Les Italiens useot de sel, de beurre & de miel cuits à feu lent ensemble, nu de cire blanche, terebentine, huile rosat, de chacun un once, avec deux onces de farine de féves, ou bien camphre & terebentine, de chacun une nnce, avec une livre d'huile d'nlive; quelques-uns se servent seulement de poudre composée comme est celle d'encens, de mastic, d'althea, de chacun trois onces, ou bien d'encens, mastic, myrrhe, cnlnfone, orpiment, galle, corne de cerf brûlée, de chacun une nnce, no corne de cerf brûlée & poudre d'écorce de saule, on sel & chaux vive pour manger les manvaises chairs. Ferrare loue ce qui s'ensuit : orpiment une nnce, trois nnces de chaux vive bouillie sur le feu avec miel, oo marcasite & vert d'airain avec miel. Le même dit qu'aux vieilles ulceres, il faut mondifier & sécher avec médicamens propres, comme aussi playes, ayant toûjours égard à la partie, & qu'étant nerveuse, il faut user le premier jour d'étoupes trempées dans des blancs d'œufs battus avec du sel & de l'huile rosat, & ensuite avec des digestifs faits avec des jaunes d'œufs mêlés avec du sang de dragon en poudre, de l'huile rnsat & du miel rosat; mais étant en partie nerveuse, il faut se servir d'huile d'hipéricon bien chaude pendant neuf jours.

Le nerf étant coupé en partie, & remede.

Il faut l'achever; étant coupé, user de défensive pour empêcher le concours des humeurs. Quelques-ons prennent l'écorce de la racine de l'orme, avec des feces d'huile d'olive, qu'ils font bouillir jusqu'à la consomption do tiers, ensorte qu'il en reste une livre, qu'il faut mêler avec deux onces de poudre d'aristoloche longue, & quatre de suif de bouc; il faut faire cuire jusqu'à tant qu'en faisant dégoûter sur une pierre, il s'endurcisse. Quelques-uns prennent des huiles suivantes, & en font mélange : lautin, petrole, aneth, mastic & tartre, & les incorporent avec du fromage & de la graisse pout faire onction.

Les nerfs ayant reçû quelque ponction.

Il faut les étuver d'huile, vin & miel cuit ensemble, puis y appliquer dessus l'emplâtre fait avec racine de sureau, miel & onguent d'althea. Si le nerf est meurtri, il faut y appliquer farine vnlatile, myrrhe & aloës, mêlées avec de la chair de tortue, & s'il étoit un peu déchiré, il faudroit faire alentour un cercle avec le fer au feu, & tirer une douzaine de lignes de travers, en façon d'une roulette.

Il est necessaire d'avoir égard, comme dit Viciuus avec quel instrument la blessure s'est faite; car si elle s'est faite avec une masse, & qu'il y ait contusion, il faut user des médicamens propres à poutir; & si elle est sans meurtrissure, il faut user d'abord de digestifs.

Autre remede pour les blessures provenant de quelque pointe, os, morceau de bois ou éclat qui soit enfermé dans la chair ou dans l'ongle, & remede.

Il les faut tetirer incontinent & après avoir fait purger la playe, l'adnucit d'un médicament composé de vert d'airain, ou de quelqu'autre emplâtre propre aux playes; il faut le remplir d'une tente, & le lendemain la laver de vin doux, & l'nindre de médicamens qui resserrent l'ulcere, & mettre dessus de la farine d'orge & d'alun.

Boitement des Chevaux, & remede.

Par le toucher on connoît le mal; car le Cheval ne peut souffrir d'être touché dans l'endroit où il sent de la douleur; si l'humeur est au-dessus de la corne, on la peut dissiper par les frictions, ou par les scarificatinns; si elle est au dedans de l'ongle, il faut l'ouvrit dnucement, puis l'étover avec urine vieille, y saupoudrer du sel, la nettnyer avec un linge ou une éponge, puis y fondre du suif dessus avec une lame de fer ardente, l'envelopper jusqu'à tant qu'il puisse se soutenir; si cette humeur n'est pas évacuée, elle se convertira en sanie; pour lors il faudra couper tour alentour, nettoyer la boue, & appliquer autour les linimens faits d'huile vieille, de miel & farine de vesse, mettre dessus une grenade & des figues pilées; si le Cheval boite à causa de la dooleur des nerfs, il faut frotter les genoux, les jarrets & les jambes d'huile & de sal; si les genoux sont enflés, il faut les étuver avec du vinaigre blanc, & y appliquer de la semence de lin pilée, l'arroser avec de l'ean miellée, ou avec des éponges trempées dans de l'eau bouillante, & enduites de miel; s'il y a de la matiere, il faut y mettre du levain ou de la farine d'orge mêlée avec du vin cuit & eau miellée. Quand il sera mûr, il faodra l'ouvrir avec un rasoir, & le curer avec liniment, ce qui sera dit ci-après plus amplement.

Ces accident peut arriver aux Chevaux de plusieurs causes différentes. Consultez ces articles. Genou, Mazol, Ulcere, Verrue, Morsure de Bêtes.

Brûlure des Chevaux, & remedes.

Si quelqne partie du Cheval est brûlée par le feu ou par la chaux, il faut la laver en été d'eao froide, & d'eao chaude en hiver, & appliquer ensuite sur les ulceres de l'onguent dessicatif, ou de la chaux même mêlée avec de l'axonge & de l'huile. Il faut avoir snin que le Cheval n'entre point dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit guéri.

Cancer ou Carcinome des Cheveaux, & remedes.

Il faut le couper, si la partie le permet, sinon le frotter avec de la cendre d'écrevisse, & y mettre de l'écorce de pin pilée & mêlée avec de la lie de vinaigre, comme aussi de la pierre ponce brûlée, de la semence de figues, & de la racine de concombre sauvage pilée, de l'eau fraîche & du vinaigre; s'il y a ulcere, il o'y faudra point mettre d'eau; mais seulement laver avec du vin. Autre remede très-utile, savnir : Ozeille sanvage, couperose, cendre, chaux, autant de l'une que de l'autre mêlées; vous envelopperez le carcinome, & l'oindrez d'huile tout alentour. D'autres le font couper & brûler jusques au vif, puis vous y appliquerez des cantarides pilées avec de l'alun & de l'huile cyprin.

Chicots, & remede.

Nous voyons souvent que des Chevaux de harnois amassent des chicots, lorsqu'ils charrient dans des bois nouvellement coupés, & ces chicots ne sont antre chose que des petits éclats de bois qui s'enfoncent dans leurs pieds, & percent alors la sole de telle maniere, que le petit pié venant à s'en ressentir, les Chevaux en snuffrent un mal insuportable.

Si-tôt qu'uo valet s'apperçoit que ses Chevaux ont pris quelque chicot, il doit l'arracher, & c'est bon signe s'il en sort du sang; & s'il n'en sort point, il continuera soo chemin s'il ne boite pas; mais s'il boite, il n'y sauroit trop tôt apporter du remede : cela étant, le valet doit s'en retourner incontinent à la maison, ou s'il en est éloigné, mener ce Cheval le plus doucement qu'il pourra, afin qu'ao plus prochain lieo, il remedie au plûtôt à ce mal, en faisant fondre dans la playe de la cire d'Espagne, pour empêcher, qn'il n'y pénetre ni gravier, ni boue, jusques à ce qu'il soit arrivé à soo écurie.

Avant que de l'y faire entrer, on observera s'il

boite encore ; si cela est, on prendra de l'huile bien chaude qu'on infusera dans cette playe, on la bouchera avec des étoupes ; on enveloppera ensuite le pié du Cheval, auquel on donnera du repos jusqu'à ce qu'on s'apperçoive d'une parfaite guérison.

Choux sauvages dangereux aux Chevaux, & remède.

Si le Cheval a mangé des choux sauvages avec son foin, ou d'autre pâture, on le peut soulager, en faisant piler des choux plantés, que l'on fait tremper dans du lait, desquels on tire le jus qu'on lui fait avaler, ou de l'eau mêlée avec des choux, ou de la décoction de figuier cuit, mêlée avec de l'eau. On dit que les écrevices marines pilées & mêlées avec le suc des choux, apportent un grand soulagement ; mais il faudra lui en faire prendre durant trois jours, jusques à ce qu'il ait le ventre bon. On connoît que le Cheval a mangé des choux, parce qu'il est foible du corps, qu'il a les parties de derriere toutes retirées, en façon qu'il ne peut marcher ; & tombe en chancellant, ce qu'il continue jusques à ce qu'il l'ait rendu.

Chutes des Chevaux, & remédes.

S'il arrive qu'un Cheval tombe d'un lieu haut dans quelque fosse, ce qui arrive souvent à ceux qui font sentinelle aux champs ; s'il n'est blessé ni aux cuisses, ni aux jointures, & que l'on apprehende que les boyaux n'ayent reçû quelque dommage, il faut prendre du sagapenum, la grosseur de deux féves, mêlé dans de l'eau & du vinaigre, & le jetter dans les narines du Cheval ; ou bien il faudra mêler de la cendre dans deux livres d'eau, & l'appliquer sur du linge, & que la cendre soit de bois de ronce, ou le suc d'acace rouge une once, avec une pinte de vin ; ou bien il faut prendre une grenade, la piler, la mêler avec une chopine de vin, & la donner avec le cornet. Si le flux de ventre arrive, il n'y a point de remède.

Cigüe mangée par les Chevaux, & remède.

Quand le Cheval a mangé de la cigüe, sa tête s'appesantit ; de sorte que chancellant, il se laisse tomber contre les murailles ; il faut le saigner à la tête, & l'étuver avec une chopine de vin vieux, & en continuant il guérira.

Cloux des Chevaux, & remède.

Vous pilerez des rejettons de ciprès, & une livre de noix de galle, axonge & de la cire, de chacun une demi-livre, de noix de galle aigres environ une livre mêlée avec du vinaigre, puis vous l'appliquerez sur les cloux. Aposcritus ordonne qu'on les étuve d'urine vieille, & qu'aussi-tôt on mette dessus de la chaux noire.

Colique des Chevaux, & le remède.

Quand le Cheval a la colique, il tombe comme s'il étoit travaillé du mal caduc ; par intervalles, il prend un peu de repos, puis il retombe dans les mêmes douleurs ; il se veautre, lorsqu'il est couché ; il tremble, quand il boit de l'eau fraiche ; il sue & respire difficilement. Faites prendre rapontique, poivre, alis, persil, semence de fenouil, poivre noir, marrube, autant de l'un que de l'autre ; anet un scrupule, centaurée une once, camœpiteos demi-once, policule, rhûe, semence de persil, de chacun une once ; eupatoire, gingembre demi once, miel deux livres ; il faut piler les choses seches & les passer au tamis, & mêler avec miel, en donner la grosseur d'une aveline dans un demi setier d'eau chaude, ou bien quatre cuillerées de miel, poudre d'encens une once, cinq cuillerées de vinaigre, vin vieux chopine, le tout mêlé ensemble pour trois portions en trois jours differens, & promener le Cheval étant bien couvert ; il y en a qui dessechent à la fumée de l'écorce de capres, puis avec poivre & vin en font avaler au Cheval. S'il a contracté cette maladie pour avoir mangé du foin mauvais, il respire avec difficulté, est toujours en action, & ne peut se soutenir ; il lui faut tirer du sang du ventre & des épaules, lui arroser la bouche de vin cuit, même lui en faire avaler ; il faut le nourrir d'alimens qui fassent uriner ; quelques-uns lui frottent le palais de fiente humaine, d'autres donnent de la fiente de liévre, avec neuf cuillerées de miel, & quinze grains de poivre mêlé avec sucre de choux.

De quelque occasion que puisse provenir la douleur du ventre, le principal soin est d'évacuer les feces, ce qui se doit faire par la voye des clisteres ; & s'il y avoit quelque obstacle, il faudra user de pastilles faites avec scamonée, ou couper une citrouille en croix, l'emplir de sel & d'huile, l'introduire dans le siege, qui provoquera aussi à uriner ; quelques-uns avec utilité font frotter le ventre avec un bâton bien poli par deux hommes ; tirant toûjours en la partie postérieure, ayant oint le ventre avec huile chaude, & ayant donné un clistere fait avec décoction de camomille, d'anet ; de fleurs d'hypericum, melilot, artemise, fenouil, anis, y ajoutant de l'huile de rhûe, de lin, avec deux onces de miel rosat, avec un peu d'eau-de-vie ; ce remède est particulier pour les ventosités.

Autre remède pour la colique, & pour les tranchées des Chevaux.

Faites avaler au Cheval une livre d'huile d'olive, avec un verre d'eau-de-vie, puis donnez-lui des lavemens de petit lait. Si la colique est mêlée de feu, donnez-lui avec la corne deux livres d'huile d'olives, dans lesquelles vous aurez fait dissoudre une once de cristal mineral, puis des lavemens composés de petit lait & de jus de joubarbe, si vous en avez. *Voyez* TRANCHÉES.

Coup, & remède.

Quelquefois un Cheval a les jambes enflées, ou ce mal vient de quelque grand coup de pié, de quelque chûte, ou bien il lui est causé par le travail & par une longue fatigue.

On guerira cette enflure en prenant environ quatre pintes de vin rouge ; qu'on fait bouillir doucement sur un feu clair, en le remuant toûjours ; & aussi-tôt qu'on remarque qu'il s'épaissit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de savon noir, le tout mêlé ensemble.

Lorsqu'on juge que cette espece d'onguent est dans sa perfection, on en couvre l'endroit frappé, ou les jambes si elles sont enflées, & ce remède ne manque point de produire un effet merveilleux.

Crevasses, & remède.

Cette espece de mal croît aux plis des pâturons, & je n'ai que faire d'enseigner la maniere de le connoître, y ayant peu de gens accoutumés à gouverner des Chevaux qui l'ignorent ; je dirai seulement qu'il est causé par une humeur âcre & maligne, qui les fait ouvrir en s'évacuant ; ce mal sent extrêmement mauvais, outre la douleur qu'en ressentent les Chevaux.

Avant que d'appliquer le remède à ce mal, rasez d'abord les endroits où paroissent les crevasses, puis frottez-les d'huile de chenevis.

Ou bien prenez autant d'eau-de-vie, que d'huile de chenevis, & agitez-les bien ensemble dans une

petite bouteille, puis frottez-en les crevasses, elles guériront.

Et pour aider à la dessécher, on fera un onguent composé de suye, de verd de gris, & de miel, le tout bouilli ensemble ; & lorsqu'on l'aura retiré de dessus le feu, on y mettra de la chaux finement tamisée, puis on l'appliquera sur le mal.

De fluxions. *Voyez* FLUXIONS.

Dégoût & remédes.

Il est de la vigilance d'un valet qui gouverne des Chevaux, de les observer toutes les fois qu'ils mangent, afin de connoître s'ils ne sont point dégoûtés, & ces animaux, ainsi que les autres, montrent leur dégoût, en refusant la nourriture qu'on leur presente.

Si-tôt qu'on s'en apperçoit, pour prévenir les inconveniens qui en peuvent arriver, il faut d'abord leur donner un coup de corne ; & si après cela ce dégoût ne se passe point ; on prendra des raves dans le tems qu'elles sont communes qu'on leur fera manger en quantité avec les feuilles, ou bien des bettes-raves cuites trempées dans le vinaigre : ce remede leur fera recouvrer l'appétit.

Le dégoût des Chevaux leur provient quelquefois par de petits cirons, qui sont au dedans de leurs levres, dessus & dessous, qui leur causent une démangeaison : Et l'on remarque que les cirons sont cause de ce degoût, lorsque les Chevaux se frottent continuellement les lévres contre la mangeoire. Ce qu'on fait pour y remedier, est de couper la prémiere peau au dedans des levres où sont les cirons, avec un bistouri, après quoi l'on frotte la playe avec du sel & du vinaigre ; ce qui ne manque pas d'obliger les Chevaux de manger peu de tems après.

Pour dégraisser les Chevaux.

Prenez des feuilles de figuier que vous ferez sécher à l'ombre, & que vous reduirez en poudre, mettez-en sur la partie à discretion, l'ayant auparavant scoriée & razé le poil.

Remede pour dégraisser le cou gras des Chevaux.

Faites bouillir deux pots d'urine de vache avec une bonne poignée de sel & une demi-livre de tabac defilé ; frottez le mal de cette liqueur bien chaude, matin & soir jusqu'à guérison.

Autre remede éprouvé.

Prenez pour six liards de noix de gale, pour deus sous de verd de gris, pour un sou de souphre, pour six deniers d'alun, pour un sou d'ellébore & de raifort, une demi-pinte de terque, & un verre d'huile commune ; mêlez bien le tout ensemble sur les cendres chaudes après avoir écrasé chaque drogue, & frottez-en le cou du Cheval soir & matin jusqu'à guérison, laquelle arrivera infailliblement.

Démangeaisons des Chevaux, & remede.

Il survient aux Chevaux des démangaisons aux jambes, lorsqu'ils sont vieux, ou bien quxnd ils sont jeunes, après avoir bien travaillé, & qu'ils ont eu un peu de repos ; cela se voit lorsqu'ils se frottent les jambes jusqu'à emporter le poil.

On y remedie en faisant une mixtion de deux onces d'ensorbes en poudre qu'on met infuser dans une pinte de bon vinaigre, pendant six heures sur les cendres, puis on en frotte deux fois seulement l'endroit où est la démangeaison, & elle se passe.

Comme ce petit inconvenient ne peut être causé que par un sang échauffé & corrompu, il ne sera point hors de propos, après l'application de ce remede de saigner le Cheval aux arcs, si la démangeaison naît aux jambes de devant, ou du plat des cuisses, si c'est à celles de derriere.

Détorse des Chevaux ; remède.

Prenez de la lie de vinaigre avec des cendres chaudes & axonge vieux, le tout mêlé ensemble, puis vous l'appliquerez dessus, y ajoûtant un œuf.

On reconnoît que quelque partie du pié est démise, quand quelque os est hors de son lieu, & que les parties voisines des ongles paroissent élevées ; pour remède, il faut scarifier premierement l'ongle, puis y appliquer une éponge trempée dans du vinaigre, & lier dessus de petits ais de pin. Si l'os ne se remet, vous pilerez huit onces de fenu-grec vous les ferez tremper dans du vin & cuire avec du miel, puis vous en appliquerez pendant dix jours ; il faut appliquer le feu en façon de rets aux vieilles détorses ; & curer les ulceres à l'accoûtumée.

Dissurie, ou Flux d'urine.

Le flux d'urine n'est pas moins dangéreux aux Chevaux que la retention, si l'on n'y remédie aussitôt. Ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, particulierement aux jeunes Chevaux, qui pour lors sont extrêmement échauffés.

Pour guérir ce mal, il est question d'éteindre la chaleur qui la cause, en leur ôtant d'abord l'avoine & ne les nourrissant que de son mouillé ; & du moment qu'on s'en appercoit, il faut leur donner un lavement rafraîchissant, le lendemain, leur tirer du sang, puis le lendemain de la saignée, leur réiterer le lavement & les saigner encore le jour d'après.

Cette pratique étant observée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir ; & le tout étant mêlé dans un sceau d'eau commune, on le donnera à boire au cheval le plus chaud qu'on pourra ; & ce sera la seule boisson qu'on lui donnera soir & matin : sur-tout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera souvent, à cause de la grande alteration causée par la chaleur extraordinaire qui pour lors lui devore les entrailles ; car plus il en boira, plûtôt il sera guéri de ce mal.

Douleur que les Chevaux ont aux cuisses, & les remedes.

Lorsque le Cheval a mal aux hanches, il semble avoir les jambes de derriere liées, il faut lui tirer du sang des deux aînes, & les laver avec quantité d'eau chaude, il faut les frotter avec vin & huile ; si elles ne guérissent pas, il faut les ulcerer en rond avec des fers chauds ; s'il sent quelque douleur depuis le cou jusqu'à la cuisse, il faut tenir la queue étendue, & avec battement, tumefier ces veines & en tirer du sang. Si le Cheval travaillé de ce mal, a la respiration lezée, & ressent douleur au dos & à l'épine, il faut le saigner aux cuisses, & user de cataplâmes astringens. Il faut tenir le Cheval en l'étable chaud : pour les ischiadiaques, prenez colophone une livre, térébentine, huile vieille, de chacun demi-livre, opoponax demi-once, de galbanum deux onces ; autrement prenez euphorbe une once, adarce, écume de mer, de chacun demi-once ; baques de laurier quatre onces ; poivre une once, huile deux onces. Si la cuisse est rompue, ou qu'il y ait reçû quelque coup, qu'il respire avec peine, qu'il semble pleurer, que le ventre soit rempli de vent ; il faut mettre la main sous les lombes, toucher le mal, & exulcerer le lieu où est la douleur. Pour en faire sortir l'humeur, il faudra mettre sur l'ulcere du sel pilé, en arroser de la poudre & la mettre sur la brûlure.

Ebullition de sang, & remede.

On voit souvent de certaines petites enlevures qui arrivent aux Chevaux, & qui sont toûjours plus de peur qu'elles ne causent de mal, les prenant quelquefois pour du farcin ; ce qui arrive sur-tout aux personnes qui ne se connoissent pas bien en ces sortes de maladies ; & lors donc que ce n'est qu'une ébullition de sang, le remède que voici peut la guérir.

Il n'y a qu'à faire manger du son au cheval, en y mêlant du foye d'Antimoine, une once par jour : il ne manquera pas de se sentir bien-tôt rafraichi, ce qui se connoîtra par les ébullitions qui auront disparu.

AVERTISSEMENT.

Quoique ce mal arrive à cause d'une trop grande abondance de sang qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire, & qu'il semble pour cela que naturellement il faille saigner le Cheval qui en est atteint, cependant on se trompe ; car il est arrivé fort souvent ; & je l'ai vû, que pour avoir voulu saigner trop tôt des Chevaux attaqués de cette maladie, les ébullitions étoient rentrées au dedans & y avoient causé un tel desordre, que la fiévre étoit survenue aussi-tôt ; c'est pourquoi je conseille avant que d'en venir à la saignée, d'éprouver auparavant le remède dont je viens de parler, & de ne pas saigner, qu'on ne voye cette maladie s'opiniâtrer à ne point guérir, la nature montrant pour lors que le remède n'étant pas assez puissant pour purifier la masse du sang, il faut de nécessité avoir recours à une saignée legére, pour lui aider à faire son opération.

Enclouëûre des Chevaux, & remèdes.

Prenez de l'onguent de Villemaigne, & mettez-en dans l'enclouëûre.

Pour le même.

Prenez le jus de la feuille de sureau, puis mettez le marc par dessus, & faites ferrer.

Pour le même ; recepte de Mr. le Maréchal de Biron.

Prenez de la resine, *picis navalis ceræ novæ*, onguent basilic, de chacun deux onces ; du suif de bouc, trois onces ; de la térébentine de Venise & de bonne huile, de chacun quatre onces. Le tout mêlé, ajoutez-y du sucre en poudre pour en faire un emplâtre. Il faut tirer le clou, ou l'escot, & faire une tente de l'onguent, puis avoir un fer chaud pour le faire fondre : & degouter dedans, & mettre de la bourre par dessus ou de la poix en la retraite, qui est un clou recourbé par le milieu qui presse le pié : & qui est plus dangéreuse que la simple enclouëûre ; car l'apostume y vient à sautiller quelquefois entre la corne & le poil, on la découvre quand on vient à frapper sur les deux pieds ; celui duquel il se feint, est celui qui fait le mal. Pour le second, il faut verser de l'onguent par dessus, & engraisser alentour deux fois le jour ; si vous ne pouvez avoir l'escot, il le fait tomber en deux jours. Il ne faut point s'arrêter au chemin pour l'enclouëûre, ou faire déferrer le cheval : cette recepte est venue de Mr. le Maréchal de Biron, qui la tenoit bien secrette ; & donnoit de l'onguent à ses amis.

Autre pour l'enclouëûre, de Monsieur de Turenne.

Prenez poix de Bourgogne, gomme élémi, & galbanum, de chacun deux onces ; fondez le tout ensemble avec de l'huile rosat ; il n'en faut appliquer que deux fois au pié du cheval.

L'usage.

Il faut mêler avec ledit emplâtre un peu de suif,

& quand on découvre l'encloueûre, l'appliquer tout bouillant, & mettre par dessus un peu d'étoupe ; cela guérit en un jour.

Enflures aux jambes.

Quelquefois un Cheval a les jambes enflées, ou ce mal lui vient de quelque grand coup de pié, de quelque chûte, ou bien il lui est causé par le travail, & par une longue fatigue. Voyez ci-dessus dans le même article, au mot de *Coup & ses remedes.*

Enflures des flancs, & remédes.

Combien souvent voit-on des Chevaux enflés en ces parties, pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quelque autre chose de mechant ? & si l'on s'épouvente quelquefois de ces inconveniens, ce n'est pas sans sujet ; car si l'on n'y remedioit promptement, le Cheval seroit souvent en danger de mourir.

On remedie à ces sortes d'enflures par une décoction faite de mauves & de branche ursine avec du son qu'on fait bouillir dans deux pintes d'eau ; cela fait, on le passe dans un linge, puis on y met infuser du sel, auquel on ajoûte du miel, & de l'huile d'olive ou de noix, le tout mêlé ensemble, & dont on donne un lavement au Cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on frotte rudement le ventre du Cheval : Et crainte que venant à rendre trop tôt son lavement, les matieres qui sont au dedans & qui causent cette enflure, n'ayent pas eu le tems de se détremper avec cette décoction pour sortir hors du ventre en même-tems, il faut avoir soin de lui boucher le fondement ; puis on n'oubliera pas de le prendre par le licou pour le promener pendant une demi-heure ; après quoi on lui laissera le fondement libre pour mieux vuider ses excrémens ; ce qu'il fera avec une entiere guérison.

Entorses, & remédes.

Aussi-tôt qu'un Cheval s'est donné un entorse, il faut y remedier promptement, ou bien un Cheval court grand risque d'être estropié dans la suite : les chemins trop rudes & raboteux, & les ornieres sont souvent les endroits, où ils amassent ces dislocations, qui arrivent lorsque le boulet se tourne à côté avec violence.

Lorsque quelque Cheval se donne une entorse aux jambes de derriere, on la guérit avec bien moins de facilité, que lorsque cet inconvenient lui arrive à celles de devant.

Le plutôt qu'on peut apporter du remede aux dislocations, c'est toûjours le meilleur ; & pour réüssir en cette entreprise, on prend gros comme un œuf de couperose, qu'on fait infuser à froid dans une pinte d'eau dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compresse, dont on entourre tout le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met dessus, le tout appliqué froidement. Cette opération se réitere de six heures en six heures, & l'on continue jusques à ce que le mal soit guéri ; deux jours suffiront pour parvenir à cette guérison, si l'on n'a point tardé à y apporter le remede.

Entrouvert, & remède.

Les Chevaux sont sujets de s'entrouvrir lorsqu'ils sont violens, ou qu'ils boitent extrêmement par un mal de longue main.

Ce désordre à un Cheval est trop grand, lorsqu'il lui est arrivé, pour qu'un valet sache y apporter le remede. Cela passe son intelligence ; c'est ce qui fait que les curieux veulent bien que je les renvoye à un Maréchal qui soit connu habile en son métier, pour faire cette opération.

Epaule. L'effort qu'un Cheval se donne à l'épaule, l'écart, ou le Cheval entr'ouvert ; c'est tout la même chose.

Farcin, & remède.

Le farcin est aux Chevaux ce que la petite verole est aux hommes ; cette maladie ne produit que de très-méchans effets, & n'a que de très-fâcheuses suites, si l'on n'y remedie comme il faut.

Le Cheval prend le farcin, ou par la fréquentation de celui qui en est infecté, ou par la précipitation qu'on veut quelquefois apporter à l'engraisser, étant encore tout maigre, & non remis des grandes fatigues qu'il auroit souffertes, ou enfin par la trop grande abondance de nourriture qu'il auroit coûtume de prendre sans faire aucun exercice, & négligeant en cet état de le faire saigner. Ainsi, que ceux qui ont des Chevaux, profitent de cet avis pour empêcher qu'ils n'amassent le farcin.

Comme le farcin ne prend naissance que d'un sang corrompu, la premiere chose qu'on doit faire pour guérir le Cheval, c'est d'en oter la corruption par la saignée qu'on réitere plusieurs fois, par rapport aux forces du Cheval, sans pourtant le tant attenuer par là, qu'il y en a qui le font, le mettant dans l'impuissance de pouvoir resister aux remédes qu'on lui destine, pour en user après ces saignées.

Les Chevaux qui ont le farcin, ne doivent point manger d'avoine, & ne doivent être nourris que de son mouillé, pour leur rafraîchir les viceres : Et pour aider à la guérison du farcin, prenez une once de racine de chardon à cent têtes, réduisez-la en poudre, & mettez-la dans le son que vous préparerez pour vôtre Cheval : continuez ce soin pendant quinze jours ou trois semaines, & il guérira.

Pour la maniere de guérir le farcin avec le feu, je laisse cela aux Maréchaux, quoique je conseille de ne se servir de cette métode, que le moins qu'il sera possible.

Autre remede contre le farcin des Chevaux.

Si le farcin n'a point encore gagné le cœur du Cheval, mettez des racines de grande scrophulaire, *radice nodosa*, dans deux ou trois petits sacs de toile neuve, qui soient larges de trois doigts & longs de cinq à six ; attachez ces sacs au crin, à la queue & sous le ventre, s'il y a aussi du farcin, & il séchera bien-tôt à vûe d'œil.

Si le farcin est trop violent, & resiste à ce remède ; faites saigner le cheval, puis donnez-lui dans son avoine deux onces & demi d'*assa fœtida* en poudre s'il est fort, & moins s'il est foible, & ne lui donnez pas autre chose à manger, qu'il n'ait avalé toute l'*assa fœtida* avec son avoine malgré toute sa repugnance. En même-tems ayez deux pelotons de rhûe de la grosseur chacun d'un œuf de pigeon ; mettez-le dans les deux oreilles, que vous lierez le plus fort que vous pourrez avec de la ficelle, afin qu'il n'en sorte point d'air, vous ne les délierez qu'après trois jours passés.

Autre.

Il faut prendre de l'arsenic avec de l'huile de laurier & en oindre les boutons du Cheval deux fois le jour, en quatre ou cinq jours le farcin disparoitra.

L'huile de la noblesse est aussi bonne.

Autre pour le farcin des Chevaux.

Prenez graine de frêne quatre onces, pommes d'églantier une once & demi, cumin une once, chenevi une once & demi. De toutes ces choses, il faut faire une poudre comme s'ensuit : Prémierement,

il faut faire fecher la graine de frêne, après lui avoir ôté une petite pellicule qui est dessus, la mettant pour cet effet sur une brique dans le four médiocrement chaud ; & on fera de même du cumin, & des pommes d'églantier, prenant garde toutefois que les uns & les autres ne bouillent pas ; le tout étant séché, il le faut piler ou conjointement, ou séparément.

Usage.

Il faut faire saigner le Cheval le matin, & à midi commencer à lui donner de la poudre ; trois jours après il le faut faire saigner derechef, & au huitiéme jour réiterer encore la saignée. Si le mal est grand, on donnera trois fois le jour de cette poudre, au matin, à midi, & au soir. La dose de cette poudre, est une pinte. La maniere de la donner est dans du pain jusques à guérison.

Prenez du lierre terrestre une petite poignée, que vous froissetez dans la main, ajoûtant une pincée de sel, & le mettez dans l'oreille du côté du farcin, bouchant bien l'oreille avec du cotton, & la garrotant avec un cordon, & l'y laisserez environ trente heures, qui est le tems de la guérison.

Autre remede pour le même mal.

Prenez des racines d'ozeille ronde & des feuilles de lierre terrestre hâchées ensemble, que vous mettrez dans l'avoine du Cheval ; il guérira, pourvû que le Maréchal n'y ait pas mis le ferrement.

Feve, & remede.

Le mal qu'on appelle feve, est une croissance de chair grosse comme une feve, qui vient dans le palais auprès des pinces, & qui surpassant les dents empêche les Chevaux de manger leur avoine.

Quand on a remarqué que les Chevaux sont attaqués de ce mal, on leur ouvre la bouche ; & si l'on voit que le lampas est plus haut que les dents, on l'emporte avec un fer rouge fait exprès. Le moindre Maréchal sait la figure qu'il doit avoir.

Fiente des poules mauvaise aux Chevaux, & remedes.

Si les poules laissent leur fiente dans le foin, & que le Cheval en avale, il sera en danger ; cela se connoîtra lorsqu'il rendra une fiente moussée, le remede est de faire prendre la fiente de poule avec une dragme de graisse, douze livres de farine d'orge mêlée avec du vin, que vous ferez manger ou avaler au Cheval : ou bien de la semence de persil, le poids de dix onces, avec une livre & demi de vin, & une chopine de miel. Faites-le exercer jusqu'à tant que le mouvement lui lâche le ventre ; s'il arrive que le poil lui dresse, vous prendrez des baques de laurier autant que vous jugerez à propos, & une demi livre de nitre, trois livres d'huile & autant de vinaigre, dequoi vous le froterez durant trois jours en un lieu chaud qui ne sente point de froid, où vous lui ferez boire autant de jours de l'eau fraîche, où vous mettrez tremper des feuilles de figuier sauvage.

Fiévre, & remede.

C'est ici un des maux des plus dangereux qui puissent arriver à un Cheval ; & si l'on ne sait y apporter du remede, il faut compter un Cheval perdu. Les connoissances qu'on doit avoir de cette maladie sont trop étendues pour les inserer ici toutes ; c'est ce qui fait que je n'en dirai seulement que ce qu'il y a de plus remarquable.

Des signes que donne le Cheval lorsqu'il a la fiévre.

On s'apperçoit qu'un Cheval a la fiévre, lorsqu'il respire difficilement & souvent, qu'il a de grands battemens de flancs, qu'on lui sent une bouche échauffée, & que sa langue & tout son corps sont dans une chaleur excessive ; & enfin lorsqu'on lui remarque des lévres noirâtres & dessechées, les oreilles basses, & les veines enflées. Ce n'est pas assez que cela, on voit encore en marchant que le Cheval chancelle, qu'il se couche, puis soudain qu'il se releve ; le cœur lui bat contre les côtés, les yeux sont tristes, il ne marche qu'avec peine, & s'abandonnant lui-même, il paroît tout stupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le Cheval, si on n'apporte du remede à ce désordre.

Des differentes sortes de fiévres des Chevaux.

Je dirai presentement, qu'il y a trois sortes de fiévre, dont les symptômes sont differens. Premiérement la fiévre simple, la putride & la pestilentielle. Les moyens de les guérir different aussi l'un de l'autre ; & pour être instruit pleinement de tout cela, je conseille lorsqu'un pere de famille a quelque Cheval attaqué de l'une de ces trois maladies, de faire recherche d'un habile Maréchal pour le traiter ; ou s'il le veut faire lui-même, de consulter *le Parfait Maréchal* qui est un Livre extrêmement necessaire à la campagne, il y trouvera dequoi se contenter sur cette matiere, car on n'en sçauroit mieux parler. *Voyez* le mot REMEDE.

Flux de ventre, & remede.

Cette maladie est dangereuse pour les Chevaux, non pas lorsqu'elle n'est causée que pour avoir bû de l'eau trop froide, ou bien pour avoir mangé de l'herbe rendre, ou d'autres alimens laxatifs, telle évacuation de matieres ne produisant qu'un très-bon effet dans le Cheval ; mais j'entens parler de ces flux de ventre qui viennent de corruption des humeurs amassées dans l'estomac, & qu'une bile échauffée excite. Lorsque la matiere que le Cheval vuide, est blanche, c'est marque de crudité ; & l'on juge que cette évacuation provient de la foiblesse d'estomac, lorsqu'elle est comme de l'eau.

Les entrailles du Cheval sont pour lors extrêmement échauffées, sur-tout quand on remarque dans les matieres qu'il rejette des raclures de boyau ; & pour temperer cette chaleur, & appaiser la douleur qu'excite cette maladie au-dedans, on prend de la racine d'althæa concassée, autant pesant d'orge en grain concassé, deux onces de chacun dans trois pintes d'eau, le tout bouilli bien ensemble & réduit à une pinte. Ce remede ne manquera point d'appaiser l'inflammation qui est au-dedans, d'adoucir l'humeur âcre qui y séjourne, pourvû que le Cheval en prenne une chopine à la fois, deux ou trois fois tous les jours.

Fluxions aux genoux des Chevaux ; remede.

Lorsque les genoux s'enflent, les Chevaux boitent, ils ont de la peine à monter. Quand on leur touche la partie malade, ils se dressent. Si les défluxions occupent les parties postérieures, il les faut brûler d'un fer chaud en cinq endroits, aux plis internes du genou ; si la défluxion est aux genoux de devant, on les brûlera en façon de rets, & on traitera les brûlures comme les autres playes.

Fortrait, ou Cheval fortrait, & remede.

C'est celui qui, par fatigue, ou quelqu'autre indisposition, devient étroit du boyau ; & si-tôt qu'on voit que les Chevaux sont attaqués de cette maladie, il faut y apporter ce remede.

Il faut prendre du popoleum, de l'althæa, & de l'onguent rosat, de chaçun deux onces ; mêler le tout

à froid, & en frotter le fourreau jusques près des sangles, en y approchant une pelle rouge pour faire pénétrer cet onguent, & c'est un moyen facile pour guérir le Cheval de cette maladie.

Autre remede.

Au défaut de l'onguent nommé ci-dessus, on prend de la graisse de chapon, ou de poule, celle qu'on leur ôte d'auprès les boyaux & de la poitrine, qu'on fait fondre, & dont on frotte la partie affligée, comme je viens de dire; ce remede n'a pas un moins bon effet que le premier.

Regime de vivre.

Mais comme il ne suffit pas de cette application d'emplâtre pour guérir ce mal, qui au-dedans, & qu'il en faut ôter la cause qui ne provient que d'une chaleur excessive dans tout le corps; il est donc ici necessaire d'enseigner comment il faut qu'un Cheval ainsi malade soit traité dans sa maniere de vivre.

Pendant quinze jours durant, ce Cheval mangera tous les matins deux jointées d'orge, sur lesquelles on aura fait pisser un homme sain, & qu'on aura laissé tremper la nuit dans cette urine, dont elle sera toute imbibée. Après on prend une chopine d'eau, avec une poignée de graine de fenouil verd ou sec, qu'on fait bouillir ensemble pendant un quart d'heure, & l'écume qui en provient, sert pour arroser l'orge ci-dessus reservé, qu'on donne ainsi preparé au Cheval; & au cas qu'il repugne à en manger, on y mêlera un peu d'avoine pour l'y obliger.

On peut encore donner au Cheval fourrait, pour sa nourriture & en guise d'avoine, du seigle sur lequel on aura jetté de l'eau bouillante, & après qu'il sera un peu égoûté & refroidi; ou bien encore une poignée de froment tous les jours avant que de boire.

Galle, & remedes.

Comme la galle n'est causée que par un sang échauffé & corrompu, & qu'on n'en sauroit tarir la source, qu'en saignant le Cheval, il est donc important de commencer par cette opération, si on veut l'en guérir.

Après la saignée il faut ainsi le purger. Prenez de la racine de concombre sauvage, mise en poudre, mêlée avec du nitre, le tout infusé à froid pendant trois heures dans une chopine de vin blanc; donnez ce breuvage au Cheval, & il s'en trouvera fort bien.

Et pour guérir la galle qui paroît au dehors, on achetera chez les Apoticaires, de l'onguent appellé Egiptiac, ou de celui qu'on nomme *Apostolorum*, dont on frottera toutes les parties du corps qui paroîtront attaquées de ce mal.

Autre remede pour la galle des Chevaux.

Prenez deux livres de beurre frais, un sou d'argent vif, & gros comme une livre de beurre des os de seiche; mêlez le tout ensemble dans un pot, puis frottez les Chevaux de cet onguent, mettant deux jours d'intervalle d'une fois à autre.

Il faut leur faire avaler de la décoction de scabieuse, ou une chopine de vin blanc, dans laquelle vous aurez fait dissoudre une once de cinabre, & un peu de croute de pain rôtie, une once de souphre fixé avec cette décoction, qu'il faut leur faire boire quatre jours de suite.

Gourme, & remede.

Combien voit-on de Chevaux ruinés en peu de tems par la gourme, pour ne pas être bien traites pendant cette maladie à cause du peu d'expérience qu'en ont ceux à qui ils appartiennent! Oui, je dis que quiconque se mêle de vouloir nourrir des Chevaux, doit savoir la maniere de guérir la gourme, lorsqu'elle leur survient; autrement il réüssira très-mal dans son entreprise, étant obligé de s'en rapporter à des Maréchaux, qui sont en cela aussi ignorans que lui.

Je ne m'étendrai point sur la cause de cette maladie, ce discours ne pouvant être que fort inutile; mais avant que de donner les moyens de la guérir, je dirai les endroits différens par où elle se jette, afin d'y apporter les remedes convenables.

Des lieux différens par où les Chevaux jettent leur gourme.

Les Chevaux jettent leur gourme par une épaule, par un jarret, par-dessus le rognon, par un pié, ou enfin par un endroit du corps le plus foible; & cette maladie leur arrive lorsque la nature qui ne peut rien souffrir de superflu, est prête à s'en décharger, & se fait un effort pour l'expulser au dehors.

Des diverses especes de gourme.

Il y a deux sortes de gourme, celle qu'on nomme gourme veritable; & l'autre qu'on appelle imparfaite.

L'imparfaite est celle qui vient aux Chevaux à l'âge de six jusqu'à douze ans, qui ne manque point de dégénerer en morve lorsqu'on la neglige; & la veritable est celle qu'on voit jetter aux poulains avec plus de succès qu'aux vieux Chevaux; pourvû qu'on y prenne garde; & pour ne point ennuyer le Lecteur, je ne parlerai que de la gourme qui se jette ou par les nazeaux de ces poulains, ou par la ganache, qui sont les conduits par où elle s'écoule le plus ordinairement.

De la gourme par les nazeaux.

Lorsque les poulains jettent la gourme par les nazeaux, c'est un grand soulagement pour eux. Cette maladie qui est à ces animaux ce que la petite verole est aux enfans, ne demanderoit, ce semble, qu'à être tenue chaudement: il est vrai, mais cela est bon pour les poulains qui ont coûtume de vivre au sec; au lieu que ceux qui vivent dans les prairies n'en valent que mieux de paître l'herbe, qui est une nourriture humide, qui détrempant ces sortes d'humeurs, les fait couler avec plus de facilité: ces poulains étant ainsi obligés d'avoir toûjours la tête basse, ce qui contribue beaucoup à cette évacuation.

On observera que les nazeaux de ces poulains ne soient point bouchés, ce qu'on peut aisément remarquer, lorsqu'ils ont de la peine à avoir leur haleine. Et d'abord pour les leur deboucher, on leur seringue dans le nés d'une liqueur composée moitié d'huile d'olive, & moitié d'eau de vie, le tout battu ensemble & tiede. Ce petit remede aide beaucoup aux poulains à jetter leur gourme; mais si cette maligne humeur se vuide sans peine par les nazeaux, on laissera pour lors seulement agir la Nature, sans y rien faire.

Le poulain jette abondamment la gourme, si on lui hache bien menu d'une herbe appellée pervanche, & qu'on lui donne à manger du son mouillé.

Il y a des gens, lorsque leurs Chevaux jettent leur gourme, qui les parfument de cette sorte: ils prennent un sac percé par les deux bouts, dans celui d'enhaut ils mettent la tête du Cheval, arrêtée de telle maniere qu'il ne puisse pas la remuer; & dans le bout d'en bas, est un rechaud plein de feu, dans lequel ils mettent de l'encens; cette fumée qui monte, entrant dans les nazeaux du Cheval l'excite à pousser au de-

hors tous les flegmes & toutes les ordures qu'il a dans le oés.

Tandis que le Cheval jette sa gourme, il est bon de le promener soir & matin la tête basse, afin de faciliter l'évacuation du cerveau; cette pratique s'entend pour les Chevaux qui mangent au sec; car pour ceux qui sont aux près, ils sont toûjours assez panchés, lorsqu'ils paissent l'herbe.

OBSERVATIONS.

Comme la matiere qui s'écoule par les nazeaux, a un sel qui plaît au goût des Chevaux, & qui par son âcreté, & ses esprits mordicans causeroit des ulceres dans les parties intérieures de celui qui viendroit à le lecher, & à l'avaler; on aura soin de nettoyer avec du foin cette matiere, le plus souvent qu'il sera possible.

Tout Cheval qui a la gourme ne boira point d'eau crûe; mais de celle qu'on aura fait bouillir, & qui sera tiéde, & dans laquelle on jettera du son pour la lui mieux faire boire.

Tel cheval sera separé des autres, de crainte qu'il ne leur communique cette maladie, qui leur seroit pire qu'à celui de qui ils la tiendroient; la simple gourme amassée se convertissant bien souvent en morve.

De la gourme par la ganache.

Si l'on veut que l'évacuation de la gourme se fasse avec succès, lorsqu'un Cheval la jette par la ganache, il faut se précautionner d'une peau de mouton, pour lui envelopper le dessous de la gorge, & mettre la laine contre le poil du Cheval; l'operation suivante ayant été auparavant observée.

On prend de l'onguent althea, de l'huile de laurier, & du beurre frais, ou de la crême, le tout broyé à froid, autant de l'un que de l'autre; puis on en frotte la glande qui est à la ganache; ensuite on l'enveloppe avec la peau dont je viens de parler, tenant toûjours le Cheval chaudement, & jamais exposé ni à la pluye, ni aux vents froids, si c'est un poulain qui vive au sec; quelque tems après la matiere s'engendre dans quelque glande, où il seroit à souhaiter qu'elle se crevât d'elle-même, pour ne point être obligé d'y appliquer un bouton de feu de la maniere suivante; au cas, comme je viens de dire, que la nature n'eût besoin en cela d'aucun secours que d'elle-même.

De la maniere d'appliquer le bouton de feu aux glandes de la ganache.

L'on sait que le gosier n'est pas loin de la peau qui couvre la ganache: c'est pourquoi lorsqu'on se détermine à appliquer des boutons de feu, il faut toûjours que ce soit en courbant, de crainte que la partie par où passe la nourriture n'en soit point offensée.

Quand l'escarre des endroits où l'on a mis le feu, est tombée, on prépare une tente frottée de basilicum, qu'on insere dans le trou qu'on voit ouvert.

Il arrive quelquefois, ou que la chair y croît trop, ou que les lévres de la playe sont saigneuses & baveuses; pour lors il les faut frotter avec de l'Egiptiac, pour les déterger.

Quelquefois aussi le trou vient à se boucher auparavant que toute la matiere soit vuidée; on ne manquera pas, si l'on s'en apperçoit, d'y appliquer une seconde fois des boutons à feu, pour ne point, comme on dit, *renfermer le loup dans la bergerie.* Tous ces soins prescrits, donnés en tems & lieu, aideront sans doute le Cheval à jetter la gourme avec facilité d'une & d'autre maniere.

Harassé, & remede.

Lorsque le Cheval est harassé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & ne sauroit faire aucun profit; cette maladie le feroit tomber dans une langueur dangereuse, si l'on n'y remedioit.

On en vient à bout en commençant à saigner le Cheval, & en lui frottant tout le corps avec un onguent qui aura été échauffé, & qu'on appelle l'onguent de Montpellier, passant & repassant fortement la main sur les parties où sera cet onguent, afin de le faire pénétrer.

Après avoir ainsi graissé le Cheval, on l'enveloppe d'un drap, sur lequel on met deux couvertures pour le tenir chaudement. On se donne cette peine jusqu'à trois fois, puis on songe à le purger. Un Maréchal habile saura le remede qui lui sera necessaire.

Pendant le tems qu'on le traitera de cette maladie, il ne mangera que du son mouillé, & point d'avoine, avec du foin préalablement arrosé, & lorsqu'il sera gueri, on le mettra à sa nourriture ordinaire.

Haut-mal des Chevaux, remede.

Quand le Cheval est tourmenté du haut-mal, il tombe incontinent à terre, avec résolution des membres & distention des nerfs; tout son corps souffre & s'éleve tout à coup, quelquefois l'écume lui sort de la bouche, mais il revient à soi peu de tems après; il faut mêler du nitre avec le boire & le manger; il est bon de lui lâcher le ventre, avec un concombre & du nitre, qu'on lui fera prendre pendant sept jours; d'autres lui jettent trois verres de sang de tortue marine par les nazeaux, & du sagapenum mêlés ensemble; enfin il sera bon de lui oindre le corps de nitre & d'huile, avec du vinaigre & de le bien frotter.

Hierocles, & remedes.

Pour ceci, il faut prendre des figues, de la chaux & de l'axonge, de chacun une livre, de la fleur d'hysope six onces; il faut les piler jusqu'à ce qu'ils soient tout en vin, puis il faut l'appliquer sur le mal.

Jambes fatiguées, & remede.

Le trop long travail qu'on fait prendre aux Chevaux, cause souvent cette fatigue qui leur ruine les jambes, si l'on ne prévenoit ce désordre par le remede suivant.

Tous les soirs on graisse les jambes des Chevaux avec de la graisse tirée d'une oye toute accommodée, & toute prête d'être mise en broche, dont on remplit le ventre de toutes sortes d'herbes de bonne odeur; & qu'on met ensuite cuire au four dans une terrine; & tous les matins on frotte ces jambes d'eau de vie par-dessus la graisse; il faut continuer jusqu'à ce que la lassitude soit tout-à-fait passée. *Voyez* MAIGREUR.

Un Javart, & remede.

Prenez le blanc de cinq ou six pourreaux, quatre onces de vin, de vieux-oing, de la cire neuve, de l'huile d'olive, de chacun deux onces, un demi-setier de vinaigre. Mettez le tout dans un pot neuf, & faites-le bouillir deux ou trois bouillons, jusqu'à ce que le vinaigre soit consumé: c'est pour faire quatre emplâtres, & plus.

Lampas. Voyez FÉVE dans ce même article.

Lassitude des Chevaux, & remede.

Les Chevaux sont sujets aux lassitudes de chaud ou de froid, ou quand ils se sont retenus d'uriner, ou s'ils boivent ayant bien chaud, ou si après s'être long-tems reposés, ils sont aussi-tôt poussés à la course. Le remede à la lassitude, c'est le repos, & de leur faire avaler de l'huile, ou de la graisse mêlée dans du vin. A la froidure, on fait des fomentations, & on engraisse la tête & l'épine du dos, d'onctions

d'eau chaude, ou de vin chaud. S'il a retenu son urine, il faut presque se servir des mêmes remedes; car on lui frotte la tête & les reins avec de l'huile chaude, qu'on mêle avec de la graisse; le même se fait avec le sang de porc, qu'on lui fait boire avec du vin.

Lepre des Chevaux, remede.

Quand on découvre aux Chevaux des tumeurs le long du cou, que les reins sont enflés, que la tête est pleine de rides, que les nazeaux sont ouverts, que ce qui sort de la bouche est écumeux & sanguinolent; que les flancs sont retirés en dedans, & qu'il souffle avec bruit, qu'il ne peut ni boire, ni manger que difficilement, quoiqu'il le souhaite; en un mot, que tout le corps est en désordre, & les extrémités ulcérées & pendantes, qu'il tire la langue enflammée, qu'il ne peut hennir, il est constant qu'il a la lepre: on ne peut que difficilement remedier à cette maladie. Il ne faut pas le laisser à l'étable avec les autres; mais l'éloigner & le faire tirer à la charrûe.

Cette maladie se connoît, lorsque les jambes sont tumefiées, les oreilles droites & le long des reins endurci par des callosités qui s'y forment; ensorte qu'il ne les peut même ployer qu'avec peine. Le cou est tout-à-fait ridé & tendu avec un aspect hideux; il faut lui tirer du Sang du cou, le tenir en lieu chaud, trois jours après lui en tirer des flancs & au cinquiéme de la partie intérieure des cuisses, afin d'évacuer une partie des humeurs qui pechent par la mission du sang. Il faut cependant bien nourrir le Cheval; s'il ne veut point d'avoine, il faudra lui donner des pastons avec du son & de la farine de féves; il faudra lui faire boire de l'eau un peu chaude, lui faire bouillir du vin, du salpêtre, du souphre & de la semence de rhûe, en frotter tout le Cheval, & appliquer le reste sur la peau d'un mouton avec de la laine pour lui mettre sur les reins & les parties voisines.

Pelagonius dit qu'il faut prendre six grands verres de vin, autant d'huile, de l'orge, pois-chiches, faisoles & de pois ordinaires, de chacun deux poignées, & les faire bouillir tout ensemble, jusques à la consommation de la troisiéme partie. La décoction étant coulée, il en faut frotter le cheval par-tout; puis il faut lui faire prendre tous les jours encens, costum, de chacun deux onces, suif de chevre une once; pilez le tout ensemble, & mêlez avec huit onces d'hydromel; au quatriéme jour, il faudra y ajoûter une once de vin, d'huile & de benjoin. Autrement, prenez salpêtre une once, castoreum, baques de lauriet, rhapontique, de chacun deux onces & demi, le tout pilé séparément, & le mêlez avec un grand verre de vin, un demi verre d'huile, & faites-le avaler au Cheval; ce que l'on continuera jusques à ce qu'il soit guéri. Il faut le tenir couvert, afin qu'il sûe plus facilement; car c'est le moyen de guérir cette maladie.

Autres remedes contre la lepre des Chevaux.

Prenez concombre sec, noix de Chypre, de chacun quatre livres, mêlez tout ensemble, & le faites dissoudre dans quelque liqueur, ou donnez la potion faite de gentiane, aristoloche longue, raclure d'ivoire, myrrhe, baques de laurier, autant de l'un que de l'autre, pilées & réduites en poudre; vous en donnerez deux cuillerées avec du vin blanc, jusques à ce qu'il soit guéri.

La lépre est contagieuse, & une playe universelle de tout le corps; quelques Chevaux l'ont de naissance. Quand elle commence, la peau change de couleur autour des yeux & des nazeaux. Quelques-uns disent qu'il y en a de trois sortes, selon les trois différentes couleurs, la blanche, qui provient de la pituite, la rouge du sang, & la noire de la mélancolie.

Lunatique, & remedes.

On connoît un Cheval lunatique par une certaine fluxion qui ne lui tombe jamais sur l'œil qu'en un tems de Lune; & celui où la fluxion cause le plus de désordre, c'est lorsque la Lune décroît. Ce mal est si dangéreux pour les Chevaux, qu'ils courent risque bien souvent de devenir aveugles: voilà le sentiment du vulgaire, quant au tems que ce mal survient, mais ce n'est pas là le mien.

Prenez de l'eau de rhûe, bassinez-en soir & matin l'œil du Cheval, elle ne fera que bien.

Autrement.

Si l'œil est fort enflammé, servez-vous de l'huile de Saturne, & mettez-en tous les jours sept ou huit goutes dans l'œil; cela fait un très-bon effet.

Maigreur des Chevaux, & remedes.

Pour les Chevaux devenus maigres par le trop grand travail, on commence d'abord à leur donner du son sec deux fois; lorsqu'ils font un peu gras, on se contente d'une seulement, qui est environ midi; on les nourrit ainsi dans la saison que l'orge est en vert, & qu'on leur en donne à manger. Si-tôt que l'orge vert est fini, & qu'il faut les remettre au foin & à l'avoine, on aura toûjours soin de les faire saigner.

On voit quelquefois les Chevaux qui ont le flanc alteré, & qu'on veut engraisser; on y réussit en mettant une poignée d'avoine sur un boisseau de paille coupée, le tout bumecté & donné de la sorte aux Chevaux.

Il y a encore d'autres différentes manieres d'engraisser les Chevaux, qui seroient ici trop longues à décrire, & que je laisse à ceux qui en ont les connoissances pour les mettre en pratique.

Une autre façon très-utile, pour nourrir & engraisser les Chevaux; c'est le Jan, autrement dit, le sain-foin d'Espagne. *Voyez* le mot de JAN, ou FOIN D'ESPAGNE. *Voyez*, HARASSE.

Pour les maladies des Chevaux, bœufs & vaches.

Quand vous verrez un Cheval triste & malade, ne mangeant pas comme à l'accoûtumée, prenez une racine d'ellébore, & couvrez la peau de la tête au long du poitrail, ou descente du cou, au long de l'aine du pié droit, ou du gauche, vous y ferez deux tranches pour pouvoir larder cette racine que vous passerez entre la peau de ces deux fentes, comme l'on feroit un lardon dans une volaille, & l'y laissant un peu de tems, on verra que le mal s'amassera en la partie lardée, il s'y fera une grosse apostume, qu'il faut percer en trois ou quatre endroits, & la matiere sortira. Il faut faire un emplâtre de bol d'armenie, de sain de porc & de nicotiane, ou autre bon emplâtre; & l'appliquer par dessus, & il sera plûtôt guéri.

Maux de tête des Chevaux; remede.

Il leur paroit sous la langue comme la pepie, sur laquelle il faut appliquer, avec une petite éponge, de la thériaque détrempée dans du vinaigre rosat, & en remettre souvent.

Autre.

Prenez de la farine de froment, de la térébentine, du sang de dragon, de chacun quatre onces, mastic en poudre, & quatre jaunes d'œufs. Le tout bien

mêlé doit être appliqué sur le front du Cheval pendant trois jours.

Mazole des bosses aux pieds des Chevaux. Reméde.

La Mazole arrive aux pieds des jeunes Chevaux és environ de la couronne ; ce sont de certaines bosses endurcies, qui rendent les Chevaux boiteux en hiver à cause de la boue, & en été à cause de la chaleur, d'où vient qu'ils se rompent les pieds, les heurtant l'un contre l'autre ; c'est pourquoi il leur sort continuellement une chaleur des ongles. Ce mal se contracte aussi de l'endurcissement des ongles, par le trop grand & rude chemin, lors que l'humeur s'insinue le long des nerfs, ce qui arrive aux forts & nerveux, ou à ceux qui s'entretaillent ; d'autant que les veines en cet endroit sont de nature chaude, il n'y faut point tirer de sang, vû que le lieu s'enflamme par le coup de lancette, & cause dureté & inflammation ; c'est pourquoi il sera mieux de se servir de l'emplâtre qu'on applique aux membres démis. Le mulet est sujet à ce mal, les ânes n'en sont point tourmentés, enfin le Cheval n'est pas souvent travaillé de cette maladie, mais bien de la goutte.

Melicesrides & reméde contre les Melicesrides & toutes autres pustules dont la peau peut être attaquée.

On a donné ce nom à ces tumeurs à cause de la ressemblance qu'elles ont avec le rayon de miel ; elles attaquent les jointures & jettent une matiere gluante semblable au miel.

On doit les brûler avec des fers chauds, & en évacuer toute l'humeur. Les ulceres faits par le feu, sont guéris avec de la cire fondue dans de l'huile & de la graisse ; les lavant d'eau de mer, s'il s'en trouve, sinon d'eau fraiche. Quelques-uns ont dit qu'il falloit brûler les melicesrides avec des lames d'airain, & non avec du fer. Les ulceres qui fluent par quelque trou, sont appellés hydatides ou crevasses ; elles viennent aux talons, sous les pieds, il ne faut pas y appliquer le feu ; elles se connoissent lorsque le Cheval demeure couché en l'étable plus qu'à l'ordinaire, & quand il ne peut se lever qu'avec aide, & qu'étant levé, il étend les cuisses & les retire ; ce mal arrive aux Chevaux en hiver ; quand ils ont un peu marché, ils ne le ressentent point.

Autre reméde.

Il faut tirer au Cheval du sang du genou, & le frotter avec une éponge trempée dans du vin, & de l'eau de miel ; si cela ne le guérit pas, il lui faudra appliquer légerement sur le genou une lame de fer chaud ; puis remédier aux ulceres, les curer, comme celles qui sont causées du feu, de ce médicament fait avec deux livres d'huile, six onces de sel ammoniac, d'ozeille sauvage huit onces, verd d'airain, litarge, de chacun six onces, d'écume de nitre, autant qu'il en sera besoin ; encens, cerusé, de chacun quatre onces, le tout mêlé ensemble, pour s'en servir à l'occurrence : ou bien vous userez de la composition suivante : nitre, axonge vieux, bitume, trois onces ; sel ammoniac, ozeille sauvage, écume d'argent, ceruse, de chacun une once ; airain brulé & verd d'airain, de chacun deux onces ; de l'huile, une livre & demi, que vous mêlerez ensemble. Les melicesrides se guériront avec des remédes repercussifs & agglutinans ; le prémier jour vous les frotterez de sel & d'huile, & les jours suivans vous les laverez avec de l'eau chaude & les oindrez de graisse d'oye avec du beurre.

Morfondement, & reméde.

Cette maladie survient aux Chevaux, lorsqu'on les fait passer d'une extrémité à une autre, c'est-à-dire, lorsqu'ayant trop chaud, on les laisse tout d'un coup avoir trop froid ; & l'on reconnoit qu'ils sont morfondus, lorsqu'ils ont le gosier sec & dur plus qu'à l'ordinaire.

Au contraire des hommes qui ont des rhûmes, & ausquels on donne des remédes rafraichissans, il faut échauffer les Chevaux ; ainsi lorsque le morfondement les tient, on a soin de les mettre dans un lieu qui soit chaud, & de les couvrir de bonnes couvertures, après quoi il ne reste plus qu'à leur préparer un breuvage.

Breuvage.

J'ai vû un bon paysan qui passoit dans son village pour fameux Médecin de Chevaux, donner pour breuvage à un qui étoit morfondu du sang de porc tout chaud avec du vin & de la rhüe bouillie avec du miel, le tout mêlé ensemble, & réussir dans son entreprise : ainsi ce reméde ayant agi avec succès dans le corps d'un Cheval, peut bien encore avoir le même effet dans un autre.

Morsure ou piquûre faite par les bêtes aux Chevaux.

Morsure des serpens ; reméde.

Les indices de la morsure de vipere, sont quand le corps se herisse, les yeux s'enflent, le Cheval grince des dents, les poils lui tombent, tout le corps se charge de bourgeons ; le reméde est de prendre du poivre blanc ou du noir, trente grains pilés avec du vin, puis les lui faire avaler ; ou du thym pilé dans du vin doux, ou de la rhüe pilée avec du vin, ou des chevres sauvages avec du vin ou de l'armoise, mais ce reméde met le Cheval en danger. Plusieurs font brûler la playe après y avoir fait incision, & usent des médicamens ordinaires, lavant l'ulcere d'urine & l'oignant d'un reméde doux.

Autre reméde.

Si un serpent ou autre animal venimeux a mordu un Cheval, il faut y appliquer de la terre que l'on tirera d'une fourmilliere, mêlée avec du vin ; s'il arrive que le Cheval soit mordu en chemin, où vous ne pouvez pour lors trouver de reméde préparé, vous lui ferez avaler trente grains de poivre blanc, avec dix-huit onces de vin vieux, ou bien du thym dans du vin, de la racine d'asphodille pilée dans du vin vieux, & mise dans la playe, c'est un reméde souverain contre la morsure de toutes sortes de bêtes venimeuses. Le même se fera, si vous découpez de petites hirondelles & les appliquez sur la playe ; il est bon aussi de mettre sur la morsure le nid d'hirondelle ; on se sert aussi pour les morsures des bêtes venimeuses de mauves pilées, & on les applique dessus.

Morsure d'un chien enragé ; reméde.

Si un chien enragé a mordu un Cheval, vous appliquerez sur la partie blessée de la fiente de chevre, de la saumure & de l'hieble, de chacun demi-livre, & quarante grosses noix pilées ensemble.

Morsure de sanglier ; reméde.

Il ne faut rien appliquer de chaud aux ulceres provenans de défluxion; mais se servir des remédes froids, tant en été qu'en hiver : le Cheval est quelquefois blessé d'un sanglier au genou, ou à la cuisse, ce qui se convertit en ulcere plein de défluxions, & il faut laver le mal d'eau fraiche, prendre du galbanum, & y en appliquer.

Morve des Chevaux ; remede.

La morve séche provient des humeurs corrompues aux environs des poumons & du cœur ; elle ne provient ni du sang, ni de la pituite ; mais de l'un & de l'autre bile, c'est pourquoi on l'apprlle séche ; elle se connoît lorsque le Cheval maigrit tout-à-coup, & que les flancs touchés de la main, rendent du son comme un tambour ; il ne peut manger, & ne peut tousser, quoiqu'il s'efforce ; il a des douleurs intérieures aigues, comme s'il avoit avalé un os ; si tous ces signes paroissent, c'est un signe de mort, & tous remédes lui sont inutiles, & si le mal n'est pas encore confirmé, il faudra se servir de ce remede suivant fort approuvé : deux verres de moût de raisins blancs, poudre de peucedanum & d'aristoloche, de chacun deux onces, dissous & jettés par les naseaux pendant sept jours, nourrissant le Cheval modiquement. Sephonte dit que si le Cheval ou mulet est travaillé de la morve articulaire, qu'il lui faut tirer du sang des jambes de derriere, puis appliquer des lames de fer brûlant sur les articles, jusques à tant que l'humeur aqueuse en sorte, puis prendre saumure de poisson une livre, la mettre dans un pot de terre neuf, y mêlant de l'huile suffisamment, opoponax trois dragmes, quatre poignées de roquette, en faire prendre tous les jours quatre onces, en hiver,il faut tenir le Cheval à l'air, & en été dans l'eau, en sorte qu'il nage ; les croûtes étant tombées de dessus les articles, ou y appliquera verd d'airain, misis, calsite autant de l'un que de l'autre ; huile & cire en suffisance, & le tout reduit en onguent, & vous l'appliquerez sur les ulceres.

Autre remede pour la morve des Chevaux.

Pour la guérir, il faut prendre bacques de laurier deux onces, écume de nitre cinq onces, autant de souphre vif, myrrhe trois onces, gentiane six onces, iris trois onces, semeuce de persil, d'aristoloche de chacun trois onces, le tout pilé ensemble, jusqu'à ce qu'il soit amalgamé, puis avec du vin faire des pastilles & prendre avec du vin blanc selon l'occurrence.

La morve est contagieuse & incurable, étant confirmée de quelque sorte qu'elle puisse être. Dans le commencement, il faut secourir le Cheval infirme tant par saignées que par méditamens évacuans & préparans, ce qui incitera la toufse & la matiere visqueuse,qui coulera par les naseaux, blanche, jaune, ou sanguine, quelquefois puante & quelquefois sans odeur ; il faut observer que ces humeurs qui tombent du cerveau se jettent fort souvent sur la poitrine, les poûmons ou autres parties & souvent produisent les étranguillons, maux de gorge, difficulté de respirer, maux de cœur, maux aux yeux, les avives, surdités, inflammation de toutes les parties de la bouche, ou sur les jambes, d'où proviennent les vessigots, les sures, les courbes, les gouttes & autres maux, que l'on voit arriver journement en quelque partie que ce puisse être. Plusieurs ont remarqué que quand le Cheval a eu le farcin, il devient facilement morveux : c'est pourquoi il le faut purger incessamment de tems en tems, pout préparer les humeurs des Chevaux, qui sont en doute d'être morveux ; il faut pendant quinze jours faire boire la décoction de pas d'âne miellée, & pendant trois matins lui donner de la poudre de myrrhe, gentiane, aristoloche longue, bacques de laurier & ractures d'ivoire, autant de l'un que de l'autre, & en dissoudre une cuillerée dans du vin tiede, & faire avaler au Cheval. Quelques-uns en donnent au second jour & au troisiéme une cuillerée & demi pour évacuer ; les pillules de hiera-piera & cochées sont fort propres, comme aussi celles d'agarie & de coloquinte. Quelques-uns en prennent, quand il s'en rencontre, & extirpent les glandes ; d'autres y appliquent le feu légérement & usent d'onction pour tâcher de les faire venir à maturité. Quelques-uns introduisent des plumaceaux ou ellébore dans les naseaux, pour faire décharger le cerveau, ce qu'il ne faut faire qu'après des exactes purgations ; d'autres usent de suffumige de souphre ou d'origan ; & d'autres enfin font mâcher au Cheval infirme, de la racine d'anemone attachée au mords de la bride, ou purire & stafisagria réduites en poudre & mises dans un petit sac de toile bien proportionné au mords.

Autre remede pour la morve des Chevaux.

Faites prémierement un seton sur la queue, & au gartot ; puis prenez un demi pot de l'eau de morelle distillée, que vous ferez boire au Cheval, le faisant ensuite courir deux cens pas, aller ou revenir à toute bride, le laissant vingt-quatre heures sans bouger de l'écurie, & six heures sans manger ; puis vous le purgerez avec la coloquinte, sené & agarie, de chacun deux onces, que vous ferez infuser pendant une nuit dans du vin blanc;puis vous le parfumerez de turbit & d'ellébore, & lui donnerez le plumaceau une fois le jour, avec huile de laurier ; après cela vous prendrez de l'huile rosat & du beurre frais, que vous ferez fondre tout ensemble ; vous le lui mettrez dans les oreilles aussi chaud qu'il le pourra souffrir, & le boucherez avec du cotton ; vous continuerez jusques à guérison, qui arrive environ au bout d'un mois.

Douleur de nerfs des Chevaux.

Quand le Cheval étend la tête ; que les lévres sont retirées, que les dents sont serrées, qu'il ne peut ni boire, ni manger, qu'il pisse doucement, qu'il chancelle en marchant, que le ventre ne rend rien sinon par contrainte, alors les nerfs sont étendus, tel Cheval souffre beaucoup, & ne vit pas long-tems.

Remedes pour les playes des nerfs.

Il faut faire bouillir de la lie d'huile environ trois chopines, de l'écorce & de la racine d'orme ; prendre une chopine de cette décoction & la mêler avec du fiel de taureau trois onces, le tout mis dans un pot, le faire cuire, & quand il sera bien cuit vous le ferez passer par un panier, & le verserez dans un pot, pour vous en servir dans l'occasion. Si les nerfs sont ulcerés, prenez une livre de cire, de l'huile huit onces, du verd d'airain trois onces, de la résine une livre, de la manne trois onces, & du vinaigre suffisamment ; vous piletez la manne avec le verd d'airain dans le vinaigre, & mêlerez le tout, & en appliquerez sur le mal ; si les nerfs ressentent quelque douleur, prenez une livre de cire, une demi once de storax, une livre de verd d'airain, de la cire des ruches des abeilles, de la cire blanche & du pavot, de chacun une livre & demi, des grains de laurier quatre livres & demi ; le tout étant pilé & mêlé, vous l'appliquerez dessus. *Voyez* ENTORSE.

Piquûre de scorpions aux Chevaux ; remede.

Si les Chevaux sont picqués d'un scorpion, les pieds se retirent, & aussi-tôt il boite & ne peut manger ; il lui sort du museau une ordure verte, & ne respire qu'avec peine. Il faut le traiter comme ceux qui sont mordus des serpens, de quoi nous avons

avons parlé ci-devant ; l'on applique sur la partie offensée de la fiente de porc, ou de la morelle pilée, ou des laitues de mer, que les Grecs appellent *thitimale*, ou bien de la semence de lin, ou de l'alun brûlé, ou de l'écume de nitre, ou du sel de terre que l'on applique sur le mal.

Piquûres des viperes & araignées, remedes.

Si les araignées, ou les viperes ont mordu un Cheval, les testicules s'enflent, & il paroît en son urine quelque toile d'araignée, il est tout en sueur; si la morsure a causé une playe, il faut la couper à l'entour, afin d'en faire sortir le venin, puis y mettre le feu avec un fer chaud ; s'il n'y a point de playe, il faudra toutefois se servir des remedes qui sont propres à la morsure, y appliquant de l'aristoloche pilée avec du vin, & de la semence de persil sauvage, ou bien d'autre persil; on lui fait avaler des bacques de laurier pilées dans deux chopines de vin, avec de l'eau rose ; on le renfermera en une étable chaude, & on le lavera d'eau chaude; on lui donnera à manger des tendrons de laurier, ou du foin, & de l'eau chaude à boire, jusques à ce que la douleur se soit appaisée ; après avoir reposé, on le fait promener ; il faudra brûler la playe comme il a été dit ci-dessus, & y appliquer des remedes jusques à ce qu'il soit guéri ; s'il a été mordu d'une vipere, sa morsure excite une suppuration, le venin en sort, & la playe jette une ordure qui est noire ; si c'est une jument, on coupe la playe, on y met les fers chauds, puis on y applique les remedes que nous avons dit être propres pour les morsures des bêtes venimeuses.

Piquûres d'une chauve-souris, remede.

Si une chauve-souris, qui est un oiseau venimeux, a piqué un Cheval, il faut y appliquer du fiel de terre, & arrêter le sang, & lui faire avaler le sel de cet oiseau dans une chopine de vin.

Pour la piquûre à la corne du Cheval. La recepte est de feu Mr. le Duc de Weymar.

Prenez de l'ortie blanche, & pilez-la, ajoûtez du sel & du poivre tant soit peu ; exprimez le jus, & faites-le degouter dans le trou, puis, mettez le marc par-dessus, & bouchez le trou avec du suif, ou de la cire, & faites ferrer.

Pour le même.

Prenez de la cire jaune, de la térébentine de Venise une once & demi, gomme élémi une livre, resine, storax liquide, benjoin, quatre onces, betoine & plantain, huit poignées, sommités d'hypericum, quatre poignées, de l'huile d'hypericum la quantité qu'il en faut, de tout soit fait onguent, duquel désirant vous servir, vous en ferez fondre un peu dans un cuiller d'argent, & ferez degouter dans le tron, & faites ferrer en même-tems. Cette recette à été donnée pour bien expérimentée.

Pisser le sang, remede.

Losqu'un Cheval pisse le sang, on peut juger qu'il a les reins fort échauffés, & que par consequent il faut le saigner, & pour achever de le guérir, lui donner le remede qui suit.

Prenez trois chopines de vin émétique, fait avec du vin blanc dans une infusion de *Crocus metallorum*, & le faites avaler tous les matins au Cheval, & il guérira, ayant soin, avant cette prise, de lui donner un lavement ainsi composé.

On prend deux pintes & demi de petit lait de vache qu'on fait bouillir avec deux onces de scories de foye d'Antimoine, puis on l'ôte du feu ; après cela on y mêle quatre onces d'huile d'olive, & lorsque ce lavement est tiéde, on le donne au Cheval.

Poil des Chevaux qui tombe, remede.

Si le poil de la queue tombe, il faut laver diligemment la racine, d'urine avec de l'alun, le mouiller de vin & d'huile de tems en tems ; l'on dit que la graisse de chien ou de renard en cela est un excellent remede. Il sera bon aussi de faire cuire le racine de guimauve, & le laver de ce jus, & de le frotter doucement avec la main. Hypocrate pour faire croître le crin ordonne de la lessive de chaux, où l'on ait fait bouillir de la ceruse & de l'écume d'argent, puis le laver à sa racine.

La rudesse du poil est souvent à la queue du Cheval ; le poil se dresse comme celui du porc. Quand cela arrive, il frotte la queue contre la muraille, & cause un ulcere. Pour le guérir, il faut couper les poils, & mettre dans l'ulcere quelques gouttes de pavôt trempé dans du vinaigre ; mais il faut frotter auparavant le lieu de salpêtre.

Pousse des Chevaux ; remede.

Après la purgation suivante, s'ils ne sont que gros d'haleine qui suffit seule ; il leur faut mêler dans leur avoine pendant trois jours, soir & matin, une pinte de lait tiéde, une poignée de graine de lin concassée ; cette semence est fort particuliere pour cela ; les Maquignons s'en servent souvent pour donner à leurs Chevaux.

Pillules pour purger les Chevaux qui ont la pousse.

Prenez aloës cabalin, une once & demi ; agaric demi-once, coloquinte préparée, une diagrde ; thériaque, une once & demi. Mêlez le tout ensemble, & l'incorporez dans une livre de lard qui ait trempé deux fois vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche qu'il faut changer de trois heures en trois heures ; formez-en des pillules grosses comme une noix que vous couvrirez de poudre, ou de reglisse, ou de son, & vous les ferez avaler. Il faut que le Cheval ait auparavant l'espace de trois heures demeuré bridé.

Après les avoir prises, vous lui ferez avaler une demi-livre d'huile d'olive, mêlée dans une pinte de vin tiéde, le couvrant bien, & le promenant l'espace de trois heures ; après quoi il faut le remettre à l'écurie, & ne lui point donner d'avoine de trois jours. Il ne sera abreuvé que le lendemain à midi, qu'on lui fera boire dans l'écurie de l'eau blanche, avec de la farine & un peu de son ; au même-tems, vous le menerez à la riviere, lui faisant tremper tout le ventre jusqu'aux côtés l'espace de demi-heure, & vous l'empêcherez de boire, car il auroit des tranchées ; puis vous le ramenerez à l'écurie & lui donnerez du foin.

La purgation est de trente heures, avant que d'agir ordinairement, c'est au sortir de la riviere qu'elle fera son effet, qui dure quelquefois deux jours ; il vuide des puanteurs incroyables, & quelquefois des glaires. Durant la purgation, les Chevaux sont tristes & dégoûtés ; après les trois jours, il leur faut nettoyer la bouche avec du pourreau, du sel & du vinaigre, & leur donner un coup de corne. Après quoi ils ont un appétit incroyable, & deviennent fort gras en peu de tems. C'est la meilleure recepte du monde pour remettre les Chevaux qui semblent être perdus ; il y en a qui purgent leurs Chevaux de trois en trois mois avec ces pillules, cela leur donne le port bon.

Poux des Chevaux, remede.

Si le ventre du Cheval est chargé de poux, il faut mêler avec de l'avoine qu'il mange, des mûres ; plu-

sieurs lui lavent le ventre avec de la décoction de racine de mûrier ; si les poux ont fait quelque playe, il faudra appliquer dessus l'appareil mêlé avec du suc de porreau, du sel, de l'huile & de la poix. Si les poux sont par tout le corps ; il faut le frotter de cigue verte pilée ; si quelque humeur maligne a fait naître ces poux, il faudra purger le corps, puis avec le suc de la racine de pain de pourceau pilée & de l'huile mêlés ensemble, le frotter le jour suivant avec de la lessive chaude & réiterer l'onction.

Rhûme Voyez MORFONDEMANT.

Roquette dangéreuse aux Chevaux, remede.

Quand le Cheval se couche sur la roquette, ou qu'il se frotte contre un arbre entouré de cette herbe, aussi-tôt les marques y paroissent, la peau s'enleve, & s'endurcit, les yeux s'enfoncent. Il faut piler trois onces de vitriol, avec demi livre de bon vinaigre, dequoi on frottera les enlevûres ; mais il faut prendre garde, qu'il n'en tombe dans les yeux.

Sang-sues attachées aux Chevaux, remede.

Les sang-sues ont coûtume de se jetter à la bouche, & s'attacher au palais du Cheval quand il boit, lesquelles il faut arracher, le pouvant faire sans difficulté ; mais si plusieurs s'emparent du gosier, elles ôtent les forces au Cheval, & pour lors il faut lui faire avaler de l'eau & de l'huile. Il y en a qui disent qu'il les faut frotter de sel, d'autres de racine d'aristoloche pilée dans du vinaigre mêlée avec d'huile, tenant la langue hors de la bouche ; mais on doit prendre garde qu'il n'y ait point de sang-sues dans les eaux où l'on abbreuve les Chevaux, & qu'il n'y en ait point d'attachées sous leur langue, lesquelles il faudroit aussi-tôt ôter.

Si le Cheval en beuvant a avalé quelque sang-sue, & qu'elle soit attachée au gosier, elle se remplit de sang & bouche le passage à la pâture ; si elle est attachée en un lieu d'où la main ne l'en puisse ôter, il faudra prendre un roseau ; & au travers y faire couler de l'huile avec du vin, ainsi la sang-sue tombera ; l'on peut aussi leur faire sentir par un tuyau, l'odeur d'une punaise brûlée ; d'autres tuent des punaises dans les nazeaux du Cheval, & par cette voye l'on fait mourir aussi-tôt la sang-sue ; le remede est bon à toutes sortes d'animaux.

Si la sang-sue est attachée, il la faut ôter avec une feuille de figuier, ou un morceau de drap rude ; si elle est descendue en l'estomac, on la fait sortir en faisant avaler de l'huile au Cheval ; si elle s'est jettée aux nazeaux, le sang en coulera, vous frotterez la morsure de sel & d'huile, les tirerez & arracherez toutes avec des ciseaux, ou vous les brûlerez avec un fer chaud, puis vous arroserez le lieu de vin, avec du pain brulé & pilé.

Suffocation des Chevaux, & remede.

Si l'on fait courir le Cheval rempli de pâturage, il tombe facilement en suffocation ; le remede est de lui jetter dans les nazeaux environ une chopine de bon vin blanc avec une dragme de nitre ; on lui fera boire du cumin & du galbanum, de chacun deux scrupules avec du vin ; il ne faudra pas faire entrer le Cheval dans l'eau, ni le laisser boire de l'eau fraiche, mais que ce qu'il boira soit chaud, on lui frottera le corps avec de l'huile vieille.

Surdents, remede.

Cette incommodité embarrasse plus les Chevaux qu'elle ne leur est dangereuse, & on la reconnoit aux dents machelieres qui croissent en dehors & en dedans ; ensorte que voulant manger, les pointes des dents, qui sont plus hautes que les autres, pincent la chair ou la langue ; ce qui empêche les Chevaux de manger, à cause de la douleur que cela leur cause.

Ne découvrant donc point d'autre cause dans le Cheval qui puisse l'empêcher de manger, après qu'on l'a bien examiné, & qu'on a remarqué en maniant les dents machelieres, que ce sont seulement les surdents qui font qu'il ne mange pas, on le mêne au Maréchal qui sait comme il faut remedier à cet inconvenient.

Testicules enflés, remede.

Cette enflure qui survient aux Chevaux en cette partie, a diverses causes ; mais de quelque maniere qu'elle puisse arriver, on peut aussi y apporter la guérison.

Comme ce mal est une humeur qui s'est déchargée dans les bourses, & qu'il n'est question que de la pousser ; on mêne pour y réussir le Cheval à l'eau, qui, par sa froideur, ne manque point d'opérer très-bien, si ces bourses ne sont pleines de vent, ou si l'enflure qui y paroît n'est causée que par une légere inflammation. Et si ce petit remede n'est pas suffisant à cause du trop d'inflammation qui y pourroit être, il faudra se servir de ce cataplâme pour l'y appliquer.

Cataplâme contre l'enflure des testicules du Cheval.

Vous prendrez du vinaigre, du beurre frais & de l'huile d'olive, que vous ferez bouillir ensemble avec de la craye pulverisée ; le tout reduit en bouillie claire, & vous en frotterez les testicules do Cheval, & il guérira.

Toux, remede.

Je ne traiterai ici que de la toux simple, c'est-à-dire, de celle qui n'est causée que par quelque morfondement ; car pour les autres qui prennent leur origine ou de la pousse, ou de quelqu'autre chaleur étrangere, je laisse aux habiles dans l'art de gouverner les Chevaux, d'en parler plus amplement.

Il n'y a rien de plus aisé à guérir que cette maladie ; car il ne faut que mettre dans chaque oreille du Cheval qui tousse une demi-cuillerée d'huile d'amandes douces, & bien broyer l'oreille pour la faire pénétrer ; continuer ainsi cinq ou six jours, & l'on verra que ce remede réussira très-bien.

Tranchée, & remedes.

Cette maladie est fort dangéreuse, si l'on n'y apporte aussi tot du remede ; & l'on reconnoit que le Cheval est atteint de ce mal, lorsqu'il se debat, qu'il se couche, ou qu'il se leve.

Le prémier remede dont il faut se servir pour en guérir les Chevaux, est d'abord de leur donner des lavemens.

On prend pour cela deux pintes de lait ou de boudlon de tripes, quatre ou cinq onces de beurre frais, autant d'huile d'olive, qu'on fait chauffer, dans quoi on mêle ensuite six jaunes d'œufs, puis on donne au Cheval ce lavement le plus chaud qu'on peut.

Peu de tems après ce lavement pris, on lui fait un remede composé d'une chopine d'eau de vie ; d'une once de thériaque, ou d'orvietan, & d'une pincée de safran qu'on lui fait avaler.

Si ce remede ne le guérit pas entierement, on fera promener ce Cheval, on le tiendra chaudement, & on l'empêchera de se coucher ; si-tôt qu'il sera de retour à l'écurie, on prendra ou une bassinoire, ou une poêle bien chaude, dont on lui frottera le dessus

du ventre pendant un quart d'heure. Si tout cela ne lui fait rien, c'est-à-dire, que le Cheval est fort en danger. Voyez Colique.

Varice des Chevaux ; remede.

Vous guérirez les varices, si vous ouvrez la peau du Cheval, & la brûlez avec des ferremens, puis vous le frotterez pendant dix jours avec du lait & de l'huile ; que si le mal ne cesse, vous lui tirerez du sang, & ainsi il guérira. Ce mal tourmente quelquefois si fort le Cheval que s'éveillant il étend le pié, comme s'il avoit le membre démis ; il le faut frotter de la main, & le faire marcher ; alors ce qui paroît démis, sera remis en état.

Verrûes des Chevaux ; remede.

Elles viennent aux Chevaux, aux mulets & aux ânes, par tout le corps ; mais principalement aux extrêmités ; il ne faut pas les brûler, mais les couper & frotter avec du nitre, y appliquer de la calsite & vesses pilées, & continuer tous les jours. Il ne faut pas le conduire à l'eau jusqu'à ce qu'il soit guéri, il faut aussi s'abstenir de médicamens chauds, principalement quand le mal est aux environs de la couronne du pié, parce qu'en ce lieu les ulceres se guérissent difficilement.

Ulcere

Il vient quelquefois un ulcere aux pieds du Cheval, proche le creux de l'ongle ; à cause de la ressemblance qu'elle a aux figues, il est appellé *fic* ; il l'incommode beaucoup, fait boiter & cause de grandes douleurs ; le Cheval ne peut souffrir qu'on lui touche cette partie ; à quoi il faut promptement remédier avec des médicamens caustiques & brûlans, parce qu'en marchant, le mal pousse des racines profondes vers l'ongle ; le mulet & l'âne sont sujets à ce mal plus que le Cheval.

Si les verrûes sont fort enracinées, elles causent de grandes douleurs ; il faut faire un reméde composé de chaux une once, de lessive une chopine, d'encens une once, de lie de vin brûlée, de cendre de sel, verd d'airain, vinaigre de chacun six onces ; ou bien prendre du vitriol, de la chaux, verd d'airain de chacun six onces, & les piler ; il faut les appliquer sur la verrûe, après y avoir mis le feu. Si elle est aux environs de l'œil, il faudra piler ce reméde avec du miel, & en oindre le mal ; mais il faut fendre la verrûe en trois, & y appliquer le fer chaud ; si le *fic* descend au pié, prenez six onces de mysis, une once de vermillon, six onces de lie de l'écorce de grenade cuite dans du vinaigre, une grenade pilée, & l'ayant passée par un linge, vous la mêlerez avec le reste ; après cela vous ulcerez d'un médicament approprié aux playes.

Il y en a qui coupent prémierement la verrûe, puis ils y appliquent du miel, de la chaux vive, de l'écorce de saule pilée & passée par un tamis, & ainsi guérissent le mal.

D'autres, après avoir coupé les verrûes, frottent la playe de souphre & appliquent du bitume, ou de la cendre de concombre fraiche.

La fougere brûlée & passée par un crible guérit les verrûes ; la racine de petite barbe de bouc cuite en eau produit le même effet, si on en frotte le mal étant pilée.

Le reméde suivant est propre pour les verrûes : prenez alun six onces, mysis trois onces, gomme six onces, lessive faite de chaux-vive, autant qu'il en sera besoin ; vous y mêlerez le reste & en ferez une masse ; autrement prenez de la chaux, de la lie de vin, fiente de pigeons, arsénic, de chacun une once, mysis une demi-once, lessive de cendre suffisamment ; le tout pilé & mêlé, il faut l'appliquer sur le mal, mais il faut auparavant lier les verrues avec du crin ou de la soye, & après qu'elles seront tombées, vous y appliquerez le médicament.

Vers des Chevaux ; remedes.

On sçait qu'il n'est point d'animal qui dans sa corruption n'engendre de la vermine, qui ne peut que l'affliger ; tels sont les vers qui empêchent les Chevaux d'engraisser, quelque bonne nourriture qu'on puisse leur donner. Pour les détruire, on se sert des remedes décrits ci-après.

L'eau, où l'on aura fait bouillir du seigle, mêlée d'un peu de sou & de souphre, & donnée en breuvage aux Chevaux, tue les vers qui sont engendrés au dedans d'eux. Le son mouillé avec de l'eau où l'on aura fait tremper du sel nitre, fait le même effet.

On réussit encore à détruire cette vermine, en prenant des feuilles de peschers & de saules toutes vertes, qu'on leur donne à manger, bien hachées parmi leur avoine.

Ceux qui ont des moutons, lorsqu'ils ont remarqué que leurs Chevaux sont attaqués des vers, n'ont qu'à les mener dans la bergerie, & les y laisser cinq ou six jours : la litiere de ces moutons aura sans doute la vertu de faire sortir tous les vers qu'ils auront dans le corps.

Vertebres luxées & deboitées, & remedes.

Il faut prémierement laver les vertebres luxées avec du savon, puis mettre de l'huile dans de l'eau de pluye, & le blanc d'un œuf, les agiter ensemble jusqu'à l'incorporation, ou prendre des cendres de bois de figuier, avec du vin en suffisance, un peu d'huile avec le blanc de deux œufs mêlés ensemble ; s'il a quelque chose de démis au dos, il faut prendre résine quatre onces, verd d'airain deux onces ; les faire cuire avec huile, & s'en servir dans l'occurrence ; pour les mulets blessés au chainon du cou, il faut prendre du lard nouveau deux livres, vinaigre quatre livres, les faire bouillir jusqu'à la consommation du tiers, couler le tout, & en oindre la partie lezée ; si les vertebres ressentent quelque douleur, il faut faire tirer du sang, & appliquer dessus des onguens chauds, comme de l'axonge vieille, huile, nitre, poix liquide, bitume, bacques de laurier, desquelles l'on oint les blessures, les mêlant avec du vin ; puis on donne une potion faite de gingembre, persil, jus de pavot, bacques de laurier suffisamment, avec vin & miel ; si la douleur est grande, il faut appliquer le feu autour de la vertebre, puis l'oindre d'axonge, & sept jours après la laver avec de l'eau, y appliquer des onguens chauds avec de la laine.

Ulcere de la bouche des Chevaux ; remede.

Si la bouche est ulcerée, & que l'ulcere descende jusqu'au gosier, l'on jettera de la poudre d'écorce de grenade passée dans un crible délié, en tenant la langue liée hors de la bouche demi-heure pour la rafraîchir, & étant détachée, on la lave de vin pur ; que si ce remede ne soulage pas, on pile des feuilles d'olivier séches, & les ayant passées par un crible, on jette la poudre sur le mal, après avoir lié la langue hors de la bouche une demi-heure, & après on lave la bouche d'eau jusqu'à guerison.

Lorsque la bouche ulcerée est puante & écumeuse, & en chaleur, alors il faut prendre grenades propres à manger, les sécher & les réduire en poudre ; puis ayant lavé la bouche & lié la langue de l'animal, on arrose l'ulcere, & ensuite on attache le Cheval en haut l'espace d'une demi-heure, puis on la relave,

Que si vous continuez durant sept jours, très-assurément vous la guérirez, ce qui se connoîtra lorsque la mauvaise odeur cessera; & si l'origine de cette ulceration est cachée, & qu'elle occupe le gozier & l'artere, vous retirerez la langue de la bouche, & l'attacherez à un cordon, puis vous oindrez de miel, les parties ulcerées, & les laisserez de la sorte pendant une demi-heure, afin que la langue léchant les ulceres tout alentour; les détache & enleve les croutes. Vous prendrez derechef la langue, la frotterez avec de la poudre de grenade & des feuilles d'olives pilées bien menu & mêlées ensemble; vous couvrirez les ulceres, puis faisant tenir la bouche en haut; comme il n'a été dit, vous la laverez de vin, ce que vous continuerez pendant neuf jours.

Ulceres à la peau des Chevaux; remede.

Si la peau réluit, que cet endroit soit plein d'humeurs, & que l'ulcere se glisse par dessous, vous couperez la peau jusqu'au vif, vous y distillerez du suc de pomme de grenade, & vous y appliquerez un cataplâme de farine d'orge & de lentille; mais il faut prémierement étuver le lieu de vinaigre. Il y en a qui après l'avoir coupé avec le fer tout à l'entour, le lavent avec de l'huile squilitique & appliquent de la farine de vesse. On peut aussi faire bouillir d'asphodille avec du vin, & se servir de cette décoction.

De la difficulté d'uriner; remede.

Ce mal est causé par des obstructions dans le cou de la vessie, & dans le conduit de l'uriner, ou par inflammation dans la vessie.

On y remedie en faisant avaler au Cheval une cuillerée d'huile d'ambre jaune dans une ebopine de vin blanc, & le menant promener.

Yeux. Les Chevaux sont sujets à plusieurs maux d'yeux.

Le mal des yeux tient aux Chevaux, ou par fluxion, ou par accident: si c'est par fluxion, donnezvous de garde de les faire saigner, car ils en deviennent aveugles, à la différence des hommes qui en guérissent; & de quelque maniere que ce malheur soit survenu, ôtez-leur absolument l'avoine, & ne leur donnez que du son mouillé.

On laissera les Chevaux atteints de ce mal, longtems sans travailler, & on les mettra dans une écurie qui ne soit point trop chaude; car la grande chaleur de l'écurie augmente la douleur des yeux, ainsi que le trop grand froid. Pour les remédes, comme ils doivent être appliqués suivant les différentes causes de ce mal, on s'en rapportera à un expert Maréchal, à qui on confiera les Chevaux qui en seront incommodés.

Cicatrices des yeux des Chevaux; remede.

Prenez du sel pilé & le jettez dans l'oreille, il guérit la cicatrice, comme fait aussi l'os de seiche jetté avec canulle ou semence de panais sauvage pilée avec miel & appliquée sur l'œil.

Les tayes des yeux se guérissent avec du saffran, poivre blanc, sel ammoniac, larmes de pavot, de chacun un once pilée & mêlée avec miel. Il est bon de se servir au commencement de fiel de renard mêlé avec autant de miel, un peu de baume, la moitié de poivre pilé ensemble, & gardé dans une boëte d'étain pour les humeurs grossieres qui se congelent par succeission de tems & s'endurcissent. Leurs racines sont ordinairement rouges, & quand elles sont sur la prunelle, elles empêchent que le Cheval ne voye, il faut l'extirper & le tirer avec un crochet ou fer émoussé, & tenir l'œil, ensorte qu'il ne puisse se mouvoir, tailler tout à l'entour, & l'étuver avec une éponge trempée dans du vin tiéde; il faudra y appliquer au troisiéme jour de terre grasse une once, pompholix demi-once, iris deux dragmes, les mêler avec du miel en bonne quantité, y en appliquer jusqu'à ce qu'il soit guéri.

Tachette rouge de sang, ou dragon aux yeux des Chevaux; remede.

Il faut prendre blanc d'œuf, huile rosat, ceruse mêlés ensemble & étant en consistance, en oindre l'œil; il faut auparavant tirer du sang des temples, si la fluxion n'est arrêtée, il y viendra une tumeur, qu'on appelle graine de raisin, qui fait élever la prémiere tunique & souvent la rompt; il faut de jour en jour, y jetter du vin & le laver souvent, & se servir du médicament susdit; en été on le pourra mêler avec de l'eau fraîche, & en hiver avec miel chaud.

Coups des yeux des Chevaux; remede.

Prenez mirrhe une once, saffran une obole, pilés avec eau miellée, il la faut faire bouillir avec trois onces de miel.

Troubles ou suffusion des yeux des Chevaux; remede.

Il faut prendre un nid d'hirondelle, le mettre tremper dans de l'eau, le bien remuer & donner à boire au Cheval, ou bien lui faire avaler avec le cornet; il faut le tenir chaudement, le nourrir seulement de paille & de son; puis prenez de la farine de froment une demi-livre, hydromel une chopine, un peu d'encens, une once de resine avec deux œufs, les faire bouillir avec du vin, & emplâtrer toute la tête & l'envelopper avec un linge, le matin suivant la délier & lui donner à manger, il faudra mêler du miel au quatriéme jour.

Yeux nubileux des Chevaux; remede.

Prenez du suc d'épine blanche mêlé avec du vin vieux en égale portion, ou bien de la cendre de ladite épine mêlée avec du miel, & huile pour tous maux des yeux; on peut prendre du poivre blanc, de la cendre d'épine blanche & du miel également mêlés ensemble, & en oindre l'œil avec une plume.

Yeux larmoyans des Chevaux; remede.

Prenez des violettes & du sel autant de l'un que de l'autre; mêlez avec du vinaigre en suffisance, huile, poivre long, sabine, encens, myrrhe, de chacun une once; pilez ensemble, & mêlez avec demi-livre de miel; jettez en dans l'œil. Si le Cheval est blessé, il faut prendre huile rosat & un blanc d'œuf, & avec de l'étoupe l'appliquer dessus le jour suivant; il faudra l'étuver avec décoction de fenu-grec & y appliquer un plumaceau trempé dedans. Quand il commencera à se mieux porter, il faudra user de collyre.

Voilà une partie des incommodités des Chevaux, dont j'ai crû devoir faire ici un petit détail, pour en donner la connoissance au Pere de famille, & lui fournir les moyens d'y remédier, pour ne pas être toûjours obligé d'avoir un Maréchal à ses trousses; la plûpart des Maréchaux de campagne n'en ayant que le nom, sans en posseder la science requise.

Pour le surplus des maladies dont la pratique pour les guérir regarde uniquement un Maréchal, je n'en ai voulu rien dire pour ne point ennuyer le Lecteur de préceptes qu'il ne pourroit pas mettre en usage.

Pour faire que les mouches ne tourmentent point les Chevaux ni les mulets.

Il faut mouiller le poil des Chevaux ou mulets

avec du suc de feuilles de courge, en plein été. Vous verrez qu'ils seront entierement exempts de l'ennui, que les mouches ont coûtume de leur causer.

Secret pour faire écumer un Cheval, & lui faire avoir la bouche fraiche.

Il faut envelopper l'embouchure du mords de poudre de staphisagria; on estime un Cheval qui a la bouche fraiche, parce que ceux qui l'ont seche, sont plus dégoûtés, & sont presque demi-heure avant que de manger quand ils sont arrivés à l'écurie.

Pour faire venir la corne à un Cheval.

Prenez du vieux oing, du suif de bouc, ou de mouton, de l'huile d'olive, de la seconde écorce de sureau, ou hieble avec de la cire neuve, dont vous composerez un onguent.

CHEVAL de Barbarie. C'est un Barbe. Cheval Arabe. C'est un Cheval qui provient des Chevaux sauvages des déserts de l'Arabie. Ces sortes de Chevaux sont très-estimés pour leur force & leur légéreté. Le Cheval sauvage est celui qui naît, & se nourrit dans les déserts; il est si vîte, qu'il est impossible de l'attraper à la course.

CHEVAL. Marin. C'est un animal fort grand, qui se nourrit dans la mer, & qui a la figure d'un Cheval. Il est d'un gris brun; il a le poil court, le crin fort petit, la queue de part & d'autre garnie de poil, quoiqu'au milieu, & près de la croupe, il n'y en ait point.

CHEVAL DE BOIS. Terme de Manége. C'est une espéce de Cheval fait de plusieurs pieces de bois jointes ensemble sur quoi on voltige, pour se rendre le corps souple & vigoureux.

CHEVAL DE FRISE. Terme de fortification. Solive quarrée d'environ dix à douze pieds de long, traversée par trois rangs de pieux de bois d'environ six pieds de long, qui se croisent, & sont armés de pointes de fer par les bouts, dont on se sert à la guerre, pour deffendre une brêche, ou pour clorre un camp.

CHEVAUCHER. On dit en Fauconnerie: *Cet oiseau chevauche le vent.*

CHEVELU, se dit de certaines petites racines qui sont très-menues, assez longuettes, & sortent des grosses; je recommande qu'en plantant, on ote le Chevelu le plus près qu'on peut du lieu d'où il sort. Certains Jardiniers le conservent avec extrême soin, & ont grand tort.

CHEVEUX. Poil qui vient à la tête, pour la couvrir & la parer.

Pour dessécher les Cheveux.

Détrempez deux livres d'amidon en poudre dans une chopine d'eau-de-vie, dans laquelle vous aurez fait infuser une once de cloux de gérofle, mêlez le tout ensemble, & après l'avoir fait sécher au soleil, passez vôtre poudre par un tamis de soye, ensuite conservez-la dans un vaisseau de fayance, ou de verre.

Eau pour faire croître les Cheveux.

Mettez dans une cucurbite quatre onces de mouches vivantes, versez par-dessus une livre de miel, & deux livres de lait tout du plus frais, mêlez bien tout cela ensemble avec une spatule de bois; adaptez ensuite un chapiteau à la cucurbite, à laquelle vous ajouterez un recipient de verre. Ayez soin de luter exactement les jointures, distillez au feu de sable moderé, & sur la fin de la distillation augmentez le feu. Cette eau est bonne aussi pour la surdité.

Pour faire croître les cheveux aux personnes chauves.

Frottez les endroits chauves, avec de l'huile de tartre, que vous ferez chauffer auparavant.

CHEVEUX. Pour les faire croître. *Voyez* BOURDON. Pour les teindre. *Voyez* TEINDRE. Pour les noircir. *Voyez* LOTION.

CHEVILLES. Ce sont les andouillers qui sortent des perches de la tête du cerf, du daim, & du chevreuil.

CHEVRE. C'est un animal à cornes & à quatre pieds, qu'on nourrit par troupeaux, principalement dans les pays montagneux. Sous le nom de Chevre, sont compris le bouc qui est le mâle, la Chevre qui est la femelle, & le bouc châtré.

On peut distinguer deux sortes de Chevres, celles qui sont communes en Europe, & celles qu'on nomme Chevres d'Angleterre, quoiqu'on les ait fait venir de Barbarie & des Indes. Après avoir dit un mot de celles-ci, nous parlerons amplement des autres.

CHEVRES *d'Angleterre trois fois plus utiles que celles de France.*

L'Angleterre a tiré de Barbarie & des Indes la race de leurs belles Chevres, qui donnent deux à trois fois plus de lait & de fromage, que celles de France, & elles fournissent du poil fin, bon à faire des camelots. Les Anglois ont dispersé cette race dans les pays maigres & montagneux, où les pâturages n'étoient pas assez bons; pour les vaches & les brebis Barbaciennes, & les Indiennes, ils ont tenu le même ordre qu'ils avoient tenu, pour établir la race des Chevaux Espagnols, & les brebis Espagnoles.

Tout le monde sait aussi, que la Hollande ne produit pas le tiers des choses nécessaires à la vie de ses habitans; où néanmoins tous les peuples se rendent, à cause de l'abondance que leur commerce y produit, qui a pour fondement toute sorte de manufactures, qu'on y a établies; la nourriture de toute sorte d'animaux qu'on y peut élever, & la quantité de plantes & de graines qu'on y peut semer, comme graines de choux rouges, pour en tirer de l'huile, &c. Les Hollandois ont aussi établi la race des vaches Indiennes, qu'ils ont répandues en Flandres & en France dans les marais desséchés & terres voisines, quoique maigres, où ils réussissent; ils ont aussi établi chez eux la race de ces brebis Indiennes dont nous parlons, & l'ont transplantée ailleurs avec succès: pour cela ils ont tenu & tiennent encore le même ordre que font les Anglois.

La France ne peut manquer, suivant l'exemple de ceux qui ont réussi; elle le peut plus aisément qu'eux; & ces établissemens produiront plus de profit que dans les Etats voisins, parce que nôtre Royaume est de plus grande étendue, & plus fertile que le leur; mais les politiques voisins nous reprochent ce qu'on a oüi dire au feu Seigneur Maréchal de la Milleraye.

On peut établir par toute la France, la race des brebis & Chevres Indiennes ou de Barbarie; pour cela, il n'y a qu'à tenir l'ordre, comme on a dit, qu'on a tenu en Angleterre & en Hollande. *Voyez* BREBIS ou BÉTAIL.

Secret pour tirer grand profit de ce bétail; & de tout autre.

Le secret pour en tirer grand profit promptement, & aussi de tout autre bétail de France, ou d'ailleurs, c'est de le bien nourrir l'hiver & l'été, le parquer fraîchement l'été, & chaudement l'hiver, lui donner litiere fraiche tous les soirs, ou du moins paver les écuries, & les établemens avec grande pente, pour écouler leurs urines, & les bien balier tous les jours.

Si les hommes faisoient leurs ordures dans le lit, sans les nettoyer, ils seroient bien-tôt malades, & couverts de gale; quelque bonne qui fût leur nourriture, ils périroient.

Les Chevres Indiennes, comme on a dit, & celles de Barbarie, donnent deux & trois fois plus de lait, & meilleur que celles de France, le fromage en est meilleur; elles donnent aussi presque toûjours deux chevreaux par an, qu'on appelle Besons en Provence, & du poil fin en abondance, qui est bon pour faire des camelots. Nos Chevres ne se peuvent tondre, non plus que nos mâtins & levriers; & on peut tondre les Barbets deux fois l'an, la race en est aussi venue de Barbarie.

Dans les pays qui ne feront pas assez gras pour les vaches, ou pour les brebis Indiennes, on pourra avoir de ces chevres, qui réüssiront dans les terres maigres; leur ragoût est de brouter des brossailles. Cependant elles ne dédaignent pas de pâturer en bon fonds, quand on leur fait la grace de les y mener.

Pour en établir donc la race par tout le Royaume; il n'y a qu'à faire ce qui est marqué à la lettre B. au mot de brebis ou bétail, touchant les brebis Indiennes, & les nourrir & élever comme elles; par ce moyen on en tirera un grand profit : on aura deux chevreaux par an; on les aura primes; on les engraissera; on fera que le bouc sera vigoureux, qu'il servira deux ou trois fois plus de Chevres que les nôtres; on leur fera beaucoup de lait quand elles seront nourrices; on les guérira de leurs maladies, si on ne les en préserve pas entierement.

La Chevre coûte peu à nourrir, & tend bien du profit quand elle est d'une bonne espece; elle simpatise assez avec les brebis, pour ce qui regarde leur nourriture; mais pour ce qui est de leur temperament, il differe, en ce que celui des brebis est fort doux, & qu'au contraire, celui des Chevres est très-difficile.

Au pays des montagnes, où l'on en nourrit de grands troupeaux, on ne leur donne point d'étables pour les coucher, au lieu qu'en ceux ou chacun n'en éleve que très-peu, il est nécessaire de leur en destiner, pour les garantir pendant l'hiver des froidures qu'elles craignent extrêmement.

Des soins particuliers que demandent les Chevres.

On dit donc qu'il faut gouverner les Chevres comme les brebis; les mener aux champs en même-tems, & les ramener pareillement, ainsi du reste; mais voici ce qu'il faut observer de particulier.

On se ressouviendra qu'on a dit qu'il ne falloit curer les étables des brebis qu'une fois l'année, à cause que la chaleur de leur fumier leur étoit nécessaire pour conserver celle qui leur étoit naturelle, sur-tout en hiver, qu'elles craignent beaucoup le froid; mais on avertit ici que la Chevre est d'un naturel tout différent en cela, & qu'elle aime à être tenue proprement. L'humidité & la fange lui sont contraires, & le fumier la rend malade; ainsi on ne manquera point tous les jours de nettoyer l'étable des Chevres, & d'y mettre toûjours de la litiere fraiche, on entend pendant l'hiver, car en été, elles couchent bien sans litiere, & n'en valent que mieux.

La rosée qui ne vaut rien aux brebis, est fort salutaire aux Chevres, & autant qu'on le peut, il les faut mener paître avant qu'elle soit tombée de dessus les herbes.

On ne les fera point sortir des étables pendant les pluyes d'hiver, la neige & les frimats; & elles seront nourries comme les brebis.

Des marques d'une bonne Chevre.

Une Chevre sera estimée bonne, lorsqu'elle sera d'une grande taille, d'un maintien ferme & leger, qu'elle aura le poil épais, & les tetins gros & longs, qu'elle sera large dessous la queue, & qu'elle aura les cuisses de même : elle est feconde depuis deux ans jusqu'à sept.

Pour la couleur du poil, les sentimens sont partagés; ceux qui recherchent l'abondance du lait, sont pour les blanches; & ceux qui en préferent la qualité à la quantité, choisissent ou celles qui sont d'un poil rougeâtre, ou d'un poil noir; cela dépend de la fantaisie; & pour les Chevres qui n'ont point de cornes, elles valent toûjours beaucoup mieux que celles qui en ont, & s'accoûtument plûtot que les autres à aller aux champs avec les brebis. Voilà les véritables signes d'une bonne Chevre : venons au bouc.

Du Bouc.

On fait cas d'un bouc qui a le corps grand, les jambes grosses, le cou charnu & court, la tête petite, le poil noir & fort doux à la main, dont les oreilles sont grandes & penchantes, & à qui pendra au menton une longue barbe.

Ayant donc fait choix d'un bouc & d'une Chevre, tels qu'on les peut désirer pour être bons, il n'est plus question que de les savoir faire joindre pour en multiplier la race.

Avant néanmoins que de passer à cet article, on saura qu'un bouc ne peut servir pour engendrer que jusqu'à quatre ans.

Du tems de faire saillir les Chevres.

Elles ont encore cela de commun avec les brebis, qu'on les fait saillir dans la même saison, afin qu'au printems, lorsqu'elles ont mis au monde leurs petits Chevreaux, elles trouvent dequoi amasser du lait en abondance. C'est donc en automne qu'il leur faut donner le bouc.

Des moyens de rendre les Chevres abondantes en lait.

Les Chevres, pour abonder en lait, doivent être nourries d'une herbe qu'on appelle quintefeuille, ou bien il les faut mener paître en un lieu où le dictamen est fort fréquent; avec cela on les fera brouter le long des hayes, & on aura soin de les abreuver soir & matin. Ce soin n'est pas si extraordinaire, qu'on ne puisse le prendre facilement.

On les trait deux fois le jour, jusqu'à ce que les froidures tarissent leur lait; & on commencera à les traire quinze jours après qu'elles auront fait leurs petits.

Une Chevre quelquefois fait deux chevreaux d'une ventrée, quelquefois aussi elle n'en produit qu'un; cela dépend de la fertilité de la nature, & du bon tempérament du bouc.

Pour engraisser les Chevres.

Comme on ne parle ici que de ceux qui ne nourrissent des Chevres que pour avoir du lait, & qui par conséquent n'en ont qu'en très-petit nombre, à cause de l'abondance de pâturages qui leur manque; on n'enseignera la maniere de les engraisser, que par rapport à ces sortes de terroirs, laissant aux pays qui en peuvent beaucoup nourrir, la méthode de leur faire prendre du gras à leur guise.

On avertira donc que pour engraisser les Chevres, il leur faut ôter leurs petits un mois après qu'ils sont faits, & suivre la méthode qu'on a enseignée pour engraisser les moutons. Outre cette peine, on n'en sçait gueres qui soient considérables, & que les Chevres puissent demander de nous, puisqu'elles sont contentes, pourvû qu'elles broutent, qu'elles

soient tenues chaudement en hiver, ayant l'ouverture de leur toit au midi.

AVERTISSEMENT.

On a parlé assez amplement de la nature d'élever les agneaux, lorsqu'ils sont nouvellement nés, & de la façon de les gouverner pour lors; les chevreaux demandent les mêmes soins: qu'on y ait recours, aussi-bien qu'à ce qui regarde leurs maladies, afin de se servir pour eux & pour leurs meres, des remédes qui y sont marqués, au cas que quelque incommodité leur arrive.

Des Chevreaux.

Le prémier profit que les Chevres apportent, sont les chevreaux, qu'on laisse croître pour multiplier, ou qu'on vend aux Rotisseurs.

Un chevreau pour être bon à manger, ne doit pas avoir plus de quinze jours ou trois semaines; car si l'on attend plus tard, & qu'il ait brouté, toute la délicatesse de la chair en est perdue.

On l'apprête comme l'agneau, on le fait blanchir à l'eau, ou sur la braize, on le pique de menu lard; ensuite on le fait rôtir, & on le mange à la sausse verte, ou à l'orange, avec sel & poivre blanc, ou avec le vinaigre. Il nourrit beaucoup, produit un bon suc, & se digére aisément, quoiqu'il conserve toûjours un certain petit goût de bouquin, il est fort salutaire aux convalescens épuisés de maladie. Le foye de chevreau incorporé avec la mie du pain, le blanc d'œuf & l'huile de laurier, & appliqué en forme de cataplâme sur le nombril, guérit la fievre quotidienne.

Des Chevres grasses.

On engraisse les Chevres ou les boucs en partie à cause de la graisse qu'on en tire, qui étant convertie en suif, rend un profit considérable; car pour leur chair, elle est d'un goût fort médiocre, & peu agréable à bien des gens; c'est ce qui fait qu'on ne la destine que pour le commun de la maison, après l'avoir salée.

Du lait.

Le lait des Chevres ne sert qu'à faire des fromages qui sont excellens; car c'est un abus d'en vouloir tirer de la crême pour en faire du beurre. Il n'est pas assez gras pour en produire suffisamment pour cela, & de plus, c'est que le beurre de Chevre est toûjours blanc, & a toûjours le goût de suif.

Les pauvres gens se servent encore de ce lait pour leur nourriture, tandis qu'il font argent du lait qui provient de leurs vâches.

La Chevre sert peu en alimens, à moins qu'elle ne soit jeune; car sans cela, elle est dure & difficile à digérer. En recompense elle nourrit, & fortifie beaucoup, on l'accommode comme le mouton. Sa fiente est résolutive & détersive, elle desseche & aide à la digestion. Si on la prend intérieurement, elle est bonne pour lever les obstructions des visceres. On l'applique aussi extérieurement pour résoudre les humeurs froides, & pour les autres maladies, où il faut attenuer les humeurs.

Des maladies des Chevres.

La nature des Chevres, est tellement conforme à celle des brebis, que les maladies de celles-ci ne différent en rien des infirmités de celles-là, ce sont les mêmes remédes qu'il y faut apporter; à la reserve toutefois de la fiévre, pour la guérison de laquelle on ne lui donne pas les mêmes secours, & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les brebis: telles sont l'hydropisie, l'enflure qui leur provient après avoir produit leur fruit; & le mal sec.

De la fiévre des Chevres.

On dit que les Chevres ne sont jamais sans fiévre, & qu'elles meurent du moment qu'elles ne l'ont plus. Il est difficile de croire que ce mal les tienne toûjours, à cause d'une continuelle fermentation des humeurs, qui ne sauroient manquer de corrompre la masse du sang; car si cela étoit, un animal de quelque nature qu'il peut être, pourroit-il résister à la malignité de cette corruption? Une Chevre attaquée de la fiévre pendant toute sa vie, brouteroit-elle avec autant d'appétit qu'elle fait? auroit-elle l'œil si alerte? en un mot, seroit-elle susceptible d'embonpoint? car il me semble, généralement parlant, que qui dit fiévre, dit un mal capable d'alterer entiérement un corps, & de le détruire en peu de tems, si l'on n'y apporte du remède; c'est ce qui fait qu'on ne sauroit être du sentiment de ceux qui disent, que ces signes que donne au dehors une Chevre, semblables à ceux que nous remarquons dans une brebis, lorsqu'elle a la fiévre, que ces signes, dit-on, sont dans cette Chevre de véritables signes de fiévre, & d'une fiévre à laquelle il n'y a point de reméde. On aimeroit mieux pour ôter des esprits cette absurdité-là, qu'on dit que la Chevre de son naturel fait voir au dehors des marques pareilles à celles qu'elle pourroit avoir si elle avoit la fiévre, mais pourtant que ce ne l'est pas, & que ce n'est que son temperamment qui l'excite naturellement à donner ces signes, & par ce détour on donneroit à connoître qu'on sait ce que c'est que la fiévre, & qu'il n'est aisé d'en imposer là-dessus qu'à des gens qui en ignorent la nature.

De l'hydropisie des Chevres.

L'hydropisie survient aux Chevres pour avoir bû trop d'eau; & pour les en guérir, avant qu'elle soit formée, il faut faire une incision au dessous de l'épaule, afin d'attirer par là toute l'humidité superflue; puis guérir cette playe avec un emplâtre fait de poix de Bourgogne, & de sain-doux.

De l'enflure qui survient après avoir produit leur fruit.

Après que les Chevres ont mis leurs chevreaux au monde, quelquefois à cause du grand travail qu'elles ont eu, leur matrice devient enflée, ou l'arrierefaix n'est pas bien venu, ce qui leur cause au-dedans un terrible désordre, si l'on n'y remédie promptement, en leur faisant avaler un verre de bon vin.

Du mal-sec des Chevres.

On reconnoît que les Chevres sont attaquées de ce mal, lorsque pendant les grandes chaleurs, elles ont les mammelles tellement desséchées, qu'il n'y a plus la moindre petite goute de lait. On les guérit de ce mal en les menant tous les jours paitre à la rosée, & en leur frottant les mammelles avec du lait bien gras. *Voyez* BÉTAIL, au mot, reméde universel.

CHÉVRE salée. *Voyez* SALER.

CHÉVRE, barbe de chevre. *Voyez* BARBE.

CHÉVRE-FEUIL, ou CHÉVRE-FEUILLE. Arbrisseau qui a les branches tondes, le bois blanc, le tronc de moyenne grosseur; on le laisse ramper, ou on le forme en buisson, pour l'ornement des jardins; il fleurit par bouquets qui ont une odeur fort douce & fort agréable; ils sont jaunes, blancs, & rouges. La décoction de sa feuille qui est rondelette & assez épaisse, est vulneraire & détersive, propre pour les maux de gorge, & les playes des jam-

bes. On pile les feuilles & on les applique sur la peau, pour en guérir les galles, dartres & autres maladies. Cette plante est un bon apéritif & un puissant diurétique. On donne trois onces de l'eau distillée de ses feuilles, mêlées avec une once d'eau de fleur d'orange, pour augmenter les forces des femmes qui sont en travail ; cette eau est propre aussi contre l'inflammation des yeux.

CHEVREUIL. C'est une bête fauve & sauvage, qui ressemble au cerf ; mais il est plus petit & de la grandeur d'une chevre. Sa femelle est appellée chevrette ou chevrelle. Le mot de chevreuil fait voir qu'on le prend pour une chevre ou bouc sauvage.

Le chevreuil n'entre en rut que dans le mois d'Octobre, pendant quinze jours seulement ; il ne quitte point sa femelle qui porte deux ou trois petits. On dit cependant que quand la chevrette veut mettre bas, ce qui arrive au mois de May, elle le fait à l'insçû de son mâle ; mais elle revient avec lui & ils habitent toûjours ensemble.

Les chevreuils quittent ordinairement leur tête au mois d'Avril, qui est le tems où ils brunissent comme les cerfs ; il arrive néanmoins qu'ils la quittent quelquefois vers la fin d'Octobre, ou au commencement de Novembre. On nomme bosses ou enflures à l'égard du chevreuil, ce qu'on appelle la meure à l'égard du cerf.

Chasse du Chevreuil.

Les chevreuils font leur viandis en divers lieux selon les différentes saisons de l'année. Au printems, on les trouve dans les seigles ou dans les taillis nouvellement coupés, lorsqu'ils ont commencé à pousser de nouvelles branches. C'est là qu'ils vont viander & faire leur nuit ; mais en été, c'est aux gagnages. En automne, il faut les chercher dans les buissons des gagnages dont ils ne sortent que quand ils sont chassés. Enfin pendant l'hiver, ils se retirent dans les forêts, ils font leur nuit dans les endroits les plus nouvellement coupés, & ils viandent près des fontaines.

On ne chasse point le chevreuil avec les chiens corneaux & clabauts, on se sert des Chiens courans d'entre deux tailles, bien rablés, & pourvûs de toutes les qualités convenables.

C'est vers la fin de l'été, qu'on doit aller quêter les chevreuils dans les buissons, où l'on a déja dit qu'ils faisoient leur viandis. Il faut, autant qu'on le peut, ne s'attacher qu'au mâle ; on le distingue en ce qu'il a plus de pié devant que la femelle, le tour des pinces plus rond, le pié plus plein, le talon & la jambe plus larges, les os plus gros & tournés en dedans.

Chevreuil en civé.

Après avoir coupé le chevreuil en gros morceaux, il faut les larder de gros lard, & les passer à la poêle avec du persil & du lard fondu. On les fait cuire ensuite avec un bouquet d'herbes fines, du sel, du poivre, du laurier & du citron verd, dans du bouillon, ou de l'eau, & du vin rouge. Quand tout cela est bien cuit, il faut lier la sausse avec de la farine frite, un filet de vinaigre, une poignée de capres & quelques olives desossées. Ce mets sert d'entrée.

On le mange rôti, comme l'agneau & le chevreau ; pendant qu'il cuit, on passe la rate par la casserole, avec un peu de lard fondu, & un oignon ; quand elle est cuite, on pile le tout, & on le passe par l'étamine, avec jus de mouton, de champignons, de citron & poivre blanc. On le mange aussi à la sausse douce. Si on veut l'apprêter en casserole, on le larde de gros lard, & on le passe à la casserole avec du lard fondu. Ensuite on l'assaisonne, avec sel, poivre blanc, muscade, laurier, fines herbes, & du bouillon gras, ou de l'eau avec un verre de vin blanc, & un morceau de citron verd. Ensuite on lie la sausse avec farine frite, & l'on sert chaudement avec jus de citron. Si l'on veut le manger froid, on le sert sur une serviette garnie de persil verd.

Cuisseaux de Chevreuil.

Les cuisses, la longe & l'épaule du chevreuil s'apprêtent de même que l'épaule de sanglier. On les larde aussi de gros lard, on les passe par la poële, ou par la casserole, avec du lard fondu, & de la farine ; ensuite on les fait cuire avec du bouillon, & on les sert avec une sausse liée.

Tetines de Chevreuil.

On la fait bien blanchir dans l'eau, ensuite l'ayant coupée par rouelles, on la fait frire avec jus de citron, & on la fait cuire avec quelque ragoût. Ensuite on la hâche, & l'on en fait une omelette, comme celle du roignon de veau.

CHEVRETTE. Le mot se dit de la femelle du chevreuil. Il se dit aussi de certains petits instrumens de fer, ou de bois, à trois pieds qui sont en usage à la guerre & à la cuisine. Enfin il se dit d'une espece de petite écrevisse de mer, qui est très-délicate, & qui ressemble à la chevre par les cornes.

CHEVROTIN. *Pour préparer la peau de Chevrotin.* Il faut prendre six onces de thérébentine de Venise, & six onces de panne de porc mâle, & une once & demi de cire vierge ; vous ferez fondre dans un petit pot vernis, en prémier lieu la cire, après la graisse blanche, & lors que cela sera fondu, vous y mettrez la thérébentine, qu'il faut faire chauffer doucement, de crainte que le feu n'y prenne ; quand cela est bien incorporé & bien chaud, vous aurez une peau de chevrotin bien passée & apprêtée comme les gants ; vous la banderez sur un chassis, puis vous la présenterez au feu du côté du poil, & du côté de la chair vous l'imbiberez avec un pinceau que vous tremperez dans la composition chaude, & la tiendrez toûjours près du feu ; mais il ne faut pas que la chaleur soit trop grande ; lors que la peau sera bien penétrée, vous l'ôterez du feu, & quand elle sera froide, vous ôterez doucement avec un couteau ce qui sera de surplus sur la peau de la composition.

Cette peau sert à toutes douleurs, sur-tout aux rhumatismes & douleurs des pieds ; on fait des chaussons de cette peau qui attire beaucoup de serosités, & fait aussi son effet par d'insensibles transpirations.

CHEVROTINE. Balle de plomb d'un petit calibre ; il en faut cent soixante-six, pour faire la livre.

CHI

CHICORÉE, en Latin *chicorium*. Il y en a de deux especes, la cultivée ou franche, & la sauvage.

Description.

La cultivée qu'on voit dans les jardins, sort de terre avec des feuilles semblables à celles de l'endive quoique plus étroites, plus courtes & moins découpées tout autour ; ayant la tige & les fleurs semblables. Sa racine est longue d'une pié, blanche au dedans, tendre & un peu amere.

Lieu.

Elle croît dans les jardins, & fleurit au milieu de l'été.

Propriétés.

La Chicorée étant cuite dans du vin, elle purge la bile & les humeurs visqueuses. L'eau distillée est admirable dans l'ardeur de la fiévre & de l'estomac, & mangée crüe, elle est très-utile à l'estomac & au foye; étant cuite, elle perd sa vertu apéritive. Elle est fort bonne dans les intempéries chaudes de l'estomac, au foye, & n'est pas nuisible dans les froides. Les feuilles appliquées par dehors servent aux tumeurs, aux ulceres & aux inflammations.

Chacun sait combien la décoction de la chicorée bûe en forme de diaposeme, est utile à ceux qui ont la jaunisse ou chaleur de foye. Le jus de Chicorée bû de deux jours l'un à jeun, appaise le crachement de sang. La Chicorée pilée & mise sous le tetin gauche guérit la douleur du cœur. L'on dit que la décoction de la chicorée des champs bûe souvent rend le teint des femmes plus blanc.

Il y a plusieurs especes de Chicorées franches, qui sont differentes en feuillage & en grandeur ; mais pourtant semblables au goût, & qui se gouvernent toutes d'une même façon.

On les met toutes dans les salades & dans le potage en automne & en hiver, pourvû qu'elles soient bien blanchies, & par conséquent tendres & délicates. On les distingue en ce que les unes sont blanches, ce sont les plus agréables ; les autres sont vertes, elles sont plus sauvages & resistent plus au froid ; quelques-unes sont frisées, & quelques autres ne le sont point. Elles s'accommodent toutes assez bien de toutes sortes de terre. Elles ne se perpetuent que par le moyen de la graine.

Culture de la Chicorée franche.

On ne commence guéres d'en semer que vers la mi-May, & il la faut pour lors semer fort claire ; on l'éclaircit beaucoup, pour la faire blanchir en place sans la transplanter, & encore en seme-t-on fort peu, parce qu'elle monte trop aisément en graine ; la saison d'en semer beaucoup est la fin de Juin & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne à la fin de Septembre ; & on en seme aussi beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire provision pour le reste de l'automne, & une partie de l'hiver. Quand elle leve trop dru, on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier avant que de la replanter, & en la replantant pendant l'été il la faut planter à un grand pié l'une de l'autre ; on en fait communément de grandes planches de cinq à six pieds de large, pour les replanter ensuite au cordeau. Cette plante demande de grands & frequens arrosemens, & quand elle est assez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet, on la lie de deux ou trois liens selon sa hauteur, & étant ainsi liée, elle blanchit au bout de quinze, ou vingt jours, & comme elle craint extrêmement la gelée, dès que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier sec, soit qu'elle ait été liée, soit qu'elle ne l'ait pas été. Quand on est à la fin de Septembre, on la plante assez près ; parce qu'elle ne vient pas si grande, ni si étendue qu'en été. Si on en peut sauver quelques pieds pendant l'hiver, il les faut replanter au printems, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le tems de bien mûrir. Ceux qui ont une bonne serre, font fort bien d'en serrer, & pour cela on la plante fort près dans cette serre ; ceux qui n'en ont point, se contentent de la couvrir de grand fumier sec, ensorte que la gelée n'y puisse pas pénétrer.

Autre maniere de cultiver les Chicorées.

Elles se semeront au renouveau, sur les planches des espaliers, & quand elles auront six feuilles, on les replantera en terre bien amendée, à la distance de dix-huit pouces l'une de l'autre, en leur rognant le pivot, lorsque par leur accroissement, elles couvriront toute la terre. Il les faudra lier à la maniere des chicons, qui est de les lier, non pas toutes à main, c'est-à-dire, fortes & foibles ; mais il faut prendre les plus avancées les prémieres, & laisser fortifier les autres.

La Chicorée se blanchit durant les grandes chaleurs. Quand vous verrez qu'au lieu de se pommer, elle voudra monter en graine, vous creuserez la terre à côté de la plante, & sans l'arracher vous la coucherez dans la terre, ne laissant sortir que le bout des feuilles ; elle se blanchira en fort peu de tems, & cela l'empêchera de monter en graine.

Pour une plus grande propreté, il est bon de les lier auparavant, afin que la terre ne tombe pas entre les feuilles ; ce qui donneroit plus de peine à les bien laver, avant que de s'en servir. Vous observerez de les coucher toutes d'un côté, les unes sur les autres, comme elles ont été plantées ; commençant par celles du bout de la planche, & continuant à coucher les secondes sur les prémieres ; les troisiémes sur les secondes, ainsi par tous les rangs jusques au bout.

On trouve encore deux autres manieres de les bien blanchir pour l'hiver ; la prémiere est qu'à l'entrée des gelées, vous les lierez à l'ordinaire ; puis au bout de huit ou dix jours, les ayant arrachées, vous les enterrerez dans la couche qui vous aura servi à élever vos semences ; faisant un petit rayon à travers la couche, de la hauteur de vôtre plante ; qui sera de huit pouces ou environ. Commençant par un bout, vous coucherez dedans vos plantes côte à côte, se touchant l'une à l'autre sans se presser pourtant, & un peu en penchant. Cela fait, vous couvrirez du petit fumier de la même couche, en faisant un autre rayon pour une seconde rangée, dans lequel vous coucherez des plantes comme au prémier, & ainsi en continuant, autant que vous aurez de plantes. Après cela, vous couvrirez le tout à la hauteur d'environ quatre doigts, de bon fumier chaud tout récemment tiré de l'écurie ; & en peu de tems elles blanchiront ; si vous voulez les couvrir de quelques paillassons, en forme de toit, pour les préserver des grandes pluyes, elles dureront fort long-tems sans se pourrir. Quand vous en voudrez prendre pour vôtre usage, vous commencerez par les dernieres que vous aurez enterrées & prenant tout à main sans distinction, vous les tirerez de rang, & sur le lieu même vous ôterez le pourri, ou ce qui sera noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la corbeille, pour les porter à la cuisine.

La seconde maniere des les conserver plus longtems, sera de les enterrer, comme il est dit ci-dessus par rayons, dans du sablon à la cave, lui mettant la racine en haut, de crainte que le sablon ne se glisse entre les feuilles, & qu'il ne s'en trouve dans les plats, quand on les servira ; il n'est pas nécessaire d'y mettre du fumier par dessus ; pourvû que le sablon couvre la plante de quatre doigts de haut, il suffira ; & quand vous les tirerez pour vôtre usage, avant que de les dresser, vous les secouerez bien, la racine en haut, pour faire tomber tout le sablon qui pourroit être aux feuilles ; vous les prendrez aussi toutes à main, comme elles se présenteront dans leurs rangées.

Il y a de la Chicorée qui se ferme d'elle-même sans être liée, qui est d'une fort petite espece ; mais fort estimable pour sa bonté.

Quant à la graine, vous laisserez monter des plus belles plantes, & particulierement de celles que vous verrez qui veulent blanchir d'elles-mêmes, & se pommer sans être liées, vous la laisserez bien mûrir, car elle ne tombe pas ainsi que beaucoup d'autres. Au contraire, quand après l'avoir laissé bien sécher, vous les porterez sur l'aire de la grange; vous aurez encore assez de peine à la tirer de dedans les nœuds à grands coups de fleau.

Culture de la Chicorée sauvage.

Elle ne se multiplie que de graine, & se gouverne comme la franche, & avec moins de peine, la semant seulement dans un petit rayon, & sarclant, binant & éclaircissant en sa saison.

Pour la blanchir, on la couvre simplement de fumier moyennement chaud; elle se tire de terre au commencement des gelées, & se serre dans le sablon à la cave, comme les autres racines : mais avant que de l'y mettre, il faut qu'elle soit presque blanche; sa racine est fort estimée, & on doute, si on la doit mettre aux rang des racines, mais on juge plus à propos de la placer avec la franche, à cause de la conformité qu'elles ont, tant à l'accroissement, qu'à la façon de grainer.

Autre maniere de cultiver la Chicorée sauvage.

Elle se seme dès le mois de Mars en planche, & même assez dru, & en terre bien préparée; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant l'été à force de l'arroser & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'hiver; il y en a qui la mangent verte en salade quelque amere qu'elle soit; mais pour l'ordinaire on la veut blanche; & pour la blanchir, on la couvre beaucoup de grand fumier, après l'avoir rognée tout près de terre; & cela étant, comme elle vient à pousser dans l'obscurité du jour, ses jets sont blancs & tendres; il est plus à propos d'empêcher par quelques traverses d'échalas, que le grand fumier ne la touche; elle pousse tout de même sous cette couverture, pourvû que les côtés soient bien bouchés, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour lors ses jets sont plus propres, & sentent moins le fumier; ceux qui ont des serres y peuvent transplanter l'hiver; elle y pousse assez bien, pour peu qu'elle soit obscurement placée. Quand elle est verte, elle ne se gâte point à la gelée, & dès la fin de Mai, elle monte en graine; beaucoup de gens en mangent les montans en salade, pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

Proprietés de la Chicorée sauvage.

Cette plante est apéritive, purgative, rafraîchissante & fébrifuge. On employe sa racine dans la plupart des tisannes rafraîchissantes. Ses feuilles cueillies au printems, séchées à l'ombre, & prises en poudre, sont très-propres pour guérir la goutte bilieuse. La dose de cette poudre est d'une dragme, ou environ, dans un bouillon de poulet sans sel, qu'on doit prendre le matin, ou quatre heures après dîner. On peut souper deux heures après, mais légérement. Il faut continuer la même chose pendant quelque tems. On met une poignée de ses feuilles dans la plupart des bouillons rafraîchissans. On les fait bouillir légérement dans très-peu d'eau, & l'on en exprime le suc, qu'on donne dans la pleurésie & les fluxions de poitrine; la dose est de trois ou quatre onces, il faut joindre les sucs de bourache & de cerfeuil. On se sert de ce même remede dans les maladies du foye, dans la jaunisse & dans les obstructions des visceres. On le donne aussi dépuré pour le même effet, mais particuliérement pour guérir les fiévres continues & intermittentes; on en donne quatre prises par jour, entre les bouillons; chaque prise est de trois ou quatre onces. On y ajoute quelquefois deux onces de sirop violat. Les fleurs de la Chicorée sauvage sont cordiales; la conserve qu'on en fait, & l'extrait de toute la plante, purifient le sang, & préservent des grandes maladies. La dose en est depuis demi-once, jusqu'à une once dans les bols & les opiates apéritives. On fait avec la Chicorée coupée menu, & infusée dans l'eau froide, ou tiéde, une boisson ordinaire qui produit le même effet. Le suc de Chicorée entre dans le sirop qui porte son nom.

Maniere d'apprêter la Chicorée.

On mange la Chicorée lorsqu'elle est blanche, soit en potage, soit à la sauce; & pour la préparer de telle sorte qu'elle ait bon goût, on la met bouillir dans l'eau, d'où on la tire pour l'assaisonner de la maniere que voici.

La Chicorée étant cuite à l'eau, on prend du lard ou du beurre qu'on fait roussir avec un peu de farine, le tout assaisonné de fines herbes, de sel & de poivre, avec un filet de vinaigre, puis on la sert.

Ayez de la Chicorée blanche, lavez-la, & en séparez les feuilles, puis passez-les à l'eau sur le feu. Etant cuite & bien égoutée, passez-la par la casserole avec lard fondu, ou beurre frais, sel & poivre; quand elle sera un peu cuite, vous y ajouterez du jus de mouton; & un filet de vinaigre, avec muscade rapée. Tout le monde sait apprêter la Chicorée qu'on met sous l'éclanche de mouton rôtie.

On mange encore la Chicorée en potage, avec bonnes volailles & autres viandes propres à cela.

CHICORÉE-FLEUR. La Chicorée-fleur est gris de lin en pointe d'étoile double, elle fait un peu de peine à replanter, elle est meilleure à semer dans une bonne terre & bien préparée.

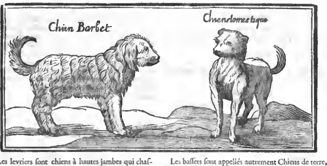
CHIEN. C'est un animal domestique dont on se sert pour la garde de la maison & pour chasser. Le Chien est le simbole de la fidelité. Comme plusieurs personnes se plaisent à la Chasse, il ne sera pas mal-à-propos de faire connoître les différentes especes de Chiens, dont on pourra se servir.

Des différentes especes de Chiens, & de leurs différens poils.

Comme il y a de plusieurs sortes de Chiens propres pour la chasse, & que leurs poils ne sont pas tous semblables, ce qui les rend par conséquent d'un temperamment différent; il est bon de dire quel est sur cette matiere, le sentiment de ceux qui se sont attachés à les connoître à fond.

Il y a des bassets, des braques, des levriers, des Chiens couchans, des épagneuls & des Chiens courans, ou allans, qui chassent par la force de l'odorat. Entre les Chiens François, quelques-uns sont appellés de race royale parce qu'ils courrent à force les cerfs, chevreuils, & loups sangliers. Il y en a d'autres de race commune qui chassent seulement le chevreuil, le loup & le sanglier; d'autres de race mêlée ou petite race qui chassent les liévres, tant dans les bois que dans la plaine.

On a aussi des Chiens Anglois de trois sortes; ceux de la race royale servent à chasser les cerfs, daims & chevreuils; les Chiens baubis sont pour les liévres, les renards & les sangliers. On leur coupe presque toute la queue; ils sont plus bas de terre & plus long, que les autres, de gorges effroyables; ils hurlent sur la voye; ils ont le nés dur étant barbets à demi-poil. Les bigles sont pour les liévres & les lapins; il y en a des grands & des petits, ils sont excellens pour courre le liévre dans les plaines.



Les levriers ſont chiens à hautes jambes qui chaſſent de vîteſſe, & non par l'odorat ; ils ont la tête & la taille déliée & fort longue. Il y en a pluſieurs eſpeces : les plus nobles ſont pour les lievres, & les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie ; ce ſont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des levriers lievres, des levriers loups, & tous les plus grands loups ſont pour courre le loup, le ſanglier, le renard & toutes les groſſes bêtes ; ils viennent d'Irlande & d'Ecoſſe, & on les appelle levriers d'attache ; on les fait combattre contre des buffles & taureaux ; il y en a dans la Scithie qui attaquent les lions & les tigres. Les petits levriers ſont pour courre les lapins, & ils viennent d'Angleterre, d'Eſpagne & de Portugal. Il faut mettre dedans les jeunes levriers avec des vieux chiens à dix-huit mois. Les francs levriers ou metifs ſont mélés de Chiens courans ou de Chiens qui rident naturellement, ils vont en bondiſſant, & ſe nomment ordinairement charnaigres.

On appelle levriers harpés, ceux qui ont les devans & les côtés fort ovales, & peu de ventre. Les levriers gigotés ſont ceux qui ont les gigots courts & gros, & ceux auſquels les os ſont éloignés. On dit levriers nobles, quand ils ont la tête petite & longue, l'encolûre longue & deliée, & le rable large & bien fait.

On appelle levriers courans, ceux qui ont le palais noir. On parle aux levriers, en criant *ha levriers :* & quand c'eſt après le renard, *hare, hare.*

Les Chiens braques ſont des eſpeces de Chiens de chaſſe qui ſont bons quêteurs, & qui excellent par l'odorat ; ils ſont de même allûre que les furquets & métifs.

Nous avons encore les limiers propres à la chaſſe : ce ſont des Chiens muêts qui ſervent à quêter & à détourner le cerf.

Les Chiens couchans ſont encore fort eſtimés, & ſont des Chiens de l'arquebuſe, & qui chaſſent de haut nés & arrêtent tout. Les meilleurs viennent d'Eſpagne ; ils ſervent à faire lever les perdrix & les cailles ; & ces Chiens ſont au poil & à la plume.

On dit que les Chiens piquent la ſonnette, pour dire qu'ils courent trop vigoureuſement après l'oiſeau.

Les épagneuls ou Eſpagnols ſont des Chiens qui chaſſent de gueule & forcent les lapins dans les broſſailles ; ils rident & ſuivent la piſte de la bête ſans crier ; ils ſont bons auſſi pour les oiſeaux, & chaſſent le nés bas.

Il y a encore des Chiens griffons qui chaſſent le nés haut, & qui arrêtent tout. Ils viennent d'Italie & de Piémont.

Les baſſets ſont appellés autrement Chiens de terre, parce qu'ils entrent dans les tanieres des renards & des taiſſons, qu'on nomme blereaux ; ils viennent de Flandres & d'Artois. Ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme renards, blereaux, chats-putois, fouines & chacharets.

Ils quêtent bien, & ſervent auſſi à l'arquebuſe. Ils ſont noirs à demi-poil avec la queue en trompe. Il y en a qui ont double rang de dents comme les loups, & qui ſont ſujets à mordre ; ils ont les pattes de devant tortues. On parle aux baſſets en leur criant, *coule, coule, baſſets.*

Les dogues ſont encore utiles pour chaſſer, & on les employe pour aſſaillir les groſſes bêtes, comme des taureaux, des lions, &c. L'on met les Chiens mâtins dans les vautrais, pour chaſſer au ſanglier.

On nomme Chiens allans ou gentils, de gros Chiens, qui en allant détournent le gibier.

On appelle Chiens trouvans, ceux qui vont requerir un renard quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il ſeroit paſſé.

Les Chiens batteurs ſont les plus eſtimés pour le chevreuil.

On ſe ſert auſſi à la chaſſe des Chiens ſecrets, qui ne ſont autres que des limiers, qui pouſſent la voye, ſans appeller. On les appelle auſſi Chiens muets, & on dit alors qu'ils rident ; au contraire, on nomme Chien babillard, celui qui caquette, & qui crie hors la voye.

Il y a les Chiens menteurs, qui ſont ceux qui celent la voye pour gagner le devant, tels Chiens quand ils ſont bien inſtruits, empêchent que le gibier ne prenne le change.

Les Chiens vicieux ſont ceux qui chaſſent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toûjours de la meute. Ces Chiens ſont à mépriſer pour toutes ſortes de chaſſes, au lieu qu'un Chien de bonne créance & de bonne affaire, qui eſt docile, & par conſéquent obéiſſant, quand on lui parle, eſt fort à rechercher ; parce qu'il chaſſe de fort long. Il ſent de loin le gibier, & ne ſe trompe point au bruit.

Un Chien ſage, eſt celui qui chaſſe bien, qui tourne juſte.

Un Chien de tête, & un Chien d'entrepriſe, ſont des Chiens hardis & vigoureux : on s'en ſert ordinairement pour chaſſer noir.

On donne encore différens noms aux Chiens de chaſſe, ſelon leurs diverſes eſpeces ou leurs différentes fonctions.

Chiens mâtins.

Ce ſont les Chiens qui ſervent à la garde de la maiſon. On les appelle Chiens de vautrait, lorſqu'on

s'en sert à la chasse qui se fait aux bêtes noires.

Chiens corneaux.

Ce sont les Chiens qui sont engendrés de Chiens courans & de mâtines, ou de mâtins & de lyces courantes.

Chiens courans.

Les Chiens courans ou Chiens allans, sont ceux qui chassent par le sentiment.

Chiens clabauts.

Ce sont des Chiens courans à qui les oreilles passent beaucoup. *Voyez* CLABAUT.

Chiens blancs.

Ils ne sont pas propres à mettre à la main, & en faire des limiers; parce qu'ils appréhendent les gêlées & les rosées froides du matin.

Chiens de change.

Ce sont ceux qui maintiennent & gardent le change de la bête, qui leur a été donnée & mise devant eux pour la chasser.

Chiens d'aiguail.

C'est celui qui chasse bien le matin, lorsque la rosée est sur la terre, & qui ne vaut rien au haut du jour.

Chien du haut jour.

C'est celui qui ne vaut rien dans l'aiguail.

Chien étruffé.

C'est celui qui a une cuisse qui ne prend plus de nourriture, & qui est boiteux.

Chien butté.

C'est celui qui a la jointure de la jambe grosse.

Chien épointé.

C'est celui qui a des os des cuisses rompus.

Chien allongé.

C'est celui qui a les doigts du pié étendus, par quelque blessure qui a touché les nerfs.

Chien courant.

C'est un Chien à qui on a coupé la queue.

Chien à belle gorge.

C'est lorsqu'il crie bien, & qu'il a la voix grosse & forte, & qu'il abboye quand il sent le gibier, ou quelque chose d'étrange.

Chien armé.

C'est lorsqu'il est couvert pour attaquer le sanglier.

Du naturel des Chiens, par rapport à leur poil.

Des Chiens blancs.

Les Chiens blancs ne sont pas communément propres à courre toutes sortes de bêtes; mais ils sont excellens pour le cerf, sur-tout lorsqu'ils sont tout blancs, c'est-à-dire, lorsqu'ils sont nés sans aucune autre marque. L'expérience a fait connoître que l'on devoit estimer de tels Chiens, à cause de leur instinct particulier à bien faire ce à quoi ils sont destinés, étant beaux chasseurs, ayant le nés merveilleux, la menée belle; & enfin on en fait cas, parce que de leur naturel, ils sont moins sujets aux maladies que les autres, par rapport à la pituite qui les domine & qui les rend d'un tempéramment plus ordonné.

Des Chiens noirs.

Le poil noir d'un Chien courant n'est point à rejetter, sur-tout lorsque les marques qu'il a d'ailleurs, sont blanches & non pas rouges; cette blancheur provenant d'un tempéramment pituiteux, qui joint au flegme dont un tel Chien est rempli, fait qu'il n'oublie point les leçons, qu'on lui donne, & qu'il s'y rend obéissant, au lieu que celui qui a des marques rouges est pour l'ordinaire trop ardent & fort difficile à corriger, la bile étant l'humeur pour lors qui cause ce désordre au dedans de lui.

Qu'on sache donc qu'un Chien noir à marques blanches est à estimer. Tel Chien por l'ordinaire a beaucoup de hardiesse, il chasse bien, il est fort, & tient long-tems. Il ne quitte point le change, lorsqu'il s'agit de battre les eaux; elles ne lui font point peur comme aux blancs dans quelque saison que ce puisse être; & enfin on l'aime aussi parce que les maladies des Chiens lui arrivent rarement.

Des Chiens gris.

Il y a des Chiens gris qui sont bons, & d'autres qui ne sont propres qu'à rejetter; comme par-exemple, ceux qui sont métifs, c'est-à-dire, qui sortent d'une Chienne da race de Chien courant, couverte d'un autre Chien qui n'en est pas, ou bien ceux qui naissent d'une Chienne qui n'est point courante, par l'accouplement d'un Chien de cette espece.

Les Chiens courans, pour être bons, doivent tenir entierement leur nature de celle qui leur est propre; cela étant, les Chiens gris doivent être recherchés, parce qu'ils sont sages, qu'ils ne coupent jamais, & qu'ils ne se rebutent point de requêter. Il faut dire aussi qu'ils n'ont pas l'odorat si fin que ceux dont on vient de parler; mais ils ont d'autres qualités qui les dédommagent d'ailleurs. Ces Chiens sont infatigables à la chasse, étant d'une complexion plus robuste que les autres, le chaud ni le froid qu'ils ne craignent point, leur étant indifférens.

Des Chiens fauves.

Un Chien fauve, est un Chien qui a le poil rouge, tirant sur le brun; & c'est la bile qui agite le plus cet animal; aussi le voyons-nous être d'un instinct étourdi & impatient, lorsqu'une bête qu'il chasse tourne, aimant naturellement pour lors à prendre les devans pour la trouver par là; ce qui est un défaut dans un Chien. C'est pourquoi on ne l'employe guére qu'à courre le loup, & les bêtes noires qui tournent rarement. Ils sont trop vites, crient fort peu, sur-tout dans des grandes chaleurs. Ils sont impatiens & aussi difficiles à instruire, que mal-aisés à corriger, lorsque fort souvent ils ne gardent pas le change, & sont plus maladifs que les autres, à cause de leur trop d'ardeur qui les fait chasser au-delà de leurs forces.

Des véritables marques d'un bon Chien.

On reconnoît qu'un Chien courant est bon, lorsqu'il a les oreilles longues, larges & épaisses: & qu'on sent en lui passant la main sous le ventre, qu'il a le poil gros & rude; ce qui ne se remarque gueres qu'après trois mois.

Comment il faut élever les Chiens courans, lorsqu'ils sont petits.

On suppose qu'un petit Chien sorte d'une mere de bonne espece, c'est-à-dire, qu'on a choisie haute & longue & de flanc, avec les poils les meilleurs dont on se souviendra qu'on a parlé ci-dessus.

Cela étant, & les Chiens étant venus au monde, on les laisse trois mois sous leur mere; après ce tems on

les retire pour les donner à nourrir au village, où ils demeurent jusques à dix mois; n'oubliant pas de recommander à ceux qui en prennent le soin, de ne leur point laisser manger de charogne & de les empêcher d'aller dans les garennes, car cela ne peut que leur faire tort.

Le pain dont pour lors il faut les nourrir, doit être de froment, à cause que celui de seigle passe trop vite & est d'une substance trop légere, ce qui ne leur fait acquerir qu'un rable étroit, au lieu qu'un Chien courant le doit avoir large. On les entretient ainsi jusques à l'âge de dix mois, on les retire pour les mettre au champ parmi les autres, afin de les accoûtumer à vivre avec eux.

Après qu'on a retiré les Chiens, on commence peu à peu à les coupler avec les autres, afin qu'ils s'accoûtument de même d'aller en chasse, & cinq ou six jours d'un tel exercice, suffisent pour les obliger de faire comme les autres; & pour les rendre sages, on doit souvent la houssine à la main, leur faire sentir ce qu'elle pese, soit lorsqu'ils se battent, ou qu'ils crient à contre-tems.

Il faut être soigneux de les visiter souvent dans le chenil, & de les y tenir le plus nettement qu'il est possible: & comme ce n'est que par le moyen des organes, que tout animal est susceptible d'impression, les Chiens aussi ne peuvent apprendre ce qu'on leur veut signifier par le son du cor, qu'auparavant on ne le leur ait fait comprendre. C'est pourquoi lorsqu'ils sont en bas âge & dans le chenil avec les autres, on leur doit sonner quatre à cinq fois le ton grêle, afin de les animer. Quand on couple de jeunes Chiens, il faut prendre garde que ce soit avec quelque vieille tête, pour les apprendre à suivre, & les attirant par quelque appas, on les mêne ainsi promener dans les commencemens.

Quand les chiens de chasse ou autres sont encore tout jeunes, il faut leur couper le bout de la queue, excepté néanmoins les levrons, ausquels une grande queue convient; parce qu'à l'égard des prémiers, cela fait qu'ils ne se la mordent point, qu'ils ne s'y amusent pas, que les ronces & les épines ne les arrêtent point par cette partie, ce qui dérange entiérement les Chiens, lorsqu'ils poursuivent quelque gibier.

Lorsque les jeunes Chiens ont un mois & quelque peu davantage, il faut aussi leur couper un petit ver, ce qui a fait croire à quelques-uns, que c'en étoit un en effet: voici comme se fait cette opération:

On prend le jeune Chien, on lui ouvre la gueule avec la main, & s'il est grand & fort, on se sert d'un baillon qu'on lui met dedans.

Après cela, on prend la langue, & avec un couteau qui coupe bien, on lui fend la peau tout au long des deux côtés du nerf, puis avec la pointe du couteau, on enleve adroitement ce petit nerf: il faut prendre garde de ne le point rompre en le tirant; car il est nécessaire qu'il soit ôté entiérement.

Il y en a qui pour tirer ce nerf se servent d'une aiguille enfilée d'un fil retors, & faisant couler cette aiguille au dessous du milieu du nerf, ils la tirent jusqu'à ce que le fil soit passé au milieu, puis tirant avec la main, ils emportent le nerf; mais si cela ne se fait pas adroitement, le nerf se rompt, & il est après presque impossible de tirer ce qui en reste; c'est pourquoi on estime mieux la prémiere façon.

Après avoir ainsi tiré le nerf aux Chiens, ils en deviennent plus beaux & plus gros, & souvent faute de cette précaution, ils restent toûjours maigres & étiques.

Pour apprendre le fourhus aux Chiens.

Le valet à qui le soin des Chiens est commis, se munit d'abord d'une gibeciere, qu'il remplit de quelque friandise, pour donner à ces jeunes Chiens. Puis s'écartant un peu d'eux, il sonne du cor en criant *ty-à-hillaud* pour le cerf, & *va lui aller* pour le liévre. Il ne doit point cesser de sonner & de crier ainsi, jusqu'à ce que les Chiens soient à lui, tandis qu'un autre qui les tient, les découple, en criant *écoute à lui, tirez, tirez, tirez*: lorsqu'ils sont au fourhus, c'est-à-dire, aux friandises qu'on leur donne, celui qui les tenoit accouplés ne manque point à son tour, & sans remuer de sa place, de fourhuer, de sonner du cor & de les appeller comme le precedent; & pour lors celui auprès duquel ils sont, ayant une houssine en main, la leur fait sentir en criant, *écoute à lui, tirez, tirez, tirez*: & ces Chiens étant retournés d'où ils étoient prémierement partis, on observe de leur donner à manger quelque chose comme auparavant, afin de les obliger à obéir une autre fois au son du cor & de la voix; cela fait & étant allés & revenus, on les accouple doucement l'un avec l'autre.

Pour leur apprendre à courre le Cerf.

Les Chiens ayant pris le fourhus, & le son du cor & de la voix ayant fait impression sur les fibres de leur cerveau, on commence pour lors, & quand ils sont agés de dix à quinze mois, à les destiner pour le cerf; & pour les y accoutumer, on les y mene une fois la semaine seulement. S'agit-il de forcer un cerf, observez: 1. Qu'il faut se donner de garde de faire chasser une biche aux Chiens, à cause de la différence de sentiment qu'il y a entre elle & le cerf. 2. De ne point instruire les Chiens dans les toiles, parceque voyant toûjours le cerf à cause qu'il ne fait que tournoyer, ce cerf leur rompt en visiere, si-tôt qu'ils le chassent hors des toiles ou ils le perdent de vûe; & pour lors levant le nés, sans cesse, ils ne font rien qui vaille, & l'abandonnent incontinent. 3. Que s'étant fait une habitude de chasser le matin, si on la leur fait perdre, ils demeurent toûjours en état de ne pouvoir plus rien faire, lorsque le soleil est levé; c'est pouquoi il faut s'en abtenir.

De plus, comme il y a un tems où le cerf est en plus grande venaison que dans un autre, il est nécessaire de choisir celui où il y est davantage, pour mieux dresser les jeunes Chiens, & laisser passer, s'il se peut, les mois d'Avril & de Mai, où cette graisse les tient moins. Ce tems passé & dans un autre où il y fait bon, on mene les jeunes Chiens dans une forêt où y étant on fait chasser un cerf qu'on lasse; puis observant de le faire passer proche d'eux, on découple les jeunes Chiens dessus, qui ne trouvant rien pour lors à poursuivre au dessus de leurs folies, s'animent à la vûe de leur proie qu'ils atteignent, & qu'on met à mort pour obliger ces jeunes animaux à bien faire. A la prémiere occasion où le cerf est tué, on leur en fait curée, & tous les Piqueurs presens doivent parler à ces Chiens, pour s'en faire connoître, & faire distinguer le ton de leur voix.

Maladies des Chiens.

Les Chiens étant des animaux sujets à corruption, ils ont comme les autres, leurs maladies particulieres, qui les attaquent; la rage est celle qui leur cause le plus de désordre. Nous allons ranger les maladies des Chiens par ordre alphaberique: nous y ajoûterons les remedes qui conviennent, & vous trouverez sur la rage tout ce que vous pourrez souhaiter, concernant cette maladie.

Blessures des Chiens. Voyez, *Playes*, ou *Morsures.*

Catharres.

Les Chiens sont fort sujets à avoir des catharres qui leur font distiler des eaux de la tête, ce qui leur cause souvent une enflure à la gorge ; on y remedie en graissant la partie affligée avec de l'huile de camomille, & en les faisant laver avec du vinaigre & du sel.

Des Chancres, & des moyens de les guérir.

Entres toutes les infirmités qui arrivent aux Chiens, les chancres ne sont pas celles qui les incommodent le moins, & ce malheur croît ordinairement aux oreilles, & pour le guérir, prenez du savon la pesanteur d'un écu, autant d'huile de tartre, de sel ammoniac, de souphre & de verder ; incorporez le tout ensemble avec du vinaigre & de l'eau forte, frottez-en l'oreille atteinte de ce mal, & elle en sera guérie.

Autre pour les chancres, lequel guérit aussi les dartres, démangeaisons & fils des Chiens.

Mettez dans un mortier de plomb, une dragme de sublimé en poudre, avec le jus d'un citron dont vous aurez auparavant ôté l'écorce ; le tout étant bien broyé, vous y mettrez un peu de vinaigre & d'eau, y ajoutant aussi le poids d'un écu d'alun, & autant de savon, mêlant & broyant le tout ensemble ; ensuite vous le ferez bouillir dans un petit pot vernissé, jusqu'à la consomption d'un tiers, & après vous appliquerez vôtre décoction sur les chancres, dartres, &c. Si le chancre, ou les autres maux étoient sur le nés, qui est une partie fort sensible, il faudroit faire bouillir le sublimé à part, & en jetter la première eau, pour l'empêcher d'être si corrosif, ensuite il faudroit le joindre aux autres drogues, & opérer comme il est dit ci-dessus.

Pour guérir les crevasses qui se font aux pieds des Chiens.

Pilez un oignon blanc dans un mortier, ensuite joignez-y une pincée de sel, & autant de suye de cheminée, pilez le tout ensemble, & mettez-le ensuite dans un linge de lin, blanc de lessive. Cela fait, lavez les pieds du Chien avec du vin un peu chaud, essuyez-les, & pressez vôtre drogue en serrant tout doucement le linge, où vous l'avez mise, pour la faire entrer dans les crévasses qui se réuniront par ce reméde, lequel est propre aussi à durcir la plante des pieds du Chien.

Démangeaison.

La démangeaison, comme tout le monde sait, vient dans l'Eté aux oreilles des Chiens, de sorte que les mouches qui s'y attachent, les fatiguent terriblement, & les obligent sans cesse à se gratter avec leurs pattes. Pour les en guérir, on fait une poudre qu'on leur jette sur la partie où la démangeaison est excitée. Voici la maniere de faire cette poudre.

Prenez quatre onces de gomme & d'onguent infusées dans de fort vinaigre, l'espace de huit jours ; puis les ayant broyées sur le marbre, on y mêle deux onces d'alun de roche, & autant de noix de galle pulverisée ; après quoi on s'en sert.

Difficulté d'uriner. Voyez, *Retention d'urine.*

Flux de ventre.

Les trop grandes fatigues que les Chiens endurent à la chasse, & les frimats qui les morfondent pour lors, leur causent le flux de ventre.

Remede.

On saura que cette maladie parmi ces animaux est contagieuse, & qu'ainsi il faut observer de les séparer les uns des autres, si-tôt qu'on s'apperçoit qu'il y en a d'atteints, & de les mettre dans un lieu où ils puissent être chaudement ; cela fait, on leur donne de la nourriture sans sel, avec du potage, où l'on mêlera de la terre sigillée. Si ce reméde n'opere point, on se sert de farine de féves, dont on fait la bouillie fort épaisse, dans laquelle on met aussi de la terre sigillée, puis on la donne au Chien qui en guérira, s'il est jeune.

Poux.

On garantit les Chiens des poux qui les incommodent, en prenant des feuilles de cerne ; & de celles de la passe & de menthe, qu'on fait bouillir ensemble avec de la cendre. Cela fait, on y mêle deux onces de stafiagre en poudre, qu'on fait aussi bouillir ; puis passant le tout dans un linge, on dissout dans cette décoction deux onces de savon ordinaire, avec une once de safran, & une jointée de sel ; après quoi on lave le Chien pouilleux, & il en guérit.

Ce reméde est propre aussi pour les puces & autres vermines qui surviennent à ces animaux.

Galle.

Outre les infirmités dont on vient de parler, les Chiens sont encore attaqués de la galle, qui ne leur vient pour l'ordinaire, que d'un sang échauffé & corrompu, & cet inconvenient les fait languir, si l'on n'a soin d'y apporter le reméde que voici.

Remede.

Prenez trois livres d'huile de noix, & une livre & demi d'huile de cade, deux livres de vieux-oint, trois livres de miel commun, une livre & demi de vinaigre ; faites bouillir le tout ensemble, ajoûtez-y deux livres de poix & autant de poix résine, & une demi-livre de cire neuve ; fondez le tout dans un même poëlon, remuez-le, & étant fondu, mêlez-y une livre & demi de souphre, deux livres de couperose recuite, trois carterons de verdet, remuez encore cet onguent, jusqu'à ce qu'il soit froid : & étant ainsi fait, prenez les Chiens qui sont infectés de galle, lavez-les avec de l'eau & du sel, puis mettez-les devant un bon feu, frottez-les de cet onguent ; attachez-les près de ce feu, où vous les laisserez pendant une bonne heure, en leur donnant à boire ; puis ayez soin de leur donner une nourriture qui les rafraîchisse, après cela ils guériront.

Autre remede.

Vous prendrez une livre de sain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de souphre, du sel bien pilé & passé, & de la cendre bien menue, deux onces de chacun. Vous ferez bien bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que le sain-doux soit entierement fondu, observant de remuer le pot de terre, dans lequel seront tous ces ingrediens, afin qu'ils s'incorporent tous l'un dans l'autre.

Cet onguent ainsi fait, vous en graisserez tout le corps du Chien galleux, mais en plus grande quantité sur les endroits où il y aura de la galle, & toûjours à l'ardeur du soleil ; avec cela il le faut tenir proprement, & le laver deux fois avec de la lessive.

Mais si par un surcroît de malheur, le poil venoit à tomber, il faudra pour lors laver le Chien avec de l'eau de féves, & le graisser avec du vieux-

oing. Ce remède seul guerir les Chiens de la galle, leur fait revenir le poil, & mourir les puces.

Loupes.

On guérit les Chiens des loupes qui leur surviennent; mais il faut savoir comment: car une telle excroissance de chair nait aux endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien où il n'y en a gueres. Au prémier cas, elles sont fort difficiles à guerir; mais au second, on y réussir de la maniere qui suit.

Les loupes se guérissent par l'expédient que voici: on prend trois grosses épines noires, lorsqu'elles sont toutes vertes,& étant fraichement cueillies,on les laisse tremper pendant vingt-quatre heures dans les purgations des femmes.Cela fait,on les pique avec ces épines, dans le milieu de la loupe, autant qu'elles y peuvent entrer; & au cas que la peau fût trop dure, & qu'elle resistât trop à ces épines, on se serviroit d'un poinçon pour y faire une ouverture où l'on ficheroit les épines, pour y demeurer jusques à ce qu'elles tombent d'elles-mêmes; cela fait, on s'apperçoit de l'opération de ce remède, en voyant ces loupes se dessécher, & mourir peu de tems après.

Remède pour les Chiens contre les morsures des bêtes venimeuses.

Lorsque par malheur un Chien est mordu de quelque serpent, ou autre insecte de cette nature, il faut prendre une poignée d'herbe de la croisette, autant de rhüe, autant de poivre d'Espagne: de bouillon, de la pointe de genêt & de la menthe, le tout en pareille dose; puis les piler ensemble. Cela fait, on prend du vin blanc dont on fait avec le tout une décoction qu'on laisse bouillir dans un pot pendant une heure; après cela on passe le tout, dans lequel on met le poids d'un écu de thériaque dissoute, & qu'on lui fait avaler, observant de lui en laver la morsure.

Des moyens de guérir les Chiens des morsures de renard, ou des Chiens enragés.

Quand un Chien est blessé, il suffir pour guérir la playe, qu'il puisse la lécher; mais quand il ne peut porter sa langue sur la blessure, si elle n'est pas venimeuse, on la resour avec de la *mater sylva*, & de la poudre de feuilles de marsaules séchées au four, ou au soleil. Si la morsure vient d'un renard, il n'y a qu'à la graisser avec de l'huile, dans laquelle on aura fait cuire de la rhüe & des vers, elle guérira.

Mais si le Chien a été mordu par un autre Chien enragé, il faudra, le plutôt qu'il est possible, lui ouvrir la peau de la tête entre les deux épaules avec un fer rouge, depuis un bout jusqu'à l'autre, lui tirer avec la main l'espace de dessus les épaules & le long de l'échine, & l'ouvrir pareillement avec un fer chaud.

On peut encore, si l'on veut, lui faire boire par trois ou quatre fois de la décoction de germandrée, qui est une herbe qui croit dans les lieux pierreux; elle a les feuilles petites, découpées, semblables à celles du chêne.

Cette herbe donnée à manger cuite ou crüe, avec du sel & de l'huile, ou paitrie avec du pain, est un remède merveilleux pour guérir les Chiens mordus des autres Chiens enragés.

Remède général pour guérir les playes des chiens.

Prenez de la feuille de chou rouge, & lorsqu'un Chien sera blessé, frottez-en la playe, il est sûr qu'elle guérira.

Pour les playes qui sont aux endroits, où les Chiens ne peuvent porter la langue.

Pilez des feuilles de pêcher dans un mortier. Mettez-les ensuite dans un morceau de toile de lin bien blanc; lavez la playe du Chien avec du vin un peu chaud, essuyez-la, & pressez le linge avec la main, afin que le suc des feuilles tombe dans la playe. Ce remède est éprouvé. On pourroit y ajoûter un tant soit peu d'huile d'olive.

Pour faire mourir les puces, & guérir la galle aux Chiens.

Frottez les Chiens devant le feu, avec du lait, & de l'huile de nuix mêlés ensemble & un peu chauds. Ce remède est éprouvé.

De la rage.

Sous ce mot de rage, on en comprand sept especes dont il y en a deux incurables; savoir, la rage chaude, & la rage courante. La prémiere est un poison qui les mine d'une telle maniere, qu'en peu de tems ils meurent, & elle se connoît à leur queue qu'ils portent toute droite, & lors qu'on les voit se rüer indifféremment sur toutes sortes d'animaux, sans regarder où ils se jettent; & enfin à leur gueule qui est noire, sans aucune écume. La seconde, qui n'est pas si dangereuse, se remarque à leur maniere de se jetter sur les Chiens, qui sont les seuls à qui ils en veulent pour lors, épargnant l'homme & les autres animaux; au contraire des autres, ils portent la queue entre leurs jambes, & marchent comme fait un renard. Ces deux especes ne se peuvent pas guérir.

De la rage müe.

L'on connoît qu'un Chien en est atteint, lors qu'il ne veut point manger, ayant toûjours la gueule ouverte & se trouvant comme embarassé de quelque os au gosier, qu'il tâche d'ôter avec sa patte, & cherchant pour remède au mal qui le devore toûjours, où il trouvera de l'eau. On connoir assez par ces simptomes, qu'il faut que ce soit quelque humeur maligne, qui lui échauffant extraordinairement les entrailles, l'oblige par les vapeurs qu'elle lui envoye aux parties supérieures, de courir à tout ce qu'il connoit être froid; mais cela lui serviroit de peu, si l'on ne le sécouroit du remède que voici.

Remède.

Prenez le poids de quatre écus de jus d'une racine nommée *spatula putrida*, dite passe-rage; mettez-le dans un pot plombé, avec autant pesant de jus d'ellébore noir, & de celui de rhüe; & au défaut du jus faites-en une décoction; passez tous ces jus ensemble dans un verre. Cela fait, joignez à cette décoction deux dragmes de scammonée non préparée, & puis faites-la avaler au Chien malade; en lui tenant la gueule en haut. Ce remède pris, saignez-le à la gueule, laissez-le reposer après cela, & il guérira.

De la rage tombante.

Cette espece de rage s'appelle tombante, à cause que les Chiens qu'elle attaque, en sont si travaillés, qu'ils en tombent à tout moment par terre, sans se pouvoir soûtenir; & l'on remarque qu'elle n'est pas si mauvaise que la prémiere, à cause qu'ils ne se ruent sur personne: cette maladie n'ayant aucune malignité, qui leur démonte le cerveau comme les précedentes.

Remède.

Pour la guérir, on prend le poids de quatre écus

de feuilles, ou de la graine de peaume, avec autant pesant de jus de racine du parc, & autant do jus de croisette ; quatre dragmes de stafiagre, le tout mêlé ensemble, & cette mixtion étant faite, on la fait avaler au Chien. Ce breuvage pris, on lui fend les deux oreilles, ou bien on le saigne aux erres.

De la rage endormie.

Le Chien attaqué de cette maladie, est toûjours couché, & semble vouloir toûjours dormir. Cet assoupissement lui vient, dit-on, d'une humeur froide & chaude, qui lui occupant le cerveau, l'engourdit & le fait plus ou moins dormir, que le tempérament froid domine sur le chaud.

Remêde.

Pour purger le cerveau de cette humeur maligne, qui le rend ainsi assoupi, on prend la pesanteur de six écus de vin d'absinthe, & de la poudre d'aloës le poids de deux dragmes seulement ; on y joint autant pesant de corne de cerf brûlée, avec deux dragmes d'agaric, le tout mêlé ensemble avec la pesanteur de six écus, puis on fait avaler ce remêde au Chien qui en guérit.

De la rage eflanquée.

Il n'y a que les vieux Chiens qui soient attaqués pour l'ordinaire de cette maladie ; & lors qu'elle leur arrive, leurs flancs en sont si resserrés & leur battent de telle maniere, que la douleur qu'ils en ressentent, les domine jusqu'à ce qu'enfin ils en crevent, à cause d'une langueur qui les abbat, & à laquelle ils ne sauroient resister. Il n'y a point de remêde à cette maladie.

De la rage rhumatique.

Cette espece de rage est causée aux Chiens, par une trop gande abondance de sang, qui venant à bouillonner, fait une fermentation ; d'où il ne part que des vapeurs malignes, & qui leur montant au cerveau, non-seulement les troublent ; mais encore leur rendent la tête enflée, & les yeux si gros, qu'ils leur sortent de la tête.

Remêde.

Pour remédier à cette maladie, ayez du fenouil, faites-en une décoction d'environ le poids de six écus, & un autre de gui, du poids de quatre, autant de celle de lierre, avec autant pesant de jus de polipode ; mêlez le tout ensemble dans un poëlon, faitesles bouillir avec du vin blanc ; lors que ce breuvage est refroidi, donnez-le au Chien, & le laissez en repos.

Remêde général pour la rage.

Renfermez le Chien, ne lui donnez rien à manger pendant un jour, mettez de l'ellébore dans son breuvage, & quand il sera suffisamment-purgé, nourrissezle de pain d'orge.

De la retention d'urine.

Les Chiens quelquefois pour avoir les reins trop échauffés, ont une difficulté d'uriner qui les tourmente terriblement, qui les met bien souvent en danger de leur vie, si l'on n'y apportoit du remêde, à cause de l'inflammation qui se fait à la vessie, où la gangrene se met, qui pour lors rend le mal incurable ; pour prevenir donc cet inconvenient, on use du remêde que voici :

On prend une poignée de guimauves, autant de feuilles d'archaquange, de la racine de fenouil & de celle de ronces ; on fait bouillir le tout ensemble avec du vin blanc, observant de le laisser réduire à un tiers, puis on le donne en breuvage aux Chiens.

Vers qui viennent au corps des Chiens ; moyen de les faire mourir.

Prenez des noix quand elles sont encore vertes, pilez-les, mettez-les dans un pot avec une chopine de vinaigre, laissez tremper le tout pendant quatre heures. Ce tems écoulé, passez le tout dans un linge, après l'avoir fait bouillir pendant deux heures ; mettez après cela cette décoction dans un pot, ajoûtez-y une once d'aloës hépatique, une once de corne de cerf brûlée, une once de poix résine, remuez le tout, prenez-en, frottez-en l'endroit où paroissent les vers, & ils mourront.

Vers qui sont dans les corps des Chiens.

On a parlé de la maniere de faire mourir les vers qui paroissent sur les Chiens ; voici à présent celle de les guérir de ceux qui naissent dans le corps ; & pour réussir dans cette opération, on prend du jus d'absinthe, le poids de deux dragmes, autant d'aloës hépatique, & du stafiagre à pareille dose, une dragme de corne de cerf brûlée, autant de souphre, le tout pilé & incorporé ensemble avec un demi-verre d'huile de noix, qu'on fait avaler au Chien, qui ne manque point de rendre les vers qui l'incommodent. *Voyez* Remêde universel, au mot, BÉTAIL.

CHIEN de berger. *Voyez* BREBIS.

CHIFFRE. C'est un caractere ou une figure qui sert à exprimer quelque nombre. On distingua dix caracteres différens, sçavoir :

0.	zero.
1.	un.
2.	deux.
3.	trois.
4.	quatre.
5.	cinq.
6.	six.
7.	sept.
8.	huit.
9.	neuf.

Le prémier de ces chiffres (0) est nommé zero, ce terme n'exprime aucun nombre, il répond négativement à la question qu'on fait. Le second (1.) marque l'unité. Les autres servent à compter jusqu'à neuf. Ces chiffres se disposent à côté les uns des autres, quand on veut exprimer de plus grands nombres que neuf : mais il faut remarquer qu'on commence à compter de droit à gauche, en sorte que le chiffre qui se trouve dans la prémiere place, retient seulement sa valeur ; celui qui est là à seconde, vaut autant de dixaines qu'il a de valeur ; celui qui se trouve à la troisiéme, vaut autant des centaines qu'il a de valeur, & ainsi de suite en conservant toûjours la progression depuis un jusqu'à dix. On a déja dit que le 0 n'avoit point de valeur, il est seulement employé à conserver la place des chiffres qui le suivent, pour en augmenter la valeur. Ainsi cette expression 10. signifie dix ; le zero n'exprime aucun nombre, il fait seulement que l'unité (1) qui le suit est augmenté de dix fois sa valeur. 12 veut dire douze, l'unité vaut dix, & deux conserve sa valeur ; car ce terme douze n'est autre chose que dix & deux, ce qui devroit être en usage comme on le dit de vingt-deux, de trente-deux, & ainsi des autres.

Les chiffres dont on vient de parler, sont ceux qu'on a empruntés des Arabes, qui les ont aussi empruntés des Indiens. Les Romains se servoient d'autres figures que voici.

Quand

I.	un.
II.	deux.
III.	trois.
IV.	quatre.
V.	cinq.
X.	dix.
L.	cinquante.
C.	cent.
D.	cinq cents.
M.	mille.

Quand on vouloit exprimer des nombres qui se trouvent entre ceux-cy ou au-delà, on repetoit les mêmes figures; V & X marque que l'on doit retrancher l'unité, comme on le voit dans cette expression IV. Cette figure X avant les autres L & C fait voir qu'on en doit ôter dix.

On se sert encore des mêmes chiffres dans les bureaux de finance.

CHIRAGRE. C'est la goutte aux mains C'est un remede fort propre pour guérir ce mal, que de se laver bien les mains dans l'eau fraiche, après les repas. On peut mettre dans l'eau une mie de pain.

CHIMIE. *Voyez* CHYMIE.

CHIROMANCIE. Art conjectural, qui considere les lignes de la main, afin d'en tirer quelque jugement pour prédire les choses qui probablement doivent arriver. La Chiromancie est une vraye chimere.

CHIRURGIE. C'est un art qui enseigne à guérir les maladies du corps de l'homme, par l'application métodique de la main, & par celle des remedes. Un Chirurgien doit savoir l'Anatomie, connoitre les maladies qui ont besoin de l'opération de la main, & les remedes qui leur conviennent.

CHO

CHOCOLAT. C'est une composition de cacao & d'autres drogues, dont on fait un breuvage qu'on prend fort chaud, & qui, à ce qu'on dit, entretient l'estomac, & aide à la digestion.

Comment il faut préparer le Chocolat.

Pour faire quatre tasses de Chocolat, il faut prendre quatre tasses d'eau, & les faire bouillir dans une chocolatiere; puis prendre un quarteron de chocolat, le couper plus menu que faire se pourra sur un papier. Si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de sucre, & si l'aimez moins, vous n'y en mettrez que trois onces, que vous concasserez & mêlerez avec le chocolat. Lorsque votre eau bouillira, vous jetterez le tout ensemble dans une chocolatiere, & le remuerez bien avec le bâton à Chocolat; vous le mettrez ensuite devant le feu, si vous voulez, & lorsqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-dessus, & le fouetterez bien avec le bâton pour le faire mousser, & à mesure qu'il moussera, vous le verserez dans vos tasses l'une après l'autre; si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut qu'une tassée d'eau avec une once de chocolat.

Et si vous voulez faire du chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme il est marqué ci-dessus; que vous ferez bouillir, & prendre garde qu'il ne soit tourné & qu'il ne s'en aille par dessus. Vous le retirerez d'auprès du feu, & y mettrez autant de sucre & de Chocolat qu'à l'autre. Vous pouvez pourtant diminuer la dose de sucre. Le tout ainsi mis dans la chocolatiere, vous le remuerez bien avec le bâton pour le faire mousser, & le servirez.

Régime de vivre en maigre.

Le Chocolat est une composition de cacao d'Espagne, de vanille, de clou de gérofle, de canelle, de macis & de sucre. Le tout bien préparé, on en fait une pâte que l'on met par livres & par quarterons, & l'on s'en sert comme il est dit ci-dessus. Ses propriétés sont d'échauffer & de fortifier l'estomac & la poitrine, de soûtenir & rétablir la chaleur naturelle: il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & est encore propre à beaucoup d'autres choses qu'il seroit trop long de déduire ici.

CHOLIDOQUE. Terme d'Anatomie. Le port Cholidoque est un canal qui conduit la bile, du foye, dans l'intestin qu'on appelle Duodenum.

CHONDRILLE. Herbe qui pousse de grandes feuilles découpées comme celles de la dent de lion; ses branches sont souples & fléxibles, ses fleurs jaunes, & semblables à celles de la laitue; sa semence ronde, canelée, oblongue, cendrée & garnie d'une aigrette; sa racine est simple de la grosseur d'un pouce, remplie d'un suc laiteux & fort gluant, elle croît dans les lieux sabloneux, elle est émolliente, & rafraîchissante.

CHOPINE. Sorte de petite mesure, qui sert à mesurer toutes sortes de liqueurs, & même les olives qui se vendent en détail. La Chopine de Paris qui est la moitié de la pinte, se divise en deux setiers & contient deux poissons, & le poisson est de six pouces cubiques.

CHORION. Terme d'Anatomie. Grande Membrane qui enveloppe le fœtus dans la matrice.

CHOROGRAPHIE. Ce mot signifie la description d'un pays, comme d'un Etat, d'une Province.

CHOU, en Latin *Brassica*. C'est une herbe potagere, dont il y a plusieurs sortes: savoir, les Choux qu'on nomme d'Aubervilliers, les Choux blancs, & les Choux blonds, les Choux cabus, les Choux de chien, les Choux crêpés, les Choux-fleurs, les Choux frisés, les Choux de Gennes, les Choux arabes, les Choux à large côte, les Choux marins, les Choux particuliers, les Choux pommés, les Choux poivrés, les Choux raves, les Choux Romains, les Choux de Milan, les Choux rouges, & les Choux verds. On les cultive dans les jardins, & on les employe dans la cuisine.

CHOUX D'AUBERVILLERS. Ce sont les Choux qui sont cultivés dans le terroir d'Aubervilliers, village près de Paris; on les estime parce qu'ils sont fort délicats à manger, & qu'ils sont extrêmement francs.

CHOU BLANC, on l'appelle aussi Chou de Savoye. Ses feuilles qui naissent à une tige fort courte, sont de deux sortes. Les unes sont amples, presque rondes, rougeâtres, & tombent au bout d'un certain tems; les autres qui sont aussi larges & arrondies, mais de couleur blanchâtre, restent, & forment une grosse tête arrondie, massive & blanche. On appelle cette tête pomme de Chou.

Culture des Choux blancs.

Les Choux tendres ou blonds, ne se sement qu'au mois d'Août, pour être replantés un peu avant l'hiver; ils s'accroîtront & vous fourniront pendant tout l'hiver, particulierement les jours des fortes gelées, qui les attendrissent & les rendent très-agréables au manger.

CHOU CABU. Les feuilles du Chou cabu ressemblent à celles des autres Choux; la couleur en est pourtant fort diversifiée, elles forment aussi une

pomme, ce qui fait qu'on nomme ces deux especes de choux, le cabu & le blanc, choux pommés.

Lieu.

On le seme & plante en lieu humide : il fleurit en Mars & Avril.

Propriétés.

Il n'a pas des qualités différentes de celles des autres choux, si ce n'est qu'il est plus mal-sain à manger que les autres ; il engendre des humeurs mélancoliques, & offense la vûe ; il est moins nuisible, si on le cuit prémieremnt dans de l'eau, puis dans du bouillon gras avec du fenouil.

Pour les faire pommer promptement.

Les Curieux en transportant les choux, mettent de la lacque avec une pincée de nitre sous la racine ; après cela on les voit réjetter & pommer à l'admiration. Qui voudroit faire à peu près la même chose, en remuant les laitues ou la chicorée, verroit des laitües pommées grosses comme la tête, & des chicorées monstrueuses, le goût en feroit même plus agréable.

CHOU DE CHIEN. Ses feuilles naissent deux à deux par intervales des nœuds de tiges ; c'est plûtôt une espece de mercuriale ; on lui attribue aussi les mêmes vertus qu'à la mercuriale.

On distingue deux especes de chou de chien qu'on appelle, l'un *apocynon* non rampant, & l'autre *apocynon* rampant.

Description de l'Apocynon non rampant.

C'est un arbrisseau qui jette de grands sarmens de mauvaise odeur, & pliables comme des oziers qui sont difficiles à rompre ; sa feuille est semblable à celle du lierre, hors qu'elle est un peu plus molle & plus pointue au bout, & d'odeur desagréable ; elle est un peu visqueuse & pleine d'un jus jaune ; il produit des gousses comme la fleur, longues d'un doigt, au dedans desquelles est une graine noire, petite & dure.

Lieu.

Il naît dans la Syrie, dans la Pouille & dans le Languedoc, proche le pont Dugat, & fleurit en Juin.

Propriétés.

Il est fort chaud, mais non pas si sec. Il est venimeux aux hommes, & les feuilles incorporées avec de la graisse & de la pâte, font mourir les chiens, les loups & les renards qui en mangent. *Voyez* Matth. liv. 4. chap. 76.

Description de l'Apocynon rampant.

L'Apocynon rampant, non-seulement se traîne à terre, mais rampe sur les arbres, quelque hauts qu'ils soient ; son lait est parfaitement blanc, comme celui des tithymales ; ses gousses sont de la longueur de celles d'oléander, ou de rosage ; quoique plus menues, elles sont accouplées & faites en croissant, n'étant pas si pointues que celles de l'autre apocynon. Il a les mêmes propriétés, mais plus modérées.

Chou crêpé ou frisé.

Les allemands l'appellent *Kraut* ; c'est-à-dire, l'herbe par excellence ; ils la font confire dans du vinaigre avec du poivre & du sel ; ils font peu de repas où le chou ainsi confit ne se serve d'abord dans un très-grand plat en piramide ; ils en ont comme nous de plusieurs sortes.

Description.

Le chou crêpé, comme la plûpart des autres, a des fleurs jaunes, & une graine semblable à celle des raves, enfermée dans une gousse de couleur rougâtre & un peu obscure ; il a les feuilles rondes & crêpées.

Lieu.

On le seme dans les jardins.

Propriétés.

Il mollifie & nettoye ; étant mangé, il arrête les tremblemens des membres, la foiblesse de la vûe, & les fumées du vin ; étant legerement cuit & pris en bouillon, il lâche ; étant fort cuit & en substance, il resserre ; la graine pilée grossierement, prise dans du bouillon humé, engendre quantité de lait aux femmes ; la cime des choux est bonne pour l'estomac, & fait uriner ; mangée à la fin du repas, elle empêche d'enivrer ; le suc crud pris en viu, est bon contre la morsure des viperes ; on applique les feuilles sur les gouttes des pieds.

CHOU-FLEUR. Ses feuilles sont plus grandes que celles du chou blanc pommé. Elles sont ordinairement d'une belle couleur verte, quelquefois elles sont de couleur jaunâtre & bleuâtre. La tête qu'elles forment est plus molle que celle des autres choux pommés.

Culture des Choux-fleurs.

La graine nous en est apportée d'Italie, & les Italiens la reçoivent de l'Isle de Candie, & autres endroits du Levant ; ce n'est pas qu'on n'en recueille d'assez bonne en Italie & en France aussi ; mais elle ne produit pas de si grosses pommes ou têtes, elle est sujette à dégénérer en choux raves & navets. C'est pourquoi il sera bon de s'en fournir de la meilleure du Levant, ou par ami, ou par quelque assurée intelligence de Rome.

Pour connoître la bonne graine, (qui est la plus nouvelle,) il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde, & non ridée, petite ou desséchée, ce qui marqueroit qu'elle est vieille ; il faut encore qu'elle soit de couleur rouge, & non pas d'un rouge clair, ce qui feroit connoître qu'elle n'auroit pas bien mûri sur le pié.

Etant pourvu de bonne graine, vous la semerez à la maniere d'Italie, ou de France. Pour la gouverner à l'Italienne, on la seme dans des caisses ou bacquets durant la pleine lune d'Août ; elle leve promptement de terre, & se fortifie avant l'hiver. La gélée venant, vous mettrez vos bacquets dans la cave jusqu'au renouveau ; les gélées étant toutes passées, vous les replanterez en bonne terre ; par ce moyen vous aurez des pommes belles, blanches, & bien conditionnées, avant les grandes chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les pommes soient toutes en leur grosseur ; mais peu auparavant ils les arrachent, & les mettent à la cave, enterrent toute la racine & la tige jusques à la pomme, les rangeant côte-à-côte un peu en penchant. Là ils s'achevent de pommer & se gardent fort long-tems, au lieu que s'ils les laissoient sur terre, la chaleur les feroit monter en graine.

Les François se contentent d'en avoir pour la fin d'automne, qu'ils conservent pour manger durant l'hiver. Ce n'est pas que quand ils sont faits de bonne heure, il n'y en ait quelques-uns qui fassent leurs pommes vers le mois de Juiller ; mais les autres s'endurcissent par les grandes chaleurs, & demeurent sans profiter, faute d'humidité, ne produsant que des petites têtes,& le plus souvent point du tout. C'est pourquoi vous en semerez peu sur vôtre prémiere couche, dans vôtre melonniere, en faisant de petits sillons à quatre doigts l'un de l'autre, dans lesquels vous

épandrez vôtre graine assez claire pour éviter la confusion, & la recouvrirez de son terrat. Deux ou trois sillons seront plus que suffisans pour vous en fournir amplement.

Vers la fin d'Avril, quand vos melons seront hors de dessus la couche & replantés, vous pourrez y semer d'autres choux-fleurs, de la façon que l'on vient de dire, lesquels feront leurs pommes dans l'automne, & seront serrés en un lieu exempt de la gélée, pour être mangés pendant l'hiver.

Pour les replanter, vous attendrez qu'ils ayent la feuille large, comme la paume de la main, afin qu'ils soient plus forts: vous leur rognerez le bout du pivot & les enterrerez jusqu'au collet, c'est-à-dire, que les feuilles de la cime ne sortent que de trois doigts hors de la terre. Ou bien pour s'expliquer plus clairement, vous les enterrerez jusqu'au dernier nœud d'enhaut ; encore faudra-t-il que vous fassiez dans la terre comme de petits bassins de demi-pié de diametre, & quatre doigts de profondeur; afin que l'eau aille directement aux pieds, quand vous les arroserez, étant comme inutile au reste de la terre, où il n'y a aucune racine.

La vraye distance pour les replanter, est de trois pieds en trois pieds & deux rangs seulement à chaque planche. On aura soin de les sarcler & labourer, quand ils en auront besoin, jusqu'à ce que les feuilles couvrent la terre & étouffent l'herbe qui pourroit pousser.

Si vous voulez faire des trous dans l'endroit où vous les planterez & mêler du fumier, vous en aurez du contentement, car ils feront la pomme beaucoup plus grosse.

CHOU FRISÉ. *Voyez* CHOU CREPÉ.

CHOU KARAÏBE. C'est une espece de Chou qui vient dans les Isles de l'Amérique.

Culture du Chou à large côte.

Les Choux à large côte ne seront semés qu'au mois de Mai, à caose de leur grande délicatesse, & s'ils ont assez de force pour être replantés au commencement du mois de Juillet, ils pommeront avant l'hiver. A mon goût, il n'y a point d'especes de Choux qui égalent ceux-là ; car ils cuisent promptement, & sont si délicats que les plus gros cotons fondent à la bouche. Si vous en mangez à jeun un potage, où il y ait peu de pain, il vous lâchera doucement le ventre ; & de plus, quelque quantité que vous en ayez mangé, elle ne vous renvoyera aucun rapport à la bouche ; c'est une espece de Chou qu'on ne vous sauroit trop louer, pour vous persuader à en garnir votre jardin, plûtôt que de beaucoup d'autres.

CHOU DE MER. Il est different des autres, ayant la feuille semblable à celle de la sarazine ronde, longue & menue. Chaque feuille sortant par un long pié de la tige & des branches, qui sont rouges. Il a peu de suc, mais il est blanc & salé, un peu amer & de substance épaisse ; ses fleurs sont comme celles du smilax, unies & semblables à un calice.

Lieu.

Il croît ao bord de la mer, & fleurit en Juillet, on le peut garder depuis ce tems pour s'en servir en Medecine.

Proprietés.

Il est amer, salé & ennemi de l'estomac ; il purge le corps, étant cuit dans du bouillon ; sa décoction prise avec de la rhubarbe, fait vuider les eaux aux hydropiques, ce que font aussi ses feuilles seches, y ajoûtant de la rhubarbe.

Pour faire des Choux d'une excellente saveur & grandeur.

Avant toutes choses, vous les semez en terre labourée, & après vous coupez les branches les plus basses qui sont près de terre, & comblez de terre les autres, lesquelles jettent à plaisir, de telle sorte qu'il n'apparoisse plus que le dessus & le sommet do Chou. Plus il est cultivé, sarclé & fumé, mieux il se porte, & rend des jettons & tendons plus gros & plus grands. *Mizaud.*

CHOU POMMÉ. C'est celui dont les feuilles forment une tête arrondie comme une pomme. Les Choux pommés sont les Choux blancs & les Choux cabus.

CHOU POIVRE. C'est une espece de Chou qui croît dans les Isles de l'Amérique, & qui ressemble fort au Chou karaïbe.

CHOU RAVE. C'est un Chou qui a la tige charnue, ronde & blanche en dedans comme une rave.

CHOU ROUGE. Les Choux rouges auront aussi quelque petite place dans votre jardin ; pour la necessité en certaines maladies.

Il y a une autre sorte de Chou qoi est fouetté de quelques veines rouges, & dont le pié au tems qu'on les replante, est tout pourpré : ceux-là me semblent les plus francs de tous ; car ils pomment tout près de terre, jettent peu de feuilles avant que de pommer, & se serrent de telle façon, que la pomme est toute plate par-dessus.

Il y a encore une autre espece de Chou extrêmement musqué, qui ne fait qu'une petite pomme, mais il est beaucoup à priser, à cause de sa bonne odeur.

Proprietés des Choux.

En tout tems on aura des Choux en son jardin pour la nourriture de sa famille, desquels aussi en tems & necessité de maladie, on pourra aider ses gens ; car le premier bouillon, principalement des Choux rouges, avec beurre ou huile sans sel ; lâche le ventre, mûrit la toux, & rend la voix meilleure. Si à ce bouillon vous mêlez du sucre, il sera très-singulier pour les astmatiques & pulmoniques ; le jus de Chou avec du sucre est propre à ces affections. La semence de Chou en bouillon ou en poudre, est bonne contre les vers des petits enfans. Le Chou cuit & saupoudré de poivre long, mangé avec bon bouillon, apporte quantité de lait aux nourrices. Le jus ou suc de Chou bû, combat le venin pris à manger des champignons. La moëlle de Chou cuite avec l'amande, & mêlée avec miel despumé, est singuliere pour ceux qui ont courte haleine, pour en user en forme de syrop. En un mot, le Chou est utile à toutes caoses ; les Romains en ont fait si grand cas autrefois, qu'après avoir chassé les Medecins hors de Rome, l'espace de cent cinquante ans, ils n'usoient d'autre medecine que de Choux en toutes maladies. La lessive faite avec de la cendre de Chou, est bonne pour laver la tête. Les cendres de Chou mêlées avec le blanc d'œuf, guérissent les brûlures.

Dans la Medecine, sa graine est fort en usage ; on se sert ordinairement de celle du Chou commun pour faire mourir les vers, & celle de Chou rouge, pour remedier aux incommodités qui surviennent à la poitrine, & particulierement à la toux ; c'est aussi celle qo'on a accoûtumé de preferer à celle des autres Choux dans l'eglegme *de caulibus*.

Les feuilles de Chou bouillies dans le vin, sont très-propres contre la lépre, & les ulceres de la peau. On se sert de la saumûre ou l'on conserve des Choux, pour guérir les inflammations naissantes. La décoctioo, ou tisanne de Chou rouge, est excellente contre

les maux de poitrine. La dose est de trois poignées des feuilles coupées par morceaux, & bouillies dans deux pintes d'eau, réduites à trois chopines ; il y faut ajoûter demi quarteron de miel blanc, & le bien écumer. On prend de cette tisanne soir & matin, & trois ou quatre heures après les repas. On fait aussi des bouillons de chou rouge, avec le mou de veau, pulmonaire, capillaires, & autres herbes propres pour la poitrine. Ces bouillons qu'on prend à jeun, & le soir trois ou quatre heures après le souper, font un effet surprenant.

On fait des feuilles de chou blanc, & des porreaux amortis dans la poële, avec du vinaigre, un cataplâme qui soulage beaucoup les douleurs de la pleurésie, en l'appliquant sur le côté du malade.

Culture générale des Choux.

Les choux, de quelque nature qu'ils soient, ne se multiplient que de graine qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à giboyer, & rougeâtre tirant sur le minime-brun.

Les choux de toutes les especes se semeront sur la couche des melons, pendant qu'elle a encore de la chaleur, afin qu'elle germe & leve promptement de terre ; il faut faire des petits rayons en travers de vôtre couche, & y semer la graine assez claire, & non confuse.

Dans le mois d'Avril, vous en resemerez d'autres sur la même couche, à la place d'où vous aurez levé vos melons & concombres ; & dans les pays où l'on ne fait point de couche, à cause de la rareté du fumier, préparez la terre en mêlant du fumier prim, ou crotin de cheval, que vous mettrez dans des pots ou des caisses, où vous semerez vos graines de chou, qui seront mises en quelque abri dès le commencement de Mars, & qu'on tiendra arrosées de tems en tems, pour les pousser & les pouvoir lever plus promptement, pour être ensuite replantés.

L'on replante aussi de toutes les especes de choux d'Italie, & les pancaliers sont les plus en estime, à cause de leur bon goût parfumé.

Pour replanter toutes sortes de choux, la terre étant profondément labourée, & bien fumée sous le labour, vous formerez des planches de quatre pieds de large, & à un pié près du bord, vous ferez un petit rayon de quatre doigts de profondeur, large d'un demi pié, revenant à rien par en bas, comme une raye de terre à blé labourée de nouveau. Dans ce rayon, vers la fin du jour en beau tems, vous ferez des trous, avec le plantoir, & planterez vos choux jusqu'au enller des plus tendres feuilles, en rognant le bout du pivot ; vous les espacerez à distance convenable, selon qu'ils grandissent & étalent, puis les ferez arroser soigneusement, répandant l'eau dans cette rigole seulement ; d'autant qu'il n'est pas nécessaire d'arroser toute la planche.

L'on pourra aussi les replanter en confusion dans des quarrés entiers, & particulierement les blonds pour géler ; mais cela n'est pas si commode que par planches pour l'arrosement, joint aussi que chaque planche distinguera plus facilement les especes, que vous mettrez chacune à part.

Vous aurez soin d'ôter toutes les feuilles mortes des choux pour plus de propreté, évitant la mauvaise odeur qui provient de la corruption des choux ; car cette pourriture a beaucoup de vermine, comme limats, grenouilles, crapaux & autres, qui ne font qu'endommager les choux.

Quand vos pommes seront faites, si vous en remarquez quelqu'une qui voulût monter à graine, vous arracherez la plante à demi, ou bien vous marcherez sur le tronc, faisant pancher le chou sur le côté ; cela empêchera qu'il ne graine si-tôt, & vous donnera le tems de le manger, en le prenant des premiers : pour la graine, vous pourrez reserver de vos plus beaux choux, en les replantant en quelque abri des vents d'hiver pendant les grandes gélées, & les couvrant avec des pots de terre, & du grand fumier par dessus : vous les découvrirez par fois dans le tems doux, & quand il fera soleil pour les revigoter, étant soigneux de les recouvrir la ouit, de peur d'être surpris de quelque gélée.

Vous en mettrez d'autres dans la serre, les pendant la racine en haut quelques quinze jours, afin que toute l'eau qui peut être entre les feuilles, s'égoûte, car elle les pourriroit. Lorsque ce tems sera passé, vous les entrerez jusqu'à la moitié du tronc, les mettant si près l'un de l'autre qu'ils se puissent toucher. Pour les autres qui ne pomment point, il n'y a qu'à les replanter ou les laisser en leur place, ils souffriront l'hiver, & graineront de bonne heure.

La graine étant mûre, ce que vous connoîtrez quand les premieres gousses seront seches, & s'ouvriront d'elles-mêmes ; alors vous l'arracherez doucement, la tirant par la tige, & vous l'acôterez à vôtre contre-espalier, pour achever de mûrir & de sécher, il est bon de l'y attacher avec quelque brin d'ozier, de crainte que le vent la jettant par terre, n'en fasse écosser beaucoup.

Dans le mois d'Août, vous semerez des choux à pommes sur quelque planche à part, pour les y laisser passer l'hiver en forme de pepiniere, jusqu'au renouveau que vous les replanterez en la maniere qu'on a dit ci-devant ; & c'est le moyen d'avoir des pommes de très-bonne heure, si l'on est soigneux de les bien gouverner.

Quand vous aurez coupé les têtes de vos choux, si vous ne voulez en arracher le tronc, ils repousseront des petits rejets, que les Italiens appellent *Broccoli*, & les François des *Broques*. Ils se mangent ordinairement en Carême à la purée, & pour entre-mets, sur les meilleures tables.

Arrosement des Choux.

Quelques-uns les arrosent avec de l'eau salée, pour les faire plus tendres, & d'autres leur sement du salpêtre pardessus la superficie de la terre, ou bien des cendres menues criblées, pour les garantir des chenilles & autres vermines ; sur-tout le chou ne doit pas être planté près de la vigne, ni la vigne près du chou.

Secret pour empêcher les insectes, & les oiseaux de détruire les Choux.

Il y a plusieurs petits animaux qui rongent & endommagent les choux, tant en leur jeunesse qu'en leur accroissement ; comme tiquets, qui sont une petite espece de mouche verte qui saute ; les limats, fourmis, pucerons, & autres. Le seul remede que j'y trouve, est le fréquent arrosement, qui les étrange ou fait mourir ; car durant la grande sécheresse on voit périr journellement les choux par l'importunité de ces animaux ; il fait bon semer des choux à toutes les pleines lunes des mois, pendant tout le beau tems, afin de remedier aux désordres que ces petites bestioles leur font. Vous le pourrez faire facilement sans dépense, en vous servant du labour que l'on aura donné à vos espaliers, ou élevant vos jeunes choux ; les fréquens arrosemens profiteront aussi à vos arbres.

Dans les couches, il s'engendre des orbecs, & des courtillieres, qui rongent les semences & les germes. Pour les prendre, il faut enterrer dans la couche quelques petits vaisseaux, comme verres à boire, &

& autres : il les faut enfoncer trois doigts plus bas que le haut de la couche, les remplissant d'eau à deux doigts près du bord ; ces vermines en courant par la couche, tomberont dedans & se noyeront.

Les oiseaux sont fort friands de la graine, lorsqu'elle leve de terre, à cause qu'elle porte son écorce au bout de sa feuille ; on vous veut enseigner des moyens pour les empêcher d'en approcher : l'un en mettant quelques rets par dessus la couche, qui soient soutenus à demi-pié de haut, l'autre en faisant de petits moulinets de carte, comme ceux dont les enfans se jouent en courant contre le vent ; mais au lieu de les faire de carte, il faut se servir du bois de sapin leger, comme celui des boëtes à confitures, & à l'arbre qui soutiendra les ailes, y mettre quelque petit grelot, cela empêchera de jour les oiseaux, & de nuit les mulots ; car pour peu de vent qu'il fasse, ils tourneront & satisferont à vôtre intention.

CHOUX. Pour les faire pommer promptement. *Voyez* POTAGER, à la fin.

Differentes manieres d'apprêter les Choux. Potage aux Choux.

Prenez des choux verds ou d'autres, & les ayant lavés, hachez-les bien menu, puis fricassez-les dans du beurre ou de l'huile, & versez-les dans un pot, ou il y ait de l'eau bouillante, ou de la purée de pois qui soit claire ; mettez-y du beurre, une croute de pain, du sel, un oignon piqué de quelques cloux de gérofle, avec un peu de poivre si vous l'aimez, & faites cuire le tout.

Choux pommés farcis.

Pour l'ordinaire les choux pommés ne se mangent gueres que dans les potages, & pour lors ou ils sont mis simplement au pot, ou bien on les farcit avant que de les y mettre ; & pour y réussir on leur ôte leurs plus grandes feuilles, pour les faire bouillir dans l'eau ; puis on les retire pour les mettre égoutter, après quoi on les étend en ouvrant jusqu'au cœur, pour y mettre la farce que voici.

Ayez de la chair de volaille, un morceau de cuisse de veau, du lard blanchi, des champignons, du persil, de la ciboule ; le tout haché ensemble avec du sel & du poivre, & assaisonné de fines herbes mêlées de mie de pain, de deux œufs entiers & de trois jaunes d'œuf ; cela fait, remplissez le chou que vous voulez farcir, fermez-le, liez-le, & le mettez au pot ; étant cuit, tirez-le dans un plat, & le servez tout chaud sans bouillon.

Pour les jours maigres, on les farcit avec de la chair de poisson, assaisonnée de sel & de poivre, & d'autres fournitures, & à l'égard des autres choux on les mange ou en potage, ou en guise de choux-fleurs.

Maniere d'apprêter les choux-fleurs.

Quand on veut préparer des choux-fleurs, on commence d'abord par éplucher leurs pommes, en ne leur laissant aucune feuille, si elle n'est bien petite & bien blanche, & leur ôtant les plus dures peaux des petites branches ; cela observé, on les fait cuire avec de l'eau, assaisonnée de beurre, de sel, de poivre & de clous de gérofle ; on les met égoûter, puis on prend du beurre qu'on fait fondre dans un plat, dans lequel on met aussi les choux, après y avoir mêlé un filet de vinaigre, assaisonnez de sel, de poivre, de muscade. Après que la sauce est liée, on les sert chaudement. Pour mieux lier la sauce, on pêtrit le beurre avec un peu de farine, avant que de le faire fondre. On mange aussi les choux-fleurs en salade, comme les asperges.

Pour confire & conserver des Choux cabus.

Il faut les couper en plusieurs tranches, les saupoudrer avec beaucoup de sel & des clous de gérofle grossierement concassés, & les coucher dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une autre de choux jusques au haut du pot. Le prémier & le dernier lit doit être de sel. Ensuite il faut remplir le pot de bon vinaigre, & le tenir bouché. Lorsque vous voudrez tirer de ces tranches de choux, ne vous servez pas d'une cuillier de fer, mais d'argent ou de bois : prenez garde de tremper le doigt dans le vinaigre. On peut en manger en salade avec des feuilles de laitues, ce qui fait qu'on les prend pour des laitues pommées ; mais alors il n'y faut point mettre de gérofle, mais seulement du sel.

CHOUX. Pour les garder. Ils se gardent comme les cardons. *Voyez* CARDONS.

CHOU. C'est aussi une sorte de pâtisserie en forme de gâteau.

Maniere de faire des petits Choux.

Il faut prendre gros comme le poing ou environ, de fromage non écrêmé, fait du jour même ; mettez ce fromage dans une écuelle, délayez-le bien, ajoûtez-y du sel écrasé, & quelques pincées de fleur de farine ; mais en plus grande quantité que dans le poupelain. Enfin vous délayerez tout avec la gache de bois.

La pâte étant faite, il faudra en coucher séparément sur du papier graissé de beurre, environ la grosseur d'un œuf plus ou moins, faites-les ronds & dorez un peu & doucement, puis vous les mettrez au four.

Il faut que l'âtre du four aussi, soit chaud de bonne sorte.

Lors que les petits choux seront cuits, vous pourrez les couper par la moitié, & les plonger dans du beurre, puis les accommoder comme nous l'avons dit du poupelain.

Ou bien vous pouvez couper par morceaux des petits choux & les mettre dans une écuelle avec un peu de beurre non salé & de l'eau rose, faites-les chauffer, & servez.

CHOUCAS. C'est une corneille apprivoisée.

CHOUËTTE. C'est un oiseau de couleur cendrée, que l'on voit au crepuscule du matin & du soir. Elle aime la solitude & apperçoit mieux les objets dans les ténébres de la nuit, que pendant le jour. Elle se nourrit de souris, & de lezards, de grenouilles & d'insectes ; elle fait son nid aux creux des arbres, & aux trous des murailles. La Chouëtte est le simbole de la sagesse, & des personnes qui s'appliquent aux sciences, c'est pourquoi les anciens l'ont consacrée à Minerve.

CHOUQUET. C'est un gros morceau de quarré par dessous, & rond par dessus, qui sert à chaque brisure des mats au dessus des barres des hunes, pour emboiter les mats l'un dans l'autre, par le moyen des tenons, & des mortaises qui y sont.

CHR

CHRONOLOGIE. C'est la connoissance des temps qui se sont écoulés depuis la création du monde, jusqu'à present.

CHRYSOLITE. *Voyez* PIERRE PRECIEUSE.

CHRYSULEA. C'est le nom donné à l'eau régale, parce qu'elle dissout l'or qui s'appelle χρυσὸς en Grec.

CHU

CHUTE. *Pour les chûtes violentes.* Faites promp-

tement avaler à la personne tombée un demi-verre d'huile d'olive, & tout le sang & le cerveau se calmeront, sans qu'il y ait aucune syncope; si tout le corps est meurtri, écorchez incontinent un ou deux moutons, pour l'envelopper de leurs peaux, dans vingt-quatre heures il sera remis, & sentira plus distinctement ses principales blessures; s'il y a fracture ou dislocation d'os, mettez le malade entre les mains des Chirurgiens ou rabilleurs; mais s'il n'y a que meurtrissure, ou foulûre des nerfs, vous apliquerez sur la partie, de l'onguent ou de la toile, que vous trouverez décrite pour les fluxions ou blessures.

Pour les Chûtes, particulierement des lieux fort hauts.

Prenez un gros coq, qui ait une grande crête, coupez-lui avec des ciseaux un morceau de sa crête, recevez le sang qui en sortira avec une cuiller, & faites-le boire tout chaud au blessé qui reprendra un peu de sentiment. Coupez un autre morceau de cette crête, & faites-lui encore boire le sang qui en proviendra, réïterez toûjours de même jusques à ce que vous aurez coupé toute la crête du coq; ce sang donnera tant de vigueur & de force au blessé, qu'il sera en état de se confesser & se faire panser.

Autre.

Préparez une poudre composée du caillé du levraut qui tette encore. C'est une matiere épaisse, figée en fromage, laquelle se trouve adhérante dans l'estomac du levraut. Après l'avoir fait sécher, réduisez-le en poudre, & prenez demi-once de cette poudre. Vous y ajouterez deux onces de poudre de racine de grande consoude, & autant de racine de garence, demi-once de succin broyé sur le porphire, deux scrupules d'oliban avec autant de mirrhe; pulverisez ensemble dans un mortier, dont on aura auparavant graissé le fond avec un peu de sperme, ou de nature de baleine; on mettra ce qu'il faudra de nature de baleine pour faire deux dragmes, étant ajouté avec ce qu'on en a pris pour graisser le mortier; & on mettra ce reste de nature de baleine, avec les autres poudres; les jettant peu à peu dans le mortier, les uns après les autres, & les mêlant exactement pour en composer une poudre que l'on garde pour le besoin. On en donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme, dans quelques cuillerées de bouillon, ou dans quelque liqueur appropriée. Ce remede est parfaitement bon.

Un jaune d'œuf cru, & battu avec du vinaigre, empêche que le sang ne se caille. On fait boire cette composition à la personne qui est tombée. Si le sang étoit caillé, on le fait sortir avec demi-once de suc d'écrévices, mêlé avec quatre onces de vin blanc.

Autre.

Faites prendre une dragme d'yeux d'écrevices en poudre dans un verre de vin blanc. Ce remede empêche sûrement tous les accidens, qui peuvent suivre, non seulement à l'égard des hommes mais encore à l'égard des femmes grosses.

Quand on a le corps tout brisé, remede éprouvé plusieurs fois.

Il faut prendre une grande poignée de paquerette, autrement marguerite, avec la fleur, la feuille, la racine, & tout ce que l'on trouvera dans la saison dont on aura besoin, les piler, & ensuite les mettre tremper dans un verre de vin avec une petite branche de myrrhe, pendant douze heures, & ensuite les bien presser & faire boire le vin au malade. *Voyez*, DOULEUR.

CHUTE. *Voyez*, ELIXIR de santé.

CHYMIE. C'est un art qui enseigne à separer les différentes substances qui se rencontrent dans un mixte. On entend par les mixtes les choses qui croissent naturellement; à savoir, les minéraux, végétaux & animaux. Sous le nom de minéraux, on entend les pierres, &c. Sous le nom de végétaux, les plantes, les gommes, les resines, les fruits, les sortes de fungus, les semences, les sucs, les fleurs, les mousses, & toutes les autres choses qui en viennent. Sous les animaux, les bêtes, & ce qui leur appartient, comme leurs parties & leurs excremens.

Les Chimistes prétendent retirer cinq sortes de matieres des corps composés; savoir, le sel, le souphre ou l'huile, l'eau ou le phlegme, la terre & l'esprit ou le mercure. Ils les regardent comme les principes dont sont composés tous les corps de quelque nature qu'ils soient; parce qu'effectivement, ils les séparent de la plûpart des corps, qu'ils ont entrepris de décomposer, & s'il y a quelques mineraux ou metaux dont ils ne tirent point tous ces principes, c'est qu'ils sont trop étroitement liés les uns avec les autres, & que l'art n'a point encore été poussé aussi loin qu'il le peut être.

On ne doit point mettre l'esprit ou le mercure au nombre des principes de Chimie, puis qu'on fait à present, que dans les plantes ce n'est qu'un souphre détrempé dans l'eau; dans les mineraux ou metaux, c'est un sel dissous dans le phlegme. Il ne faut donc reconnoître que ces quatre principes palpables, le sel, le souphre, le phlegme & la terre.

Le sel est pesant & s'éleve, il est le dernier des corps mixtes; il est incisant & pénétrant, il donne la consistance aux corps, il les preserve de la pourriture & les rend capables de produire diverses saveurs, suivant qu'il est diversement mêlangé avec les autres principes, particulierement avec le souphre. Il y a plusieurs sortes de sels.

Le souphre lie les autres principes, il adoucit les sels en enveloppant leurs pointes, & en bouchant les pores des corps, il empêche la corruption. De là vient que les plantes qui abondent en huile conservent long-temps leur verdure.

Le phlegme ne se sépare jamais pur des corps mixtes, il retient toûjours quelque impression des autres principes, d'où vient qu'il est plus détersif que l'eau commune.

La terre est le dernier principe & celui qui reste, après que les autres ont été enlevés par la violence du feu.

On retire ces différens principes par la distillation, voyez ce mot, vous y trouverez les vaisseaux dont se servent les Chimistes, & plusieurs manieres de distiller les végétaux.

CIB

CIBOULE, en Latin *Cepula*. C'est un petit oignon, on le met dans les sauces & dans les salades.

Culture des Ciboules.

Elles se multiplient de graine qu'on seme sur planche, pendant presque toute l'année, excepté pendant le grand froid. Lorsqu'elles levent trop dru, il les faut éclaircir.

On les replante des cuisses depuis la plus grosse jusques à la civette d'Angleterre; on en met quatre ou cinq ensemble, pour en faire une touffe; & selon la grosseur de la Ciboule, vous les éloignerez, n'y aiant autre soin pour les gouverner, que de les bien sarcler, biner, & si vous voulez, fumer avant l'hiver.

On les pourra laisser en leur planche tant d'années que l'on voudra, la plante grossissant toûjours par les cayeux qu'elle jette en abondance.

Il sera bon pourtant, de trois ou quatre ans l'un, de la relever, & de la planter en un autre endroit, d'autant que la terre s'ennuye d'être chargée d'une même sorte, & s'éfruite de la qualité la plus au gré de la plante, ne la rendant que langoureuse & débile, si elle y séjourne plus long-tems.

CICATRISER un arbre. *Voyez* FRUITIER.

CICLAMEN. Plante odoriferante dont la fleur est blanche, ou rouge. Sa racine prise en poudre, ou en décoction, purge le flegme par en-bas, & l'eau du ventre des hydropiques. L'odeur du Ciclamen empêche la génération.

CICLAMOR. On dit mieux orle. C'est en terme de Blason une espece de bordure de l'écu, ou de quelques-unes des pieces, dont il est orné.

CICLE *Voyez*, CYCLE.

CICUTAIRE. C'est le nom que les Botanistes donnent à plusieurs plantes, & particulierement au cerfeuil musqué.

C I D

CIDRE. Il n'est rien pire que de boire de l'eau; & c'est ce qui a obligé l'homme, outre le vin, d'inventer plusieurs autres sortes de boissons, parmi lesquelles le cidre, après cette liqueur dont je viens de parler, peut à bon droit tenir rang.

C'est des Normans, dit-on, qu'on en tient la premiere invention; car ces peuples voyant que la froideur de leur climat ne permettoit point qu'il y crût du vin, s'aviserent, pour ne point être obligés de boire de l'eau pure, à moins de beaucoup de dépense pour tirer des vins de loin, ce que la plûpart n'auroient pas été en état de faire; s'aviserent, dis-je, de planter des pommiers, & par de certains moyens qu'ils trouverent, ils sçurent, du fruit qui en vient, exprimer ce jus qu'on boit aujourd'hui, & qu'on appelle Cidre.

Le meilleur & le plus fort, est celui qui se fait avec les pommes les plus douces, qui semblent comme insipides au goût, tant elles ont de douceur; telles sont des pommes de hurlieux, ou de coqueret. Pour faire que le Cidre acquît une bonté parfaite, il seroit à souhaiter qu'on ne se servît des pommes, que lorsqu'elles sont parvenues à une juste maturité; mais comme la tardiveté de quelques années empêche qu'on ne le cueille au point qu'il est nécessaire, on le fait telles qu'elles sont, lorsque la S. Michel, qui est le tems de les abbatre, est arrivé.

A l'égard des pommes qui sont mûres dans cette saison, on ne tarde point de les employer aussi-tôt à faire du Cidre; & pour celles qui ne le sont pas encore, on attend, pour en exprimer ce jus, que dans quelques endroits où on les porte exprès, elles soient venues au point de maturité qu'on leur demande. Un Mois suffit aux unes pour la leur faire acquerir, au lieu qu'il y en a qui vont jusqu'à Pâques, après quoi il n'y a plus à retarder à les employer à cet usage; car elles ne valent rien pour cela étant trop vertes. Elles ne sont pas meilleures lorsqu'elles sont trop mûres; si-bien qu'il faut s'en servir à propos.

Pour parvenir à faire le Cidre, on prend des pommes qu'on met dans une auge de bois qui a la forme ronde, pour les mettre sous une meule qu'un cheval tourne, & pareille à celle dont se servent les faiseurs d'huile.

Tandis que cette meule fait sa fonction, on remue les pommes dans l'auge à mesure qu'elles sont pilées, en y mettant de l'eau tant & si peu qu'on souhaite que le Cidre ait plus ou moins de bonté; & ce

remuement se fait avec un rateau fait exprès.

Ces pommes étant bien écachés, on les porte sur la mer du pressoir, où on les accommode à mesure qu'elles y surviennent.

Pour cela, on dresse la motte avec de longue paille, qu'on met, lits par lits successivement avec les pommes, de l'épaisseur de quatre doigts, afin de les mieux lier ensemble.

Cette motte pour l'ordinaire est quarrée; & si-tôt qu'elle est achevée, on charge le pressoir à la maniere accoûtumée, après quoi on donne l'arbre à ces pommes, pour en exprimer la liqueur.

Ainsi que du vin, on fait de la piquette de Cidre, qui est la boisson ordinaire du commun; & pour y réussir, on prend le marc après qu'il a été bien pressé, qu'on met tremper dans des vaisseaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on l'a ainsi mis, on le reporte sur le pressoir, pour en tirer jusqu'à la derniere goute.

Autre Cidre appellé picalle.

Ce n'est pas seulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui suit de faire du Cidre, en prenant des pommes qu'on se contente de casser, & dont on remplit un tonneau: cela fait, on a soin que le tonneau soit bien enfoncé, puis étant à la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau jusqu'à deux doigts du bondon: on laisse bouillir ce Cidre, & à mesure qu'on use de cette boisson, on le remplit d'eau jusqu'à ce qu'on juge qu'elle ne veuille plus rien dire, j'entens qu'elle soit trop foible pour pouvoir supporter de l'eau davantage. *Voyez* POIRÉ.

C I G

CIGNE. Cet un oiseau amphibie, tout blanc, ayant le cou fort long, le bec petit, courbé & émoussé par le bout, comme celui de l'oye, de couleur rouge, & noir auprès de la tête, les pieds marqués de diverses couleurs; il se nourrit à peu-près comme l'oye, & il vit fort long-tems. La peau du Cigne est estimée, on en fait des pieces pour mettre sur la poitrine & sur l'estomac; on prétend qu'elle aide à la digestion: on en fait aussi des palatines pour les Dames. Les plumes de ses ailes sont bonnes pour écrire.

CIGOGNE. Oiseau qui a le bec rouge & long, aussi-bien que les jambes; les plumes blanches, exceptée celles du bout des ailes, un peu de celles des cuisses & de la tête qui sont noires ou grises. Il ressemble fort au heron, mais il n'est pas si grand. Il niche sur les arbres, sur les rochers, & même sur les cheminées, comme l'expérience le fait voir à Strasbourg & dans la Hollande. On dit que cet oiseau nourrit son pere & sa mere dans leur vieillesse, qu'il les porte même sur les ailes d'un lieu à un autre; c'est pour cela qu'on le prend pour le simbole de la piete & de la charité.

CIGUE. La Cigüe est dangereuse aux chevaux. Quand un cheval a mangé de la Cigüe, sa tête s'appesantit, de sorte qu'il chancelle & se laisse tomber contre les murailles.

Remede.

Il faut saigner le cheval à la tête & l'étuver avec une chopine de vin vieux juqu'à ce qu'il soit guéri.

La Cigue prise intérieurement, en certaine quantité, est un poison mortel. Socrate fut empoisonné avec du jus de Cigüe; cependant un scrupule, ou demi gros de poudre de racine de Cigüe pris en bol, ou en infusion, peut produire d'excellens effets sur les schirres du foye, de la ratte & du pancreas. La Cigüe appliquée extérieurement est un des plus puis-

sans résolutifs, & en même-tems un des meilleurs anodins que nous ayons. Elle a donné le nom à l'emplâtre de Cigüe, qui est un fondant admirable, pour toutes les tumeurs intérieures, comme celles du foye, de la ratte, des glandes, du mésentere, &c. Ses feuilles amorties & échauffées, étant appliquées sur la ratte en dissipent le gonflement; elles sont utiles aussi contre les inflammations, les schirres, & même les loupes qui ne font que commencer; on les fait bouillir avec le lait pour adoucir les ardeurs des hémorroïdes, & calmer les douleurs de la goutte. Pilées avec l'urine, malaxées avec l'huile de câpres, & appliquées sur le sein, elles en amolissent les duretés, même celles qu'on soupçonne d'être carcinomateuses. Elles sont encore très-propres contre l'inflammation des bourses, la goutte & la sciatique, en les appliquant en cataplâme, après les avoir pilées avec quelques limaçons, & malaxées avec les quatre farines résolutives.

Remede contre le poison de la Cigüe. *Voyez* POISON. Emplâtre de Cigüe. *Voyez* EMPLATRE.

CIM

CIMBALARIA. Espece de linaire qui croît sur les murailles & sur les mazures. Elle est apéritive & diurétique. On fait bouillir une poignée de cette plante dans une pinte d'eau, l'espace d'un demi quart d'heure, & après avoir passé la décoction par un linge blanc, on en fait prendre un verre de tems en tems aux personnes affligées de la gravelle, & l'on peut compter qu'ils en sont toûjours ou guéris ou soulagés.

CIMENT. Matiere qui sert à lier fortement ensemble, les corps durs & solides. Le Ciment des Maçons est composé de tuile, ou de brique, & de chaux éteinte, liées ensemble avec de l'eau. Le Ciment des Fontainiers & Luneriers, est une mélange de poix noire, & de cendres tamisées. Le Ciment éternel des Fontainiers est un composé de brique, de chaux vive & d'écailles du fer, qu'on nomme autrement *machefer*, broyés ensemble, & liés avec l'eau.

CIMENT, *Pour le verre & pots de terre.* Il faut prendre le blanc d'un œuf, le mettre avec de la chaux vive & de la farine de seigle, & détremper le tout avec de l'eau salée.

Autre Ciment dur comme pierre.

Prenez de la chaux vive pulverisée, mêlez-la avec deux fois autant de brique pulverisée, & détrempez le tout avec de l'huile de noix.

CIMENT froid pour faire les citernes & fontaines, pots de terre, fayences, verres, & autres vaisseaux. Prenez chaux vive, thérébentine & fromage mou; mêlez & incorporez le tout ensemble. On peut y ajoûter du bol, du machefer, du caillou de riviere broyés, & un peu de bon vinaigre, ayant soin de bien mêler toutes ces drogues, auxquelles vous pourrez encore ajoûter la glaire d'œuf dans le moment que vous voudrez appliquer vôtre Ciment.

CIMIER. C'est la croupe du cerf, du daim & du chevreuil.

CIMOLE. C'est une terre qui se trouve dans les Isles Ciclades. Elle tire sur la couleur du pourpre. Elle est émolliente & résolutive, on s'en sert pour dissiper l'enflure des testicules, & celle des jambes; elle est propre aussi pour résoudre le parotides, & appaiser la douleur de la brûlure. Ce mot se dit aussi d'une espece de terre, qui tombe au fond des auges des Emouleurs, parce qu'elle a presque toutes les mêmes proprietés.

CIN

CINABRE. On rend le Cinabre ou vermillon plus beau, si on y mêle en le broyant de l'eau de gomme gutte, avec un peu de safran. Cela empêche de noircir.

CINÉRATION. Terme de Chimie. C'est la réduction d'une matiere, en cendres.

CINTRE. Terme d'Architecture. Trait ou figure qu'on donne à une voute.

CIR

CIRCULATION. Terme de Chymie. C'est un mouvement qu'on donne aux liqueurs dans un vaisseau de rencontre, en excitant par le moyen du feu les vapeurs à monter & à descendre. Cette opération se fait pour subtiliser les liqueurs, ou pour ouvrir quelque corps dur qu'on y a mêlé.

C'est aussi, en Médecine, le mouvement du sang dans les veines, & des veines dans les arteres.

CIRE. C'est l'ouvrage des abeilles. La cire, pour être bonne, doit être jaune, haute en couleur, facile à casser, d'une odeur agréable, & bien purifiée. Les Chymistes tirent de la cire jaune, une huile blanche & épaisse, qu'ils nomment beurre, & une autre huile claire comme de l'eau. L'une & l'autre sont admirables pour les engélures. On appelle marc des mouches, les ordures qui restent dans les sacs, après qu'on en a exprimé la Cire par la presse. Les Chirurgiens se servent de ce mare dans les maladies des nerfs. Les Maréchaux l'employent aussi pour les chevaux. Les Chirurgiens se servent aussi, dans les mêmes maladies, du propolis, ou cire rouge, qui est une espece de mastic dont se servent les abeilles, pour boucher les fentes & les trous de leurs ruches. *Voyez* ce qu'on en dit dans l'article des MOUCHES à MIEL.

CIRE D'ESPAGNE. C'est une composition qui sert à cacheter.

Maniere de faire la Cire d'Espagne.

Pour faire la Cire d'Espagne, il faut prendre du cinabre, environ deux treseaux: du blanc de Troies, une once: de la graine de lacque, une once: du sang de dragon, deux treseaux: du benjoin, un demi-treseau; & environ un demi-quarteron de poix-résine. Il faut d'abord faire fondre la résine dans une écuelle de terre & puis y mettre le blanc de Troies, que vous passerez dans un tamis, & après cela y ajoûter le sang de dragon, que vous passerez aussi, & la graine de lacque sans la passer, & démêler le tout sur un réchaud de feu, puis aussi y ajoûter le cinabre bien en poudre, & le broyer; prendre le tout sur un bâton, le prendre peu-après pour le mêler, & puis la polir; il la faut faire chauffer, quand elle est en bâton, & puis rouler derechef.

Pour faire les bâtons, frottez la table d'huile d'olive, vous y verserez dessus de la composition fondue, qu'on roule avec la main; faites les bâtons; lors qu'ils sont faits, polissez-les, les tenant près du feu, & les maniant tant que les creux se remplissent, remettez-les sur la table pour les faire tenir ronds.

Les creux étant remplis, vernissez les bâtons comme il s'ensuit. On fait un vernis avec un treseau de cinabre, une once de poix-résine, qu'on fait fondre, on trempe une plume dans ce vernis pour en frotter les bâtons. Ce vernis remplit les cavités, s'il y en a.

Il y en a qui jettent la composition fondue dans des moules de fer-blanc de la grosseur qu'on veut, & ils se trouvent faits & polis.

Il y en a qui recueillent la composition fondue dans la terrine avec deux bâtons faits comme ceux des

des Pâtissiers, faisant attacher la composition au bout de ces bâtons, que l'on tient exposés au feu & celui qui fait ces bâtons, en prend suffisamment pour en faire un bâton, ainsi ils la retirent jusqu'à ce qu'il n'y reste plus rien, en les polissant sur une table avec un ais poli & avec un polissoir de Cierger, & pour les faire luisans, on fait chauffer les canons ou bâtons, on les expose au feu sur un réchaud.

Nota.

Qu'on broye sur un marbre, le cinabre & le blanc de Troyes de même ; la gomme lacque se fond avec la poix-résine sans être pilée, le benjoin aussi ; on réduit en poudre le sang de dragon ; quelques-uns se servent de la gomme lacque plate, parce qu'elle coûte moins que l'autre gomme, mais la Cire n'est pas si bonne.

Autre façon de faire de la belle cire d'Espagne.

Prenez demi-livre de gomme adragant, un quarteron de mastic, le tout pulverisé chacun à part ; puis prenez un plat de terre vernissé que vous mettrez sur un réchaud à petit feu, puis prenez quatre onces de résine en poudre, & mettez-la prémierement dans le plat. Secondement, deux onces de térébentine & mettez-la dans le plat avec résine, puis prenez les deux gommes & vous les mêlerez, les trempant avec l'huile d'aspic ; puis prenez une demi-livre de blanc d'Espagne pilé, mettez tout ensemble dans le plat, & vous les tournerez sur le feu avec un bâton, puis vous l'ôterez du feu, & prendrez deux onces de cinabre bien pilé, & le mettrez au plat, remuant bien le tout ; alors vous prendrez un bâton, & laverez vos mains, en formant les magdaleons, & si vous desirez qu'elles sentent bon, ajoûtez-y du benjoin en poudre.

Autrement.

Vous en ferez d'une autre façon, si vous prenez une once de mastic, du cinabre trois dragmes ; ou si vous la voulez d'autre couleur, mettez-y ce qu'il vous plaira ; mais prémierement, fondez le mastic ; & étant un peu réfroidi, vous y mettrez le cinabre, & soudain la jetterez sur un marbre un peu chaud oint d'huile d'amandes douces, & vous en formerez des bâtons.

Troisiéme façon.

Prenez calabre blanc, dissolvez-le en eau douce.

Pour faire de la cire d'Espagne à l'épreuve.

Prenez de la gomme lacque, deux onces : du mastic, une once : du sandarac, de la gomme élémi, de chacun une once & demi : de la poix-résine, un gros & demi : de la thérébentine de Venise, une once : bayonne ou coleuvrée, trois gros : du cinabre, ce qui suffira pour rougir ; mettez le tout en poudre bien subtila, que vous mêlerez avec la résine & la thérébentine, & que vous broyerez bien afin de réduire le tout en pâte, ensuite vous les roulerez pour en faire des bâtons.

Autre.

Prenez de la poix Gréque luisante, que vous ferez fondre, & vous y ajoûterez du cinabre tant que vous voudrez pour lui donner couleur ; vous y ajoûterez quelque bonne odeur pour la faire odoriférante.

CIROËNE. Espece d'emplâtre qu'on applique, sur les membres foulés ou blessés par quelque contusion, ou chargés de quelque humeur qu'on veut faire transpirer ou dissoudre.

CIRON. Espece de petit ver blanc, & presque imperceptible, lequel s'engendre d'une humeur âcre, s'attache principalement à la main, & cause une démangeaison qui inquiéte.

Pour les Cirons des mains, & autres endroits du corps.

I. Il faut laver l'endroit où vous aurez des Cirons, gales ou teignes, de lait de vache, que vous aurez fait boullir.

II. Prenez du souphre, jettez-en dans un réchaud de feu, & en parfumez l'endroit où sont vos Cirons, gales & teignes.

III. Faites bouillir de la cigüe, & lavez de cette eau les Cirons & les dartres.

IV. Faites une décoction ou lescive de feuilles d'aluine, d'auronne & de noyer, en vinaigre bien fort.

CIRSOCÉLE. Dilatation des veines spermatiques causée par un sang grossier & épais.

CIRURE. Composition de Cire & de suif, où les Cordonniers mêlent quelquefois un peu de salpêtre, pour enduire les bottes & les souliers, & pour empêcher que ces sortes d'ouvrages ne prennent l'eau.

CIS

CISTERNE ou mieux CITERNE. Si la nature du lieu ne permet pas, qu'à grands frais, qu'on puisse faire des puits, pour lors & à ce défaut, l'on fait construire une Citerne en un endroit où la saleté ne puisse aborder, car autrement l'eau n'en seroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où l'on veut faire la Citerne, ne soit point exposé au soleil, ni au trop grand vent, & qu'on remarque que son eau differe de celle des puits, en ce que celle-ci ne veut point être renfermée, pour les raisons qu'on a données ci-dessus, & que celle-là au contraire veut toûjours qu'on la tienne close, à cause que le trop grand air a coûtume d'attirer à lui tout ce qu'il y a de plus subtil, de telle maniere, que ce qu'il y a de plus grossier, demeure au fond, & par ce moyen rend cette eau pesante, & sujette à causer des crudités dans l'estomac de ceux qui en boivent. Il y a des gens fort scrupuleux sur les eaux qu'ils veulent que reçoivent leurs Citernes ; car ils prétendent qu'indifféremment elles ne sont pas toutes bonnes : celles qui tombent en petite quantité pendant les chaleurs, & les pluyes qui viennent d'abord après de grandes séchéresses, sont du nombre des mauvaises ; & ce sont celles-là, disent-ils, qui sont cause quelquefois que l'eau qu'on tire des Citernes est d'un goût fort désagréable, même puant bien souvent. Il ne faut pas non-plus y laisser entrer celles des neiges fondues, ni celles des pluyes d'orage, ni même la prémiere eau des autres pluyes, qui n'a servi qu'à laver les toits qui sont couverts de poussiere ; on doit recevoir seulement dans la Citerne celle qui vient ensuite. Il faut aussi rejetter des Citernes, toutes les eaux de pluye qui sont apportées par des vents qui passent sur des lieux infectés de quelque maladie, ou de quelque mauvaise odeur, ou même qui passent sur de grandes villes, à cause de la fumée, dont on sait, par expérience, que l'eau retient facilement le goût. Pour les eaux qui tombent pendant l'automne, le printems & l'hiver, lorsque le tems n'est pas bien rude ; celles-là, dis-je, sont à ménager ; & dans toute la belle saison, on estime les petites pluyes du mois de May, qu'on a soin de ramasser exactement, comme étant les eaux les plus

pures & les plus légeres, & qui purifient même celles qu'elles trouvent dans les Citernes.

Pour la maniere de les construire, on laisse cela aux maîtres de l'art. On peut néanmoins proposer en passant, un dessein qui paroît fort avantageux. C'est de pratiquer dans chaque maison un petit lieu, dont le plancher soit élevé au dessus du rez de chaussée, de six pieds ou environ; que ce lieu n'ait, tout au plus que la quarantiéme ou cinquantiéme partie de la superficie de la maison, & qu'il soit élevé de huit à dix pieds, bien vouté, & avec des murs fort épais. Là il faut placer un reservoir de plomb, qui reçoive toute l'eau de pluye après qu'elle aura passé par le sable. Il ne faut à ce lieu qu'une petite porte bien épaisse & bien garnie de natte de paille pour empêcher que la gelée ne puisse pénétrer jusqu'à l'eau. Par ce moyen on peut distribuer de très-bonne eau dans les cuisines, & autres endroits du logis. Cette eau étant bien renfermée, ne se corromproit pas plus que si elle étoit sous terre, ne géleroit jamais, & son élevation au dessus du rez de chaussée, contribueroit à sa distribution dans tous les endroits bas de la maison.

On sait comme on a coûtume de ramasser ces eaux. C'est par des canaux faits de différentes manieres, qu'on attache au bord des couvertures du logis, & qui conduisent ces eaux dans un petit bassin de plomb ou de fer blanc, dans le milieu duquel est un trou par où cette eau passe dans un tuyau qui y tient, & qui avant que d'entrer dans la citerne, lui aide à descendre jusques dans une auge de pierre faite exprès proche de cette citerne, & dont voici l'usage.

Cette auge est mise pour recevoir les eaux qui tombent des couvertures de la maison, & de là les laisser écouler dans la citerne; mais comme on a dit qu'il y avoit un choix à faire des eaux qui tombent du Ciel, & qui, toutes indifféremment reçûes, ne pourroient pas faire une bonne eau, comment doit s'y prendre pour n'y faire descendre que celles qu'on estime les plus saines & meilleures, si ce n'est par le moyen de cette auge qui est percée en bas dans une encoignure, du côté où elle paroîtra le plus en pente? Ce trou dans le tems qu'on jugera à propos de ne point laisser perdre les eaux, sera fermé, afin que cette auge venant à se remplir jusqu'à un certain endroit qui sera grillé du côté de la citerne, fournisse un passage à l'eau qu'elle renfermera pour tomber dans cette citerne. Et lors au contraire qu'on fera mépris des pluyes qui tombent, on n'aura qu'à laisser ce trou ouvert, en telle sorte qu'à mesure que l'eau y entrera, elle en sortira de même.

Il y en a qui ne se servent point de cette auge, & souffrent que l'eau tombe indifféremment dans un endroit souterrain, bâti plus haut que la citerne, qu'ils appellent citerneau, dans lequel ils font mettre du sable de riviere, prétendant que l'eau passant au travers, se purifie de tout ce qu'elle peut avoir de méchantes qualités, & que par conséquent l'eau qu'on tire de ces citernes pour boire, doit être merveilleuse. On se rapporte de toutes ces choses à ceux qui ont coûtume d'user de cette eau pour appaiser leur soif; mais on sait bien que dans beaucoup de citernes qui reçoivent ainsi leurs eaux, on y en puise de fort desagréable au goût; ce qui oblige de croire que l'usage & les eaux choisies qu'on y laisse entrer, pour ensuite se jetter dans la citerne, peuvent effectivement composer une eau meilleure, que de l'autre maniere; c'est mon sentiment, le suive qui voudra.

Pour entretenir proprement la citerne, il faut avoir soin de bien faire nettoyer les endroits par où doit passer l'eau, qui seront des conduits, près desquels on pourra aisément approcher; & crainte que la pluye ne tombe directement dans la citerne, qui jettera de côté & d'autre les eaux qui tombent dessus; & pour empêcher qu'on ne jette rien de vilain dans l'auge dont on vient de parler, on la tiendra fermée à la clé, d'un couvercle fait d'un bon bois. Bien du monde voudroit qu'on bannît les pigeons où sont bâties les citernes; mais si cela est absolument nécessaire, il ne faut donc jamais penser d'en construire dans une maison de campagne, où un colombier apporte beaucoup plus de profit à son maître, que ne fait pas une citerne.

Ciment pour les Citernes. *Voyez* CIMENT. CITERNE. *Voyez* MAISON.

CIT

CITRONIER, en latin *Citreum*.

Description.

C'est un arbre dont les feuilles sont d'une belle couleur verte, luisantes, dentelées sur les bords & assez semblables à celles du laurier. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rond, odoriférantes, & d'une couleur blanche tirant sur le rouge ou sur le purpurin. A ces fleurs succede un fruit oblong qu'on nomme citron, dont l'écorce, qui est épaisse & raboteuse, renferme une substance vesiculeuse, divisée en plusieurs celules remplies d'un suc acide, très-agréable au goût.

Lieu.

On cultive cet arbre en Provence, en Languedoc, en Italie & dans les pays chauds.

Propriétés.

Le Citron est cordial, propre pour rafraîchir, pour précipiter la bile & pour appaiser le trop grand mouvement du sang. Pendant les maladies épidémiques, on porte sur soi un Citron lardé tout autour de cloux de gérofle. C'est pour se garentir de la contagion. Pour la gravelle & la colique néphrétique, on fait prendre une once de sirop de Citron, & autant d'huile d'amandes douces, dans quatre onces d'eau de pariétaire. On augmente l'agrément & la vertu des juleps apéritifs, en y mêlant deux ou trois gouttes d'huile des zests de Citron Neroli. La sémence de Citron tue les vers, & fortifie l'estomac. Elle entre dans la composition de quelques opiates & antidotes, aussi-bien que son écorce séche, ou confite.

CITRON. Elixir de Citron. *Voyez* ELIXIR.

Le Citronier qu'on vient de décrire, est celui qui porte des Citrons aigres; il y en a un autre, dont les fruits sont doux. Ces Citrons sont d'un goût assez fade, mais ils sont plus gros que les communs.

Le Citron bergamote est le fruit d'une espece de Citronier, dont on dit que l'origine vient de ce qu'un Italien s'avisa d'enter une branche de Citronier sur le tronc d'un poirier bergamote. C'est de ce Citron qu'on tire l'essence de cedra, ou bergamote.

Maniere de tirer l'essence de Cedra.

Ayez un vase de verre d'une assez grande capacité, & dont l'ouverture soit telle qu'elle puisse être fermée par les bouts de deux doigts, avec lesquels on doit presser l'écorce de Citron bergamote coupée par petits morceaux, de la même maniere qu'on presse les zests d'orange. Pour empêcher l'évaporation de cette essence, il est bon d'envelopper l'embouchure du vase avec du parchemin mouillé. On tire bien peu d'essence d'une grande quantité de petits mor-

ceaux d'écorce de Citron, mais elle est bien meilleure, que si on la tiroit par la métode, dont on se sert communément pour les essences.

On distingue encore trois sortes de Citrons : la prémiere, est le limon, dit en Latin *limo* ou *malum limonium* : la seconde, est le Citron, dit *citrium* : & la troisiéme *poncerium*, qui est le poncyre, lequel est aussi appellé *citrionatum*, ou *pomum Adami*, ou *pomum Assyrium*, & *pomum Medicum* ; à cause du pays de Medie où le Citron croît abondamment, & sans grande peine, & à cause qu'il a plusieurs vertus medecinales, resiste aux venins & à l'ardeur de la fiévre, & extenüe la bile crasse.

A l'égard du suc de limon, il est propre à la gravelle, & à nettoyer les taches du visage.

Leur écorce est alexipharmaque & cardiaque, elle fortifie l'estomac quand elle est confite, elle aide à la digestion, prépare la pituite, & la melancolie, fait mourir les vers, & enfin corrige le mauvais air, particulierément en tems de peste. Sa semence a les mêmes vertus.

Pour faire des petits pains de Citron.

Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux, & le battre avec un peu d'eau de fleur d'orange, puis prendre du sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il se fasse une pâte ferme comme de la pâte de masse-pain. Vous y mêlerez parmi de la rapure de Citron, puis vous la roulerez en petite boule grosse comme le bout du pouce, à peu près ; vous les dresserez sur du papier, & en les dressant, vous les applatirez un peu ; vous les mettrez dans le four, & lorsqu'ils seront cuits, vous les ôterez : voilà ce qui s'appelle du *petit pain de Citron*.

On fait de la conserve de rapure de Citron. *Voyez* Conserve.

CITROUILLE, en latin *Citrulus*.

Description.

C'est une plante qui a les feuilles découpées comme la coloquinte ; mais plus grandes & plus rudes. Ses branches s'étendent beaucoup sur terre comme celles des melons ; ses fleurs sont jaunes ; ses fruits sont plus gros que les melons, unis, verts & pesans, & quelquefois tâchés de blanc.

Lieu.

On seme les Citrouilles dans les jardins en lieu chaud, elles sont bonnes à manger en Juillet & Août, & entierement mûres en Septembre.

Proprietés.

Cette plante est bonne pour rafraîchir ceux qui sont alterés en été, sur-tout dans la fiévre ardente. Sa senteur fait revenir ceux qui sont évanoüis. La graine est bonne pour les reins & à la vessie ; elle provoque l'urine, & prise avec du lait, elle sert aux exulcerations de la vessie ; la graine est bonne aux estomacs secs & chauds ; mais en général la nourriture n'en est pas bonne à cause des flegmes qu'elle engeodre.

Culture des Citrouilles.

Les Citrouilles ne se multiplient que de graines, qui sont plates en ovale, & assez larges, blanchâtres, & comme fort proprement rebordées tout autour, à la reserve de la base par où elles tiennent à la mere Citrouille, quand elles ont été formées dans son ventre.

Avant que de sémer la graine, il est bon de la faire tremper dans l'eau pour faire gonfler le germe & avancer la végétation ; quand on la séme, on doit par précaution en mettre deux dans un même trou. Si ces deux graines poussent des tiges, on peut en arracher une, & laisser l'autre.

Les Citrouilles s'élevent sur la couche, se replantent comme les melons & concombres ; mais plus communément en pleine terre ; vous les placerez en quelque endroit de vôtre jardin aussi spatieux, à cause de leurs jets qui se traînent quelquefois assez loin sans nouer du fruit.

Pour les replanter, vous ferez des trous fort éloignés les uns des autres, comme de deux toises, & vous mettrez à chacun deux boisseaux de petit fumier, à cause de la force de la plante, & vous les ferez bien arroser.

Leur cueillette se fait, lorsqu'elles sont en parfaite maturité, que l'on appelle aoûtées ; elles ne se gâtent point sur la terre ; mais elles y mûrissent de plus en plus.

Aux prémieres fraîcheurs, on les cueillira le matin, les mettant essuyer en monceaux à la chaleur du jour, puis on les serrera en lieu temperé de chaud & de froid, sur des ais sans se toucher, & sur-tout on les gardera de la gélée ; car elles seroient entierement perdues.

Pain de Citrouille.

Si vous avez une trop grande quantité de Citrouilles, ou plus qu'il n'en est besoin pour nourrir vôtre famille, vous en mettrez dans le pain du commun, même dans le vôtre. Pour ce faire, vous ferez bouillir de la Citrouille, de la même façon que celles que l'on fricasse ; il faut pourtant qu'elle soit un peu plus cuite ; puis vous égouterez l'eau, & détremperez vôtre farine avec cette Citrouille, & vous en ferez le pain à l'ordinaire ; il en sera plus jaune, de meilleur goût, un peu gras cuit, & il est très-sain pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement.

Citrouille en potage.

On fait un potage à la Citrouille, en la coupant par petits morceaux qu'on passe à la poêle, au beurre blanc, avec du sel, du poivre, du persil, du cerfeuil & autres fines herbes ; puis on la met dans un pot de terre avec du lait bouillant, ensuite on dresse le tout sur du pain, après quoi on y met du poivre blanc ; il y a encore des potirons, des bonnets de prêtre, & des trompettes d'Espagne qu'on aprête de la même maniere, étant tous fruits d'une pareille nature.

Autre potage à la Citrouille.

Coupez de la Citrouille par morceaux, mettez-la dans un pot de terre avec de l'eau, du sel, un ou deux cloux de gérofle, & du beurre à discretion ; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit quasi en bouillie, & qu'il ne reste qu'un peu de bouillon, prenant garde que rien ne brûle, & ne s'attache au pot, & ôtant le brûlé s'il y en a, ce que vous empêcherez la faisant cuire à petit feu sur la fin ; lors donc qu'elle est cuite en perfection, & qu'il reste fort peu de bouillon, s'il paroit encore de gros morceaux, vous les écacherez, puis mettez-y du lait, & lorsqu'il commence à bouillir le moins du monde, retirez le pot hors du feu, & ayant taillé du pain dans une écuelle, il faut verser sur la soupe deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, y ajoûtant quelques cuillerées du plus clair du potage, & les jaunes d'œufs étant répandus ainsi sur la soupe, il faut verser le potage, & le mettre ensuite mitonner sur un rechaud, gardant un peu de bouillon pour remettre à la place de celui qui se consomme sur le feu.

Quelques-uns y ajoûtent du sucre, & un brin de

eanelle ; d'autres y mettent du poivre ou de la muscade, mais il est meilleur étant apprêté simplement.

La Citrouille est bonne au lieu d'herbes dans un potage à la viande ; & quand on en a de cuite de cette maniere, vous en pouvez mettre à part avec une sauce au beurre blanc. On en peut mettre aussi dans le pot avec les herbes au lieu de concombres.

Citrouilles fricassées.

On commence à les couper par tranches, & ôtant les semences qui sont dedans, & la peau, on les met par morceaux, pour ensuite les mettre bouillir dans un peu d'eau pour les faire amollir ; cela étant, on les laisse égoutter, puis on les fricasse, en y mettant du lait, du beurre, du sel & du poivre ; & lorsqu'elles sont cuites, & avant que de les tirer, on délaye des jaunes d'œufs avec un peu de crême douce qu'on jette dedans, puis on les sert.

Autrement.

Coupez de la Citrouille par tranches bien minces, ou par petits morceaux, mettez-la cuire dans une poële où il y ait de bon beurre roux ou de l'huile bien chaude, on y peut ajoûter un oignon ou une ciboule, faites bien cuire la Citrouille, la remuant & retournant fort souvent pour empêcher qu'elle ne se brûle, & quand elle est cuite à demi, ajoûtez du sel menu, du verjus en grain & un peu de muscade. On peut écacher la Citrouille quand elle est cuite entierement, & de bon goût, y ajoûter une pointe de vinaigre, ou de verjus, ou bien un peu de crême, & n'y mettre point de verjus, lui donnant encore un tour dans la poële.

Autre façon aisée.

Pelez de la Citrouille, puis coupez-la par tranches le plus déliées que vous pourrez, mettez-la dans une terrine, poudrez-la de sel menu ; ajoûtez-y un oignon coupé en deux, ou un couple de ciboules entieres, & la laissez pendant une heure ou deux jetter son eau sans la mettre sur le feu ; puis on jettera l'eau, & vous fricasserez la Citrouille dans une poële avec du beurre ou de l'huile & de l'épice, du vinaigre, du sucre : on la peut piler avant que de la fricasser.

Autre maniere.

Coupez de la Citrouille par petits morceaux, & mettez-la dans une poële avec un peu d'eau : il en faut peu, d'autant que la Citrouille en rend beaucoup, faites-la parbouillir à petit feu au commencement dans l'eau qu'elle jettera, la remuant souvent, & quand elle sera cuite, tirez-la à sec, puis échangez la avec une euilliet, ou dans un mortier ; & fricassez-la ensuite avec du beurre ou de l'huile, y ajoûtant du bouillon du pot.

On y peut mettre aussi de bon fromage coupé menu, & ajoûter à la fin, quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ou de verjus, assaisonnez le tout avec du sel, un peu de canelle, ou d'autre épice : on peut y ajoûter du sucre. Mettez cette farce dans un plat, tenez-la chaudement, & laissez-la épaissir sur le feu autant qu'il vous plaira ; on en peut mettre sur un chapon bouilli sur le potage.

Autre maniere de fricasser les Citrouilles.

Faites parbouillir de la Citrouille avec un peu d'eau & du sel, puis l'ayant tirée à sec, laissez-la égoutter ; on fait roussir du beurre dans lequel on met cuire de l'oignon ou de la ciboule, puis on y met la Citrouille, assaisonnez le tout de sel, de poivre, de verjus ou de vinaigre ; on peut rapper ou découper du fromage bien sec ; on peut encore mettre du lait ou de la crême en cette fricassée, lorsqu'elle est faite.

Autre façon.

Faites parbouillir de la Citrouille dans de l'eau & du sel, faites-la égoutter & la pressez aussi, écrasez-la bien ensuite, & la mettez dans un poëlon, la faisant cuire afin qu'elle ne sente pas l'eau, & quand elle est bien cuite, on y ajoûte du lait. On la met encore bouillir, y ajoûtant du sucre pour la rendre meilleure ; puis mettez-en la grosseur du poing dans un pot ou poëlon, avec près d'une chopine de lait, du sel, un peu de poivre, un ou deux cloux de gérofle, deux euillerées de farine délayée avec un peu de lait ; faites-la cuire doucement un bon quart d'heure, ou environ, ou jusqu'à ce que cet appareil soit épais comme de la bouillie bien cuite ; on y peut alors ajoûter deux jaunes d'œufs délayés, puis vous dressez incontinent après la Citrouille, rapez-y du sucre par dessus.

Autrement.

Coupez de la Citrouille par tranches longues, & poudrez-la de farine, ou la trempez dans la farine délayée avec un peu de lait, ou bien du vin blanc, puis mettez-la frire dans du beurre ou de l'huile bien chaude ; étant frire, tirez-la à sec, poudrez-la de sel, & l'arrosez de verjus, ou de jus de citron, ou bien d'un peu d'eau rose, y rapant du sucre par dessus : on peut la faire parbouillir avant que de la frire. Vous pouvez accommoder des courges en autant de manieres que la Citrouille : on en peut faire bouillir, puis l'accommoder en salade avec du vinaigre, du sel, & de l'huile.

Citrouilles en Andouilletes.

Prenez de la Citrouille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs durs, frais cassés, un peu de persil bien haché avec des herbes fines : le tout assaisonné de sel, de poivre, de cloux de gérofle broyé. Cela étant ainsi apprêté, formez-en des andouilletes, mettez-les cuire au four, avec force beurre dans une lechefrite, ou terrine ; & quand elles seront cuites, ôtez toute la sauce pour les faire rissoler ; cela fait, mettez-les dans un plat, puis les servez.

La Citrouille est nourrissante, anodine & rafraichissante. On employe sa semence dans les émulsions, & sur-tout dans l'orgeat, qui est une liqueur qu'on fait en été, autant pour le plaisir que pour la santé.

CIV

CIVÉ. Prenez de telle viande qu'il vous plaira, par exemple un morceau de porc frais ou de veau, ou plûtôt la moitié d'un liévre, ajoûtez-y d'autre viande, s'il est besoin, battez la viande, coupez-la par morceaux assez gros, & mettez-la dans un pot avec du sel, un morceau de petit lard, un peu d'écorce d'orange, des foies de volaille, ou le foie d'un liévre, & de l'eau, ou plutôt du bouillon de viande ; & quand le Civé sera cuit à demi ou un peu plus, retirez les foies s'il y en a, mettez au pot un petit bouquet d'herbes fines, quelque cloux de gérofle, quelques oignons frits dans du sain-doux & du vinaigre, dans lequel on aura détrempé du pain séché au feu avec les foies de liévre, & achevez de faire cuire le Civé doucement ; ensorte que la sauce soit épaisse, courte & bien liée, ou bien on dresse le Civé sur les tranches de pain séchés au feu.

Autre Civé à la sauce douce.

Prenz un chapon, ou des poulets, ou d'autre viande, & l'ayant faite rôtir un peu plus qu'à demi, met-

tez-la par morceaux dans un pot avec du bouillon de viande, du sel & quelques cloux de gérofle, faites-les bouillir doucement quelque tems.

Il faut aussi broyer avec du vinaigre, des amandes douces qui ayent été séchées au feu, & les passer par un linge ou étamine pour en avoir la moële ou lait, & faire tremper aussi séparément dans du vinaigre du pain tôti, & le bien écacher quand il sera templi ; puis l'ayant mêlé avec du lait ou moële d'amandes, le verser dans le Civé lorsqu'il aura bouilli quelque tems, y ajoûtant quelques morceaux de canelle liés ensemble & du sucre, ce qu'il en faudra pour faire la sauce douce. Faites bouillir le tout bien doucement, jusqu'à ce que le Civé soit cuit, le remuant & retournant de fois à autre, pour empêcher qu'il ne s'attache au pot & ne se brûle.

CIVETTE. Animal qu'on trouve aux pays étrangers. Son poil est douillet, fort épais & d'une odeur suave, d'un fond brun, ou blanc obscur, agréablement marqueté de taches noires. La Civette est à peu près de la grosseur d'un Renard ; elle a les dents âpres, & la queue fort longue. On employe la Civette dans les parfums.

CLA

CLABAUT. C'est un chien courant, à qui les oreilles passent le nés de beaucoup. Ce nom vient de ce qu'il demeure à chasser & à rebattre des voyes en trois ou quatre arpens de bois, ce qu'on appelle clabauder, en ce qu'ils manquent de force, & ne peuvent aller avec les autres chiens.

CLARIERE. On dit mieux *Clairiere*. C'est l'endroit d'un bois qui est dégarni d'arbres.

CLARINÉ. Terme de Blason. Il se dit des animaux qui portent une clochette.

CLAVEAU. C'est une maladie très-dangereuse qui vient aux brebis, en forme de petits boutons. *Voyez* BREBIS.

CLAVICULE. Terme d'Anatomie. C'est l'os tortu qui unit l'omoplate au brichet.

CLAYE, dont se servent les Jardiniers pour passer, comme on dit, des terres à la claye. C'est une maniere de tissu de plusieurs brins de bois ronds garnis de leur écorce, & assez menus, c'est-à-dire, de la grosseur d'un pouce. Ces brins de bois sont separés l'un de l'autre d'environ un pouce, & liés en trois ou quatre endroits de leur hauteur, d'une chaîne d'osier qui les entrelasse, & de plus, attachés par derriere avec autant de traverses du même bois, ou un peu plus gros pour maintenir l'ouvrage en état ; ensorte qu'en l'usant, la claye resiste à la pesanteur de la terre qu'on doit jetter contre, & qu'elle ne se desassemble point & ne se disloque pas si-tôt qu'elle feroit sans cela : ce sont les Vaniers qui font des clayes d'environ six à sept pieds de haut, & d'autant de large.

CLAYONAGE. On fait un Clayonage, quand on assûre sur des Clayes la terre d'un gazon en glacis, qui sans cela pourroit s'ébranler par le pié. *Voyez* CLAYE.

CLE

CLECHÉ. Terme de Blason. Se dit d'une piece ouverte à jour, ou percée en façon des anciens anneaux des clefs.

CLEMATIS. *Voyez* PERVANCHE.

CLEMATITE. Plante semblable à la Morelle. *Voyez* ARISTOLOCHE.

CLERAGRE. Maladie qui vient aux aîles des oiseaux de proye. *Voyez* OISEAUX de proye.

CLI

CLIMATERIQUE. L'année Climaterique est celle qui tombe à chaque septiéme année de la vie d'un homme. On s'imagine que les années Climateriques sont dangereuses, & que la plus dangereuse de toutes est la soixante-troisiéme : on s'en rapporte à ceux qui en ont fait l'expérience.

CLINOIDES. C'est le nom qu'on donne aux trois apophises internes, de l'os sphéroïde.

CLISTERE. *Voyez* LAVEMENT.

CLO

CLOCHE pour les Jardiniers. Ce sont des ouvrages de verre faits à l'imitation d'une Cloche de fonte, qui ont environ dix-huit pouces de largeur par le bas de leur ouverture, & autant de hauteur, avec un gros bouton de la même matiere pour les prendre & les placer commodément; on en fait quelquefois de plus grandes. Ces Cloches servent l'hiver, & pendant toute la saison froide, pour mettre sur les plantes qu'on échauffe, & qu'on fait avancer par le moyen des fumiers chauds ; par exemple, fraises, ozeilles, asperges, melons, concombres, & petites salades, &c. Ces Cloches les garentissent du froid & du vent. On dit : *donner de l'air à la Cloche*, c'est l'élever ou d'un côté seulement, ou par tout, ce qui se fait avec de petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes. On dit : *hausser les Cloches*, *baisser les cloches*. *Les melons ne peuvent plus tenir sous les cloches*, *&c*.

De ce mot de Cloche, on en fait un adjectif : cloché, pour dire : *J'ai deux cens pieds de melons clochés*. Cela signifie garnis chacun de leur Cloche. *Voyez* JARDIN.

CLOPORTE. Insecte de couleur grisâtre, ayant beaucoup de pieds. La poudre de Cloporte est raffraîchissante, & purifie le sang. On l'employe aussi dans la colique nephrétique & le calcul, dans les retentions d'urine, dans la jaunisse, dans les obstructions, & dans plusieurs autres maladies. Les Cloportes s'engendrent sous les pierres, & les morceaux de bois, qui sont couchés par terre, & dans les murailles. *Voyez* PRÉPARATION.

CLOU DE GEROFLE, en Latin *Cariophilli*.

Description.

Ce sont les fleurs d'un arbre des Indes, dont la figure, la grandeur & les feuilles sont semblables au laurier, sinon qu'elles sont plus étroites, ainsi que celles des saules ou des pêchers ; il a beaucoup de branches & de fleurs, qui sont premiérement blanches, puis verdâtres, & enfin roussâtres ; lesquelles étant endurcies sont les gérofles, qui ont comme une tête au bout avec quatre petites dents, étendues en étoiles : cette fleur croît au bout des petites branches, comme le fruit du myrte.

Lieu.

Il croît seulement aux cinq Isles des Moluques ; on amasse les gérofles du mois de Septembre, au mois de Janvier & Fevrier.

Propriétés.

L'eau tirée des cloux récens, sent merveilleusement bon, & est bonne aux symptômes du cœur quelques-uns font suer ceux qui ont la grosse verole avec des cloux de gérofle, des noix muscades, du poivre long & noir. Les cloux de gérofle sont bons pour le foye, l'estomac & le cœur, & fortifient ces parties ; ils aident à la digestion, & resserrent le ventre. *Voyez* DISTILLATION.

CLOU. Petite tumeur qui vient sur la peau, & qui ressemble en quelque maniere à la tête d'un clou.

Pour faire mûrir les cloux.

Prenez farine de froment, jaune d'œuf, miel, graisse de porc. Battez le tout ensemble ; puis faites-le chauffer un peu, pour en faire un emplâtre.

Pour faire percer les cloux.

Prenez de la miette de pain bis ; faites-la bouillir avec du lait jusqu'à la consistance de bouillie. Après l'avoir tirée du feu, melez-y de l'onguent rosat à proportion. Appliquez sur du linge de lin, ou de chanvre, & faites-en un emplâtre. *Voyez* Emplatre *Manus Dei*

CLUSE. Terme de Fauconnerie. Il signifie le cri avec lequel le Fauconnier parle à ses chiens, quand l'oiseau a remis la perdrix dans le buisson. Cluser la perdrix, c'est parler aux chiens pour faire sortir la perdrix du buisson.

COA

COAILLER. Terme de Chasse. Se dit des chiens, quand ils quêtent la queue haute sur les vieilles, & sur les nouvelles voyes.

COAILLES. C'est la grosse laine des brebis. On doit séparer les Coailles de la toison.

COAGULER. C'est donner une consistance aux liquides, en faisant consumer une partie de leur humidité sur le feu, ou bien en mêlant ensemble des liqueurs de différente nature.

COC

COCHEVIS. Sorte d'alouette hupée. *Voyez* Alouette.

COCHENILLE. C'est un petit insecte, qui se nourrit du suc des fruits rouges de l'opuntia. Sa figure est assez semblable à celle des punaises qui s'attachent aux orangers. On croit que ce qu'on nous apporte sous le nom de Cochenille, n'est que la partie du ventre de cet insecte couverte d'écailles, qui est restée toute entiere. On n'y remarque rien de la partie du corps qui est vers la tête, ni des pattes qui se sont apparemment desséchées & reduites en poussiere.

On trouve ces insectes sur differens arbres dans la nouvelle Espagne ; les Indiens ont soin de les ramasser & de les transporter sur l'opuntia, qui est une espece de figuier du pays, dont le fruit est rempli d'un suc rouge. Les Cochenilles se nourrissant de ce fruit, acquierent une belle couleur rouge ; & quand ils sont d'une grosseur suffisante, on les tue avec de l'eau froide, & on les fait secher pour les apporter en Europe, où l'on s'en sert pour teindre en écarlate.

On doit choisir la Cochenille grosse, nette, bien nourrie, seche, de couleur argentée, brillante en dessus, & rendant, quand on l'a écrasée, une couleur rouge foncée.

COCHER. Domestique qui conduit les carosses. *Son devoir.* Il faut en premier lieu qu'un Cocher soit honnête homme, sage & point ivrogne ; puisque la vie du Seigneur dépend souvent de sa conduite. Il doit aussi se connoitre un peu en chevaux ; qu'il les sache bien panser, ou faire panser soir & matin, tenir ou faire tenir l'écurie bien propre ; qu'il ait soin de faire ou de faire faire la litiere le soir, & la lever le matin, & ne point laisser le fumier dans l'écurie de peur du feu, & prendre bien garde aux lanternes & chandeliers, pour la même raison. Il faut encore qu'il ait soin de faire boire les chevaux à leurs heures ordinaires, leur donner l'avoine de même, & ne pas manquer à leur laver ou faire laver les jambes, lorsqu'ils arrivent de la ville ; le soir & le matin, leur visiter tous les jours les pieds avant que de sortir, les bien faire ferrer & les entretenir de même, leur faire les crins de tems en tems, & les tenir toûjours le plus propres qu'il est possible. Il est encore de son devoir de nettoyer, ou faire nettoyer où sont ces carosses, tant par dedans que par dehors, les graisser ou faire graisser quand il est besoin, prendre garde tous les jours qu'il n'y manque rien : & en cas qu'il y manque quelque chose, avoir soin d'en avertir l'Ecuyer, le Maitre-d'Hôtel ou ceux qui en doivent avoir le soin ; les avertir de même de ce qui pourroit manquer aux harnois ; les bien laver, brosser & nettoyer tous les jours, afin que tout l'équipage soit dans une égale propreté, & que le Seigneur en ait une entiere satisfaction.

COCHON ou PORC. C'est un animal domestique très-connu, qu'on engraisse, & dont on sale la chair qui est d'un bon goût. Sa femelle est appellée *truye*, elle porte quinze ou seize petits cochons d'une seule ventrée ; mais il ne faut lui en laisser que huit ou neuf, afin qu'ils profitent davantage. Le mâle se nomme *verrat*. Celui qu'on châtre pour engraisser, retient le nom de Cochon ou de porc.

Qualité du Verrat & de la Truye.

Sa tête doit être grosse, son groin long, ses oreilles grandes & pendantes, ses jambes courtes & grosses; en un mot, il doit avoir le corps gros & ramassé. Il faut que la truye ait les mêmes qualités, que son ventre soit large & ample, & que ses tetins soient longs.

Tems de faire souer la Truye.

C'est depuis le commencement de Février jusqu'à la mi-Mars. Car si on fait souer la truye en Mai ou Juin, les petits Cochons qui naissent au mois de Septembre ou d'Octobre n'ont point le tems de se fortifier avant l'hiver, ce qui fait qu'ils ne deviennent jamais beaux. La truye donne des petits deux fois par an, & les porte pendant cinq mois.

On aura soin de séparer les verrats d'avec les truyes, de peur qu'ils ne les blessent & ne les fassent avorter ; ou qu'ils ne mangent les petits Cochons quand ils sont nés ; c'est pourquoi on ne les envoyera pas ensemble aux champs. On doit aussi ne jamais laisser manquer la mangeaille à la truye, de crainte qu'elle ne mange elle-même ses petits.

Maniere d'élever les petits Cochons.

Trois semaines après que les Cochons sont nés, qui est le tems ordinaire de les sevrer, on commence à les mener aux champs pour paître l'herbe. On ne doit point manquer soir & matin de leur donner à boire de l'eau qu'on aura blanchie avec du son. Ce soin dure jusqu'à ce qu'ils ayent atteint l'âge de deux mois. On choisit pour lors la quantité de ceux qu'on veut sevrer pour la provision de la maison ; afin de vendre le reste.

Comme après cela on n'a plus une si grande quantité de Cochons à élever, on peut leur donner la nourriture plus ample ; c'est-à-dire, qu'au lieu d'eau simple, il faut soir & matin leur faire boire du petit lait, où l'on mêle du son ; on leur en donne un peu plus, de même que lorsqu'on en a beaucoup à nourrir.

Les lavures d'écuelles faites de petit lait ne sont point mauvaises ; & si c'est en hiver, on les fait tiedir sur le feu, puis on les jette dans leur auge avec un peu de son, & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves ; on les entretient ainsi jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à leur fournir la meilleure partie de leur nourriture ; & on se souviendra de les envoyer tous les jours aux champs avec les brebis ; car d'élever ces petits Cochons sans les envoyer paître, c'est abus. L'Eté se

passe ainsi ; mais quand l'automne arrive, & qu'on pense à engraisser ces cochons pour les tuer, c'est une autre affaire ; on doit pour lors tripler la dose & les gouverner comme on va l'enseigner.

Méthode pour engraisser les Cochons.

Pour disposer la nature des cochons à prendre graisse, il ne faut pas tout d'un coup leur donner la nourriture bien forte. C'est ce qui fait que pendant huit jours, on prendra des choux qu'on fera bouillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmi lesquels on mêlera du petit lait, des lavures d'écuelles, & de l'eau, si cela ne suffit pas pour detremper suffisamment ce son & ces choux ; puis on laissera refroidir cette mangeaille, jusqu'à ce qu'on y puisse endurer la main.

Ce tems passé, on attache ces cochons dans leur toit, d'où on ne les fait point sortir qu'ils ne soient tout-à-fait gras ; & pour lors on leur ote les choux, & on ne leur donne plus soir & matin à pleine auge que de l'eau ou du petit lait, dans lequel on aura mis du son un peu épais & qu'on aura fait bouillir, pour leur présenter, après qu'il aura été refroidi. On leur donnera un picotin d'orge bouilli, & autant d'avoine crue ; & pour le mieux, l'un & l'autre alternativement. Huit jours se passeront encore ainsi, après quoi on leur donnera à manger du son boüilli tout épais, & tant que les cochons en laissent de reste.

Si-tôt que cela arrive, ils ne tardent gueres à engraisser & quand on les juge propres à être tués, on leur met le coûteau dans la gorge, pour être accommodés & salés.

Du tems de châtrer les Cochons.

Tous ces soins exprimés ci-dessus seroient inutiles, si on ne prenoit celui de châtrer les cochons, qu'on veut engraisser, & qu'on destine pour être vendus.

Les cochons, pour bien faire, doivent, avoir six mois lorsqu'on les châtre ; il est vrai que si l'on fait plûtôt cette opération, la chair en est beaucoup plus délicate ; mais les cochons n'en deviennent pas si beaux ; ainsi qu'on choisisse toûjours cet âge. Le printems ou l'automne sont les deux saisons les plus propres à cette incision ; car en été il est dangereux que la gangrene ne s'y mette, ou que le froid en hiver n'offense tellement la playe, que les cochons n'en viennent à mourir.

Avis.

En quel pays que l'on puisse être, on ne se mettra point en peine des cochons, par rapport à la situation du lieu, à cause que ces animaux se plaisent par tout.

Les Forêts néanmoins sont les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cause des fruits sauvages dont elles sont remplies ; & les années que le gland y abonde, tous les soins exprimés ci-dessus pour les engraisser deviennent inutiles, cette nourriture étant suffisante pour leur faire prendre assez de graisse aux bois.

Les cochons ne commencent à s'engraisser de gland que lorsqu'il est mûr, ce qui se reconnoit quand il tombe.

La maxime de ceux qui, au retour des bois, donnent à leurs cochons de l'eau où ils auront mis de la farine d'ivraye pour les faire dormir, n'est point mauvaise ; car dormir après qu'on est sou, c'est le moyen de prendre bien-tôt de l'embonpoint.

Les leçons qu'on a données ci-dessus pour engraisser les cochons, ne regardent que ceux qui n'en veulent mettre en gras que pour la provision de la maison ; car pour en faire commerce, il n'y a point d'autre expédient que les bois, au défaut de quoi, on ne conseille à personne d'entreprendre de le faire. Pour aider encore à la subsistance de ses cochons à la maison ; le pere de famille sera soigneux de faire amasser du gland en suffisante quantité, pour engraisser le nombre qu'il destinera pour sa provision.

Aux pays où il y a bien des forêts, & dans les années que le gland abonde, on en fait un grand amas, qu'on garde d'année à autre ; mais c'est en observant ce que voici.

Comment il faut conserver le gland d'une année à l'autre.

Outre le gland que l'on croit suffisant pour engraisser ses Cochons à la maison, on prend celui qui est de trop, & qu'on veut conserver poue l'année suivante, qu'on met sécher dans le four après qu'on en a tiré le pain ; cela l'empêche de germer, & par conséquent de se gâter.

Ou bien choisissez un lieu sec, mettez-y ce gland en monceaux, sans le remuer qu'il n'ait entierement sué ; & lorsque dans sa saison vous voulez vous en servir, prenez-en toûjours du même côté, de peur que venant à se désentasser, il ne se mette à pourrir après avoir germé ; & vous expérimenterez par là de quel avantage il est de faire beaucoup de pareille provision dans les années qui abondent ; car elles ne sont pas toûjours de même.

Des maladies des porcs, & des moyens de les guérir.

On connoît qu'un porc est malade, quand il panche l'oreille, qu'il est plus paresseux & plus pesant que de coûtume, ou bien lorsqu'on remarque qu'il est dégoûté ; il peut arriver aussi qu'un Cochon malade ne donne aucun de ces signes, & qu'il ne laisse pourtant pas de ressentir du mal, & ce qui peut faire douter seulement en lui de quelque infirmité, c'est lors qu'au lieu de conserver son embonpoint ordinaire, on le voit diminuer peu-à-peu ; & pour lors, afin de s'éclaircir de son doute, on prend à contrepoil une poignée de soye sue son dos, qu'on lui arrache ; & si dans sa racine ce poil paroît net & blanc, c'est bon signe ; au lieu que si on y apperçoit quelque marque sanglante ou noirâtre, on peut assûrément juger que ce Cochon est malade. Il n'est plus question après cela, que d'examiner en lui quelle peut être la cause de son mal.

De la lépre.

Cet animal est si gourmand & mange si vilainement, que bien souvent à cause de cela, il est sujet à la lépre, & pour tâcher de le guérir de cette maladie, on fait tous les jours soigneusement nettoyer son toit, où on ne laisse point manquer de bonne & fraîche litiere, puis on le saigne sous la queue ; ensuite de quoi on le baigne souvent en eau claire, & on le laisse long-tems promener. On ne doit point aussi en cette occasion lui épargner le manger ; & sa nourriture sera du marc de vin, mêlé avec du son & de l'eau. De dire que ce mal sera guéri entierement par ce remède, on en doute ; mais on sait bien qu'il diminuera.

On connoît qu'un Cochon a la lépre de trois manieres : Prémierement, lorsque lui levant la langue, on voit dessous de petites pustules noirâtres. Secondement, lorsqu'il ne peut se porter sur ses pieds de derriere. En troisiéme lieu, si la soye arrachée de dessus le dos, comme on a dit, est sanglante dans sa racine. *Voyez* ENFLURE.

Du tems & de la maniere de tuer les Cochons pour saler.

On tue les Cochons depuis la S. Martin jusqu'au

carnaval, ensuite selon l'usage du pays, on les pele comme les cochons de lait, en les lavant dans l'eau chaude, ou bien on les fait griller dans la paille dont on le entoure & qu'on allume après. Lorsque le cochon est grillé, il y en a qui le lavent, d'autres ne font que le ratisser avec des couteaux. Quand cela est fait, on pend le cochon à un croc par les deux pieds de derriere pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles. Les uns l'ouvrent par le dos, les autres par le ventre. Les entrailles servent à faire les andouilles, le boudin & les saucisses.

Préparation du saloir.

Il doit être bien relié & tellement accommodé que la saumure ne puisse s'écouler. Il faut que le couvercle ferme à la clé, & qu'il joigne si exactement que le salé ne puisse s'éventer. Quand on a pris ces précautions & qu'on veut donner un bon goût au porc, on a soin de laver le saloir avec de l'eau chaude & des herbes aromatiques, on le laisse ensuite sécher, après cela on fait rougir une brique qu'on met dans le saloir sur une autre brique froide, ou une pierre; on jette sur la brique rougie au feu deux muscades rapées, & on ferme aussi-tôt le saloir qu'on tient fermé pendant une heure pour retenir la fumée qui communique durant ce tems-là son odeur au saloir.

Maniere de saler le Cochon.

On le coupe par morceaux, puis on met d'abord au fond du saloir un lit de sel qu'il ne faut point épargner, ensuite on met le lard, sur lequel on jette encore du sel, & sur ce sel on fait un autre lit de lard, s'il y en a assez, pour en faire deux lits, puis on range les jambons & les autres pieces qui ont le plus de chair sur un nouveau lit de sel, de maniere qu'on fasse alternativement un lit de salé & un lit de sel. Ensuite on place les échinées, les oreilles, les pieces de la tête & les autres morceaux où il y a le plus d'os. Il est à propos de bien écraser le sel.

Quand tout est ainsi rangé, on ferme bien le saloir, & on le laisse au moins quinze jours sans y toucher, afin que la chair ait le tems de prendre sel. Après ce tems-là, on les mange en sortant du saloir. Il y a des pays où l'on retire toutes les pieces du saloir pour les attacher à des perches mises de travers dans la cheminée, où on les fait parfumer, & d'où on ne les tire qu'à mesure qu'on en a besoin, mais alors il les faut bien laver pour ôter la suye.

Le lard qui est au fond du saloir, ne sort que le dernier on le pend au plancher, pour les ressuyer & s'en servir quand on en a affaire. Lorsqu'il a été bien salé, il ne jaunit point.

Maniere d'apprêter le Cochon & ses parties.

COCHON DE LAIT. Si-tôt que le Cochon de lait est tué, il faut qu'on le mange, car il n'a pas besoin d'être mortifié pour être tendre; ainsi d'abord que l'opération est faite qu'on l'a échaudé, & qu'il est pelé, on le vuide de toutes ses entrailles, après quoi on l'assaisonne au dedans, de sel, de poivre & d'un brin de sauge, puis on y met un oignon & de la ciboule, ensuite on lui referme le ventre avec une brochette, pour après le mettre en broche.

On doit être soigneux de l'essuyer si-tôt qu'il commence à suer, & il y en a qui lui mettent dans le corps un morceau de beurre, avec lequel ils l'arrosent à mesure que le feu le fait distiller. Les cuisiniers ne desapprouvent pas cette métode, & d'abord qu'il est cuit, il faut le servir pour être mangé chaudement.

Cochon de lait farci.

Ce n'est pas seulement rôti, qu'on sert le Cochon de lait, mais il se mange encore farci; & pour cela, prenez son foye, avec du lard, hachez-le tout ensemble, mêlez-y des champignons, des capres, on peu d'ail, quelques fines herbes & de la sauge, passez le tout dans la casserolle, assaisonnez-les de sel, de poivre, & d'un peu de cloux de gérofle; farcissez-en le corps du Cochon & mettez-le à la broche pour le faire rôtir, ayez soin de l'arroser avec du beurre, puis servez-le si tôt qu'il est cuit.

Cochon de lait à la daube.

Assaisonnez-le dans le corps de sel, de poivre, de cloux battu & d'un brin de sauge: ensuite enveloppez-le d'une serviette, & mettez-le dans une poissonniere, ou autre vaisseau où il puisse tenir tout de son long, avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, cloux de gérofle & laurier; puis le laisserez bien bouillir. Quand il sera cuit, vous le développerez de sa serviette, & le servirez sur un plat couvert d'une autre serviette. Le Cochon de lait apprêté de la sorte, se mange chaud & froid.

Groin de Cochon.

On parfume le groin de Cochon, pour être mangé en guise de jambon; ou bien on le sert bouilli au pot, avec poivre, cloux de gérofle & muscade. Il se rôtit aussi sur le gril, & se met sur table, accompagné d'une sausse robert.

Langue de Cochon.

Après que la langue de cochon a été salée pendant dix ou douze jours, on la tire, puis on l'essuye; ensuite on la pend à la cheminée avec une feuille de papier par-dessus, pour la garentir de la suye; puis ayant assés pris de fumée, on l'ôte pour être gardée dans un lieu sec; & ce sont ces sortes de langues qu'on nomme langues parfumées. *Voyez* LANGUE.

Gorge de Cochon.

On fait cas d'une gorge de cochon lorsqu'elle est bien parfumée, & de même qu'on a dit qu'il falloit à l'égard de la langue.

Oreille de Cochon.

Les oreilles de cochon se mangent à la sausse robert, les ayant coupées par tranches, après qu'elles ont été cuites dans le pot, & passées à la poële avec un peu de beurre. On peut encore servir les oreilles de cochon frites, en les trempant dans la pâte faite avec de la farine, du vin blanc & des œufs; lorsqu'elles ont pris couleur, on les sert avec du verjus & du poivre.

Oreilles de Cochon grillées.

Apprêtez les oreilles de cochon de même que les pieds; ou bien pour qu'elles ayent un goût encore plus délicat, faites-les cuire dans de l'eau & du vin, avec poivre, cloux de gérofle, paquet de fines herbes, & un peu de panne de cochon, ensuite faites-les griller.

Moû de Cochon.

Pour faire un ragoût de moû de cochon, on en prend un qu'on fait cuire dans du bouillon, assaisonné de sel, de poivre, de cloux de gérofle & de fines herbes; puis si-tôt qu'il est cuit on le tire pour le mettre en hachis, qu'on fait en le hachant bien menu, puis le mettant dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, des cloux de gérofle, & autres épices; on le laisse ainsi cuire un peu de tems, après quoi on y joint un verre de vin blanc & du persil; & lorsqu'on juge que la cuisson est parfaite, on y jette

y jette des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & on le tire ensuite.

Epaule de Cochon.

L'épaule de cochon est excellente, lorsqu'elle est tendre & bien préparée ; & voici comment on s'y prend : on a une épaule qu'on met saler pendant dix ou douze heures seulement, puis on la met à la broche où on la fait plûtôt trop cuire que pas assez ; le cochon étant d'une nature à vouloir être mangé tout rôti. Cela fait, lorsque cette épaule est cuite, on la tire, & avant que de la servir, on y fait une sausse robert, composée de la maniere que voici :

Prenez du beurre, laissez-le bien chauffer, mettez-y frire de l'oignon mince en morceaux quarrés, ou bien de la ciboule ; après cela jettez-y un verre de vin, un peu de vinaigre, que vous assaisonnerez de sel, de poivre, de muscade, & d'une cuillerée de bouillon, puis vous le servirez après y avoir ajouté de la moutarde.

L'échinée & le filet s'apprêtent de la même maniere que l'épaule.

Maniere de faire cuire les jambons.

Nous avons déja dit qu'on mettoit les jambons au fond du saloir, afin qu'ils prissent davantage le sel ; quand on les tire, on les met tremper dans la lie de vin quelque tems, & on les expose ensuite dans la cheminée, environ deux mois, pour les parfumer. Quand on veut les faire cuire, on les met dans la terre l'espace de deux jours ; après quoi on les lave & on les fait cuire dans une chaudiere avec du foin.

Autrement.

On met un jambon dans la lie de vin pour lui donner une couleur vermeille, ensuite on le lave bien ; & on le met dans une casserole avec une livre de sain doux & un demi setier de bon vin blanc, quelques feuilles de laurier, & quelques cloux de gérofle. On ferme cette casserole avec une autre, & afin qu'il n'y entre point d'air, ou que le suc ne sorte point, on prend de la pâte qu'on met tout autour des deux casseroles à l'endroit qu'elles se joignent.

Pour savoir si le jambon est cuit, il faut lever la couene, & enfoncer une paille dans la chair ; si elle entre, c'est une marque que le jambon est cuit. Alors on leve entierement la couene, & on met entre cette couene & le lard, des cloux de gérofle & quelques feuilles de laurier.

Il y a encore d'autres pieces qu'on leve de dessus le cochon, & qui se mangent ou rôties à la broche, ou sur le gril, sans être salées ; ce sont les échinées, l'os court, & les griblettes.

Griblettes de Cochon.

Ayez des griblettes de cochon, passez-les à la poêle dans du sain-doux, laissez-les bien frire, tirez-les, & puis servez-les avec jus de citron, ou sauce robert.

On se sert encore de ces griblettes pour mettre en hachis, & qu'on apprête comme on a dit qu'il falloit faire des rouelles de veau.

Pieds de Cochon.

Lorsqu'on veut manger les pieds de cochon sans beaucoup de façon, on les tire de l'endroit où ils ont pris sel, puis on les fait cuire dans un pot ; & quand ils le sont suffisamment, on les met rotir sur le gril, puis on les sert avec la sauce robert.

Pieds de Cochon fricassés.

On fait une fricassée de pieds de Cochon, en les mettant rôtir sur le gril ; après quoi on les coupe par morceaux, pour les passer à la poêle dans du beurre ; cela fait, on y joint de l'oignon coupé en petits carreaux qu'on laisse frire aussi, puis on y jette deux verres de vin, avec du sel, ce qui est absolument nécessaire, ainsi que du poivre, & du clou de gérofle ; on laisse le tout raisonnablement tarir, puis on y met un filet de vinaigre ; lorsqu'ils sont cuits, on y mêle la moutarde, & on les sert tout chaudement.

Pieds de Cochon à la sainte-Menehout.

On fait encore des pieds de cochon à la sainte-Menehout ; & pour y réussir, coupez-les en deux, mettez-les dans une marmite, au fond de laquelle sera une rangée de bardes de lard, puis une de pieds de cochon, & ainsi jusqu'à ce que la marmite soit pleine. Après cela, prenez un verre d'eau de vie, un peu d'anis, du laurier & une chopine de vin blanc ; couvrez le tout de bardes & d'un couvercle qui joigne bien, observant pour cela de l'empâter ; puis mettant cette marmite à la braise, laissez-les cuire en cet état pendant dix ou douze heures, sans leur donner le feu que très-médiocrement, afin qu'ils acquierent une cuisson qui les rende comme nous les souhaitons ; & ce ragoût sur-tout demande beaucoup de vigilance. Cela fait, lorsqu'ils sont cuits & refroidis ; saupoudrez-les de mie de pain, faites-les griller, & servez-les ainsi tout chauds.

Le cochon qui est entre deux âges nourrit beaucoup, & lâche le ventre, sur-tout quand on le mange frais, parce qu'alors il est dur à l'estomac, & se digere difficilement ; les personnes foibles, délicates, ou infirmes doivent s'en abstenir, aussi bien que du cochon de lait, dont la chair est encore moins salutaire. Celle de la truye & du verrat n'est pas si bonne que celle du cochon châtré. On se sert de lard fondu & passé par un linge, pour déterger & consolider les playes, & pour les pustules de la petite verole. La panne du cochon est émolliente & resolutive. Son fiel est bon pour déterger & guérir les ulceres, & pour faire croitre les cheveux. La fiente de cochon appliquée extérieurement est résolutive, on s'en sert pour la squinancie, pour la galle & les pustules de la peau. On l'employe aussi pour arrêter les saignemens de nés.

COCO. Arbre qui croît aux Indes occidentales. C'est une espece de palmier plus haut que les autres. Son fruit fournit à manger, à boire, & de quoi filer. On fait de l'écorce de ce fruit qui est fort dure, des tasses, des tabarieres, des chapelets, & d'autres ouvrages qui sont fort mignons.

COË

COËFFÉ, bien coëffé. C'est quand un chien courtaut est bien avalé & que les oreilles lui passent le nés de quatre doigts.

CŒUR. *Pour le mal de cœur.* Lorsqu'on a mal au cœur, on sent une grande débilité & un grand abbattement de corps ; on devient pâle, & on sent une foiblesse en tous les membres, sans pourtant ressentir aucune douleur qu'au cœur, qui provient de chaleur accidentelle, ou de cause froide & seche.

On connoit qu'il provient de chaleur accidentelle, lorsque le malade se sent une grande chaleur à la poitrine, & qu'il est beaucoup alteré.

On connoit que le mal de cœur provient de cause froide ou seche, lorsque le malade n'a point de fiévre, & qu'il est mélancolique.

Et si l'on connoit qu'il y ait abcès, tous les remedes sont fort inutiles ; car toute apostume de cœur est mortelle, & c'est un grand hazard, si l'on en guérit.

Pour le mal de Cœur provenant de chaleur.

I. Il faut donner au malade tous les matins le poids d'un écu d'or de trochisques de camphre, ou bien de l'électuaire de diamargariton froid, une lozange, & lui mettre sur la poitrine du côté gauche, du sandal, ou un linge trempé dans de l'eau rose, & un peu de vinaigre ; s'il peut attirer l'air froid, cela le soulagera plus que de boire de l'eau froide.

II. Prenez conserve de rose, ce que vous voudrez, de violier, de nenufar, autant de l'un que de l'autre; mêlez bien ensemble tour ce que dessus, & donnez-en au malade le matin à jeun & après le repas ; l'eau d'ozeille bûe aussi après le repas, est très-souveraine ; comme aussi de faire sentir au malade, de tems en tems, des roses, ou de l'eau rose, ou de nenufar, ou bien un linge trempé dans du v naigre.

Pour le mal de Cœur provenan de cause froide ou séche.

I. Prenez électuaire appellé diamoschus, & donnez-en tous les matins une lozange au malade; donnez-lui ensuite un demi-verre de bon vin, ou bien de l'eau de buglose, & lui frottez la poitrine d'huile nardin, du coté du cœur; donnez-lui aussi, une fois la semaine, cinq heures avant le manger, le poids d'un demi-écu d'or de thériaque ou mitridat, détrempé dans du vin blanc, où l'on fait tremper un peu de macis.

II. Prenez gérofle, canelle, noix muscade, zedoaire, racine de carline, autant de l'un que de l'autre; pilez bien toutes ces drogues ensemble ou séparément, si vous voulez ; mêlez-les bien & mettez de cette poudre dans le manger du malade, pourvû qu'il ne soit pas éthique.

III. Prenez stœcas avec du suc de buglose, ou suc de pommes douces & donnez-en à boire au malade.

IV. Lorsque le malade a le battement de cœur avec la fiévre, il le faut faire saigner de la veine du foye, & lui faire boire tous les matins du sirop de grenade ou de limons, ou du jus d'ozeille ; ou bien prendre de l'une de ces choses & le mêler avec de l'eau-rose, de l'eau de pourpier & de l'eau de chicorée & lui en donner à boire tous les matins. On peut aussi lui faire sentir quelques bonnes odeurs aromatiques, & lui appliquer sur la mamelle gauche, un linge trempé dans de l'eau de plantain, d'eau-rose, & un peu de vinaigre que vous mêlerez ensemble.

Battement de Cœur.

I. Donnez au malade deux dragmes d'électuaire, fait de la poudre de dirmagariton chaud, & la troisiéme partie de la poudre de gemmis ; faites-lui boire ensuite de l'eau de buglose & de mélisse, environ deux onces de chacune, que vous mêlerez bien ensemble avant que de la lui donner.

II. Prenez eau de buglose, demi-tiers, eau de mélisse demi-tiers, eau de bourrache demi-tiers, bon vin un tiers, canelle en poudre deux dragmes, noix de muscade en poudre deux dragmes, gérofle en poudre deux dragmes ; mêlez bien tout cela ensemble, faites-le un peu chauffer dans un pot ou poëlon sur le feu, trempez-y un linge de lin, ou morceau d'écarlate lorsqu'il sera chaud, & l'appliquez sur la mamelle gauche.

III. Prenez fleurs de bourrache une pincée, fleurs de romarin une pincée, racine de buglose une pincée, safran une dragme, vin blanc du meilleur deux livres, suc de coing quatre onces. Mettez toutes ces drogues dans une bouteille de verre bien bouchée, laquelle vous mettrez dans du fumier de cheval pendant quinze jours ; faites distiller cela ensuite dans un alambic, conservez cette eau qui distillera, pour vous en servir tant pour le battement de cœur, que pour la mélancolie.

IV. Prenez un peu de confection d'hyacinte, tous les matins, dans quelque liqueur, & vous serez guéri.

Autre pour le battement de Cœur.

Il est très-singulier de pendre au cou aussi gros qu'un pois de camphre, ou boire deux ou trois onces des eaux de buglose & de mélisse. L'on tient pour souverain remede l'eau distillée qui s'ensuit. Prenez deux cœurs de pourceau, trois cœurs de cerf ou de bœuf, noix muscades, cloux de gérofle, semence de basilic, de chacun trois dragmes; fleurs de souci, de bourrache, buglose & romarin de chacune demi-poignée : faites tremper le tout en vin de malvoisie ou d'hypocras l'espace d'une nuit ; puis distillez-le par alembic, & reservez l'eau pour l'usage, qui sera de trois ou quatre onces, quand la nécessité se présentera. La conserve d'œillets & de romarin, l'eau de canelle, l'eau de vie, & l'eau de la Reine d'Hongrie sont d'un grand secours dans ces sortes de maladies.

Contre toutes sortes de maux de Cœur.

Prenez des feuilles de chicorée, pilez-les grossiérement ; mettez-y un peu de vinaigre, faites-en un cataplâme, & l'appliquez sur la mamelle gauche.

Contre les défaillances de Cœur.

Prenez du vinaigre, du suc de menthe & de pouliot, mêlez bien ensemble & donnez-en à boire au malade ; trempez aussi un linge dans cette eau, & l'appliquéz sur le cœur ; l'eau de chardon-beni distillée, fait le même effet.

Pour les évanouissemens & défaillances de Cœur.

Lorsqu'on a la défaillance de cœur, il faut jetter subitement au malade de l'eau froide, mêlée avec un peu d'eau rose ; si c'est une femme ou fille, il faut prendre garde que cette défaillance ne provienne de la matrice ; car si cela étoit, au lieu d'employer ces eaux, il faudroit lui mettre au nés toutes choses fétides & puantes, comme sont les plumes, particuliérement de perdrix, vieux souliers, chapeaux, drapeaux, papiers brûlés, & autres choses de cette nature ; outre cela, on doit donner à boire au malade pour l'une & pour l'autre de ces maladies un doigt de bon vin, lui bien frotter les bras & les cuisses avec un linge chaud, & les lier bien fortement avec des ligatures ; les provoquer à éternuer, en lui mettant au nés de la poudre de poivre long, ou euphorbe, ou de castor, ou autres choses fortes ; ou bien lui aepliquer au nés du pouliot mêlé avec un peu de vinaigre.

Il faut rémarquer que si l'évanouissement vient par une grande foiblesse des esprits, comme pae grande évacuation, soir par la sueur, flux de sang, ou flux de ventre ; en ce cas-là, on ne doit point jetter d'eau froide au visage, ni lier les membres du malade, mais le mettre en un lieu sans le mouvoir, & lui donner, lorsqu'il sera revenu de son évanouissement, de bonnes nourritures, de bons bouillons & du bon vin.

Pour fortifier le Cœur & dissiper la mélancolie.

Prenez jus de bourrache chopine & demi, jus de buglose chopine & demi, jus de pommes renettes chopine, cochenille en poudre quatre dragmes, sucre trois livres, diamargariton *frigidum* une dragme & demi, diambra quatre scrupules.

Prenez ces trois sortes de jus, filtrez-les, clarifiez

les & passez-les, mettez-les ensuite avec les quatre dragmes de cochenille dans un pot de terre, & l'y laissez infuser deux jours, le remuant de tems en tems; repassez encore tout cela, mettez-y le sucre, & le mettez sur le feu, comme pour en faire un syrop; lorsqu'il sera fait, vous l'ôterez du feu; étant froid vous y ajoûterez le diamargariton & le diambra, & le conserverez pour le besoin. Il en faut prendre une cuillerée ou deux tous les matins; on peut mettre infuser avec lesdites drogues du safran dans un nouet, & le bien presser en l'ôtant pour en tirer le jus.

Pour la palpitation de Cœur.

Prenez de corail en poudre subtile une livre, broïez-la sur le marbre, & distillez-la par la cornûe avec un grand récipient, donnez un feu violent. Vous aurez un esprit qui guérit les palpitations de cœur. La dose est d'un demi-scrupule.

Autre. On commence par la saignée, puis on prend de la bourrache & de la mélisse récentes, faites-en comme un emplâtre que vous ferez chauffer & arroserez avec du vinaigre rosat, appliquez-le sur le cœur, & vous serez entierement guéri.

Pour réjoüir le cœur & le fortifier. Voyez ELIXIR de citron. Mal de cœur. *Voyez* ELIXIR de santé. RAFRAICHIR.

COEUR. *Voyez* ANIMAUX.

COF

COFFRE. Terme de chasse. C'est le coffre du cerf, quand toutes les choses en sont levées. C'est aussi le même terme pour le daim, le chevreuil & le lievre.

COFIN. C'est un petit panier d'osier haut & rond, ayant un couvercle & une anse, propre à mettre des fruits, &c.

COFINER. C'est un terme de Fleuriste en fait d'œillets, pour dire que les feuilles, au lieu de demeurer bien étendues, deviennent comme frisées & recroquebillées.

COH

COHOBER. C'est réiterer la distillation d'une même liqueur, l'ayant renversée sur la matiere restée dans le vaisseau. Cette opération se fait pour ouvrir les pores, ou pour volatiliser les esprits.

COI

COIGNASSIER. Coignier. C'est l'arbre qui porte les pommes de coing, gros fruit jaune, dur, âcre, & qui n'est bon qu'à faire des confitures, marmelades, pâtes, &c. Ces coigniers servent particulierement en fait d'arbres fruitiers pour y greffer des poires, soit en fente quand ils sont fort gros, soit en écusson quand ils sont à peu-près de la grosseur du pouce ou un peu plus. Certains Jardiniers veulent dire que le coignier est le mâle, & le coignassier la femelle, pour moi je ne connois point cette différence; quand les pieds sont vigoureux, & qu'ils ont l'écorce unie & noirâtre, & font de beaux jets, ils passent pour coignassiers, & quand ils sont rabougris & chetifs ayant l'écorce raboteuse, ils passent pour coigniers, & ne sont pas propres à la greffe.

Confitures de Coing.

Quand on veut faire des confitures de coing, il faut toûjours les choisir bien mûrs, puis les peler promptement, les couper par quartiers, & les jetter dans l'eau claire, après qu'on en a ôté les tronçons; cela fait, on les met cuire dans de l'eau, où ils prennent des bouillons autant qu'il leur en faut pour les cuire entierement. Cela pratiqué, on les tire de cette eau pour les faire égoûter, & ensuite être mis dans du sucre clarifié, qu'on a rendu un peu plus que tiede; on les laisse ainsi jusqu'au lendemain, qu'on les fait encore cuire à même syrop, dans lequel on remet encore le fruit. Après cela, si l'on craint que les coings n'ayent pas assez la couleur rouge, on les tient couverts, on y mêle de la cochenille, ou du vin rosé; & enfin lorsque les coings ont pris trente ou quarante bouillons, & qu'on juge que le syrop est assez cuit, on les laisse jusqu'au jour suivant, qu'on les remet sur le feu, pour leur faire prendre encore quelques bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, puis on les tire.

Autre Confiture de Coing.

Prenez de bons coings bien unis, qui ne soient point pierreux, ce qu'on appelle coing femelle; coupez-les par quartiers, petits ou gros, comme vous voudrez, puis vous les pelerez, & en ôterez le dedans où se met le pepin, & ce que vous y trouverez de pierreux, & à mesure que vous les pelerez, vous les jetterez dans de l'eau fraiche, & garderez toutes les épluchures, c'est-à-dire, pelures ou pepins, avec quelques coings de plus mal-faits que vous couperez par morceaux, que vous mêlerez parmi, en les nettoyant & jettant le pourri; puis vous prendrez toutes ces épluchures, & les ferez bouillir dans une poële à confiture, & les ferez pourrir de cuire. Cela s'appelle faire une décoction, que vous passerez dans un linge blanc de lessive, qui soit fort, dans une terrine ou autre vaisseau; puis mettrez cette décoction dans vôtre poële à confitures, que vous remettrez sur le feu, où vous mettrez vos quartiers de coing cuire dans cette décoction, & lorsqu'ils seront cuits bien à propos, ni trop, ni trop peu, vous y mettrez du sucre livre pour livre, ou du moins trois quarterons; vous le menerez tout doucement à bouillon égal, & à petit feu, ils deviendront beaux & rouges comme du sang; & lorsqu'ils seront comme il faut, vous les ôterez du feu, & les mettrez dans des pots, vous ne les couvrirez qu'un jour ou deux après.

Si vous voulez faire des coings blancs, il n'est pas nécessaire de faire de la décoction; après que vos coings sont pelez, vous pouvez les faire cuire dans de l'eau bouillante, & losqu'ils sont cuits, prendre du sucre clarifié, ou en pierre, & faire bouillir; ensuite mettre vos coings dedans, après que vous les aurez tirez de l'eau fraiche & mis égoûter, & lorsqu'ils auront bouilli dix ou douze bouillons, vous les laisserez reposer, & jetterez dessus la moitié d'un jus de citron pour les blanchir, puis vous les mettrez sur le feu, & les acheverez promptement.

Voilà la véritable méthode pour faire des coings blancs & rouges.

Pour faire du cotignac.

Vous prendrez des coings coupés par petits morceaux, pelures, pepins & tout; mettez une douzaine de coings dans cinq ou six pintes d'eau, pour faire une bonne décoction, reduisez-la à deux pintes de décoction, dans quoi vous mettrez quatre livres de sucre, parce qu'une livre de fruit en décoction est une chopine mesure de Paris; puis vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, vous le mettrez dans des boëtes, ou dans des pots lorsqu'il sera un peu reposé, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas qu'il soit froid; & comme cela vous ferez du cotignac, qui est ce qui se fait ordinairement dans les maisons pour garder, & pour en donner à

ceux qui sont pris de la dissenterie, ce qui est bon aussi pour les gens en santé.

Coings en compote.

Prenez des coings, enveloppez-les dans du papier mouillé, faites-les cuire sous la cendre chaude à petit feu; étant cuit, coupez-les par quartiers, ôtez-en les tronçons; pelez-les, mettez-les dans un poëlon avec du sucre & un peu d'eau, faites-leur prendre sucre; & quand le syrop sera tari, & d'une bonne consistance, tirez-les, & les servez quand vous voudrez.

Voyez confitures de prune, ou racine de panicaut, ou scorsonere.

Il y a deux especes de coignassiers : l'une & l'autre produit des fruits qui sont en usage, non-seulement pour la nourriture, mais plus encore pour la santé. Ils sont propres contre les foiblesses d'estomac, les indigestions & contre le cours de ventre. La gelée qu'on appelle *Myra Cydoniorum*, se donne depuis demi-once jusqu'à une once. Les autres préparations, comme le cotignac & le syrop, se donnent à proportion. On dépouille les pepins de leur écorce, & après les avoir fait bouillir dans le lair, on eo remplit de petits sachets de toile élimée, qu'on applique sur les hémorroïdes, & qu'on renouvelle de demi-heure en demi-heure. Ce remède est parfaitement bon.

COING. Syrop de coing. *Voyez* SYROP.

COL

COL, ou COU. *Pour appaiser la douleur du chignon du cou.*

Prenez noix de gales, graine de lin par égale portion, pilez tout cela ensemble, & l'appliquez sur le mal.

Glandes du cou.

Prenez de la pariétaire, pilez-la pour en avoir le suc, gargarisez de ce suc, & frottez-en les glandes.

Cou de mouton.

La partie du mouton, qu'on appelle le cou, est aussi celle qui est dite le bout saigneux; elle se mange pour l'ordinaire bouillie au pot, & elle est excellente de cette sorte. On en met aussi en haricot avec des navets, ou bien eo pâte, comme des poulets, en leur faisant une sauce aux œufs délayés avec le verjus.

Collet de mouton.

On sert un collet de mouton rôti à la broche, si l'on veut, ou bien sur le gril, après qu'on l'a dépecé en côtelettes; observant en l'une & l'autre maniere, avant que de le faire rôtir, de les saupoudrer de mie de pain & de sel, puis de les mettre sur table, avec une sauce au verjus, assaisonnée de sel & de poivre blanc.

Cou de Chameau.

Le Cou de Chameau, qui est ainsi nommé, parce qu'en fleurissant il panche la tête & courbe le cou comme un chameau, est autrement appellé le narcisse à la tête longue, ou le narcisse couronné; il s'en trouve de trois sortes, de blanc simple, de double & de blanc pâle.

Le blanc simple étend six feuilles, du milieu desquelles s'éleve un godet, dont l'extrémité est bordée d'un petit trait rouge.

Le blanc pâle a la feuille plus petite; mais il porte aussi bien davantage, en faisant quatre ou cinq sur chaque tige.

Le blanc double, à cause de la plénitude de ses feuilles & de son godet doré, orlé d'une ligne rouge qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut justement être appellé le narcisse couronné; car il est de tous, pour sa figure, sa plénitude & sa bonne odeur, le plus beau & le plus estimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur rose de Nôtre-Dame.

Sa culture.

Cette fleur dans toutes les trois especes ne veut pas avoir beaucoup de soleil, se plaît dans un fond de bonne terre grasse & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, à un demi-empan de distance; il la faut recouvrir avec la terre à potager, pour la faire plus facilement fleurir; on les tire tous les trois ans pour eo détacher les cayeux.

COLATURE. Terme de Pharmacie. Séparation d'une liqueur d'avec quelque ordure, ou matiere grossiére, par le moyen d'un couloir.

COLCHIQUE, *dit coucou.*

Le colchique, que par corruption nous nommons coucou, est si différent dans ses especes, qu'outre le commun, qui vient de lui-même dans les prés, il s'en voit encore quantité d'autres, qui ne se ressemblent point. Cependant celui que l'on prise le plus, est le double vineux; il fleurit en automne. & est taché en échiquier, mais de la même couleur, sinon qu'il a des marques plus brunes, & d'autres plus claires.

Ses qualités.

Le colchique n'a aucune vertu médecinale, mais il en a de très-mauvaises & très-contraires au corps humain; ainsi quoique cette fleur ait la racine douce & agréable au goût; cependant elle ne doit pas pour cela être mangée, afin que pour une si petite douceur, il n'en coûte pas la vie à ceux qui s'y hazarderoient, & si pas malheur il étoit arrivé à quelqu'un d'en manger, il faudroit lui donner les mêmes remédes que l'on fait pour les champignons venimeux; parce que cette racine a le même effet.

Sa culture.

Le colchique veut le grand soleil, une boone terre, & bien détrempée, quatre doigts de profondeur & de distance. Il faut le lever pour le décharger du peuple, & le replanter aussi-tôt.

COLCOTHAR. *Maniere de composer le Colcothar d'Angleterre, ou Poudre Impériale, qui se fait à la grande Chartreuse.*

Prémierement, ayez un réchaud percé par-dessous, qui soit haut de plus de six pouces & large d'autant. 2. Prenez un pot de terre qui résiste au feu, lequel ne soit point verni par-dedans, de crainte que ce verni ne se détache & ne s'attache à vôtre matiere. 3. Que ce pot ait environ trois à quatre pouces d'orifice. 4. Ayez une spatule de fer qui soit longue d'environ deux pieds. Enfin ayez du vitriol d'Angleterre ou au moins du vitriol Romain.

Mettez le pot de terre dans le réchaud & du charbon tout à l'entour depuis le bas jusques en haut; à mesure que le feu s'allume, mettez le vitriol par poignées dans le pot, ayez soin de le bien retourner avec la spatule, à mesure qu'il se changera eo pâte, & de gratter le fond du pot crainte qu'il ne s'y attache.

Uo peu après, vous verrez qu'il se changera en eau, alors mettez un couvercle sur le pot & couvrez-le de charbon pour le laisser bouillir jusqu'à ce que

toute l'humidité soit consumée, & qu'il soit changé en pierre blanche. Si le vitriol est d'Angleterre, il bouillira bien trois quarts d'heure avant que de s'endurcir ; & s'il est Romaio il ne bouillira qu'environ un quart d'heure.

Quand on voit qu'il n'y a plus qu'une masse blanche au fond du pot, il faut la briser en la gratant de nouveau avec la spatule, pour mettre le tout en poudre ; puis laissez cette poudre se calciner dans le pot fermé de son couvercle pendant sept ou huit heures. Elle deviendra grise, puis noire, & enfin d'un rouge foncé. Le lendemain si vôtre poudre est parfaitement seche, sans qu'on y voye aucune humidité dessus, c'est une marque qu'elle est faite ; mais si on y remarque quelque peu d'humidité, la spatule étant aussi toute humide à l'extrémité d'en bas, il faut mettre de nouveau du charbon tout à l'entour & dessus le pot, entretenir le feu pendant sept ou huit heures, & continuer ainsi le troisiéme jour, jusqu'à ce qu'on ne voye plus d'humidité, alors vôtre colcothar est parfait.

Propriétés du Colcothar.

Outre les vertus que les Chartreux lui attribuent, (dont il est parlé sous le mot de Poudre Impériale dans ce Dictionnaire ;) il guérit en peu de jours les fondemens tombés aux vieillards ; en trempant un linge en plusieurs doubles dans l'eau du colcothar. Je connois quelques personnes charitables qui en ont guéri plusieurs en cinq ou six jours, en les obligeant de garder le lit. *Notez*, qu'il y en a à qui le fondement tombe à cause qu'ils sont deux ou trois jours sans aller à selle, & qu'ils font trop dur. Je conseille à ceux-ci de prendre deux fois la semaine des Pillules Imperiales catholiques, dont parle Lemery dans sa Pharmacopée, page 451. & voici ma composition, que ledit sieur Lemery a approuvée.

Extrait d'aloës quatre onces, rhubarbe en poudre une once. Malaxez le tout avec le suc de bouillon blanc pour faire une masse de pillules ; je prefere le suc de bouillon blanc, à l'eau rose ; parce que l'aloës fait renaitre les hémorroïdes à ceux qui en ont été incommodés ; au lieu que le suc de bouillon blanc est son correctif, & je n'en ai jamais vû aucun fâcheux accident. La dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à une dragme : on les prend en se mettant à table pour souper. Quoiqu'elle soit fort simple, je l'estime autant que les pillules de Macrobe, dont la composition est rapportée au commencement du Dictionnaire, sous le mot AGE. Ces pillules sont bonnes pour parvenir à une longue & heureuse vieillesse, & coutent fort peu de chose.

Expérience de l'eau du Colcothar.

Une femme se plaignant qu'elle avoit deux enfans qui ne pouvoient se soutenir, l'un de deux ans, & l'autre de trois, je lui donnai de cette eau, en lui disant de la faire chauffer soir & matin, tant que la main pourroit le souffrir, d'y tremper des linges pliés en quatre ou cinq doubles, & de les appliquer tout chauds sur les genoux, à la cheville des pieds, & sous les reins : ce qu'ayant continué quelque tems, ces deux enfans couroient par les rues, au bout de quinze jours. Cette eau est aussi souveraine aux pieds disloqués.

Il y a deux sortes de colcothar, savoir le naturel & l'artificiel : l'un est un vitriol rouge, apporté d'Allemagne. Depuis quelque tems, on l'appelle colcothar naturel, attendu qu'on tient que c'est un vitriol vert, calciné par quelque feu souterrain. Quoi qu'il en soit, c'est le plus rare de tous les vitriols. Il a la faculté d'arrêter le sang, étant appliqué sur les hémorragies.

Le colcothar artificiel, signifie chez les Chimistes *vitriol vomitif*. Voici la maniere de le préparer.

Il faut faire dissoudre dans de l'eau de pluye, ou dans la rosée du mois de Mai, une demi-livre de vitriol blanc & la réduire en cristaux, réiterant la dissolution, filtration, cristallisation, jusqu'à quatre fois ; cela fait, on aura un vitriol bien préparé, duquel, selon Glaser, on se sert dans les fiévres tierces & autres qui procedent de la corruption des humeurs dans la prémiere region, car il évacue bénignement, dit ce même Auteur, par le vomissement, il tue aussi les vers & resiste à la pourriture.

Sa dose est depuis vingt grains jusqu'à une dragme dans du bouillon.

COLEUVRÉE, ou Bryone, en Latin *Bryonia*. Il y en a de deux especes, la blanche & la noire ; celle-ci ne differe de l'autre qu'en ce que ses bayes prennent en mûrissant une couleur noire. La blanche est plus employée dans la Médecine que la noire.

Description.

Elle jette quantité de farmens d'une seule racine, tendres, velus comme ceux des courges, qui s'attachent en croissant contre ce qu'ils rencontrent. Ses feuilles sont comme celles de la vigne ; mais plus petites & plus anguleuses. Ses fleurs viennent en grappes, qui sont blanches, jaunes & faites en étoile ; son fruit vient aussi en bouquets, lequel est noir quand il est mûr ; la graine est au dedans ; sa racine est grande & fort grosse, grise dehors, & dedans blanche.

Lieu.

Elle vient dans les hayes, & auprès des chemins ; & fleurit en Mai.

Propriétés.

On mange ses prémiers jettons comme les asperges ; ils lâchent les ventre & provoquent l'urine & les mois ; ils sont astringens, amers & un peu piquans ; la racine nettoye, desseche, amollit & résout ; on la donne à boire dans du vin au poids d'une dragme tous les jours, pendant un an, à ceux qui sont sujets au mal caduc & à ceux qui ont des vertiges. *Voyez* BRYONE.

COLIQUE. Ce mot Colique, prend son nom du boyau que l'on appelle colon ; elle est causée par une matiere qui pour être retenue contre nature, y excite une douleur extrême & fort pressante ; elle est aussi engendrée, ou par des vents ou par la bile, ou par une pituite âcre & vitrée, quelquefois par les deux ensemble, ou par quantité d'humeurs crues, ou par des vers, ou par la simpathie du foye, ou de la matrice, ou des reins, ou de la vessie, ou par une apostume.

La colique venteuse court d'un endroit à l'autre, sans causer de fiévre ; elle est causée par des viandes indigestes, des fruits cruds, ou des legumes.

La bilieuse enflamme les entrailles, excite la fiévre, altere extrémement, empêche le sommeil, & provoque un vomissement qui ne cesse point ; elle attaque plûtôt les personnes qui sont violentes, qui boivent du vin pot, de l'eau-de-vie, ou d'autres liqueurs par excès ; ou qui assaisonnent les viandes de trop de sel & d'épices.

Celle qui vient d'une pituite âcre & corrosive, s'attache aux boyaux, les racle, les perce & les déchire, se tenant toûjours à un même endroit, accompagnée d'une petite fiévre, de chaleur, d'altération, d'envie de vomir & d'insomnie.

Ceux qui mangent & qui boivent sans modération, qui ne font point d'exercice, & qui vivent dans la crapule, y sont fort sujets.

Celle qui est causée par beaucoup d'humeurs crasses & par une matiere vermineuse, a des simptomes approchans de cette derniere.

Pour ce qui est des autres, quand on connoîtra leurs causes, on y apportera les remedes nécessaires.

Si à ceux qui sont tourmentés de la colique, il y paroit sur le ventre des pustules noires, de la grandeur d'une féve, qu'elles se tournent en ulceres, & qu'elles durent deux jours ou plus, c'est un signe mortel.

De la colique contagieuse & pestilentielle, peu en échapent.

La colique continuant avec vomissement, sueur froide, & fréquent hoquet, est fort à craindre.

Contre la Colique venteuse.

La colique provient quelquefois de crudité d'estomac, d'humeur phlegmatique, d'excès, d'oisiveté & de mauvaise nourriture : il y en a ordinairement de trois sortes ; savoir la nephretique, autrement renale, la bilieuse & la venteuse : on connoît la colique, lorsque la douleur change d'un lieu à un autre, qu'on entend bruire le ventre, & qu'on y sent une grande douleur.

Autres remedes pour la Colique venteuse.

I. Prenez une poignée de mauves, une poignée de blettes, ramberge une poignée, marjolaine une poignée, laurier une demi poignée, rhûe une demi poignée, camomille une demi poignée, anis une once, thériaque une demi once, huile de rhûe ou de camomille trois onces ; faites bouillir dans de l'eau toutes les susdites drogues, excepté la casse, la thériaque & l'huile ; lorsqu'elles auront bouilli, prenez une chopine de cette décoction, faites y dissoudre la casse, la thériaque & l'huile, & donnez-en un lavement au malade ; mais il faut que ce soit long-tems après son repas, ou bien il faut lui en donner un avec de l'huile de lin, ou chenevé, que vous ferez un peu chauffer ; ce lavement fait avec cette huile, est très-souverain pour toutes sortes de douleurs de ventre.

II. Prenez de la rhûe, camomille, marjolaine, anis, cumin, autant de l'un que de l'autre, du vin ce qu'il faut ; faites bouillir le tout dans un poëlon ; cela fait, trempez dans cette décoction une éponge ou du feutre, & l'appliquez le plus chaudement que vous pourrez sur le mal ; lorsqu'il sera froid, vous y en appliquerez un autre ; & réïterez souvent cette application le plus chaudement qu'il se pourra ; si le malade boit de cette décoction, il sera plûtôt guéri ; l'eau de caminette ou de sa décoction bûe est merveilleuse pour ce mal.

III. Prenez de la rhûe deux poignées, myrrhe demi once, cumin demi once ; jaunes d'œufs quatre, miel ce qu'il faut ; pilez bien ensemble dans un mortier la rhûe, la myrrhe & le cumin ; lorsque vous l'aurez pilé, mêlez bien le tout ensemble, & en faites deux emplâtres, que vous appliquerez sur le ventre du malade, l'un le matin & l'autre le soir.

IV. Prenez du millet entier, gros sel à proportion du millet, fricassez ce millet avec le sel dans une poële, mettez-le entre deux linges, & l'appliquez sur le mal chaudement.

V. Faites frire dans une casse, ou poële, des feuilles de porreaux, avec de l'huile & du vinaigre, mettez-les chaudement sur le ventre, & vous serez soulagé, ou bien prenez cinq onces d'huile de noix & l'avalez.

VI. Prenez anis demi-once, fenouil demi-once, cumin demi-once, polipode demi-once semence de cartami demi-once, turbit deux dragmes, sené deux dragmes, agaric deux dragmes, fleur de camomille une poignée, huile d'anet un quarteron, huile camomille un quarteron, jaunes d'œufs deux ou trois ; ayez un coq le plus vieux que vous pourrez trouver, attachez-le par une jambe en quelque endroit où vous le puissiez battre avec une verge pendant longtems ; coupez lui ensuite le cou & le plumez ; ôtez-lui les entrailles, & mettez dans le ventre de ce coq toutes ces drogues, excepté l'huile d'anet, de camomille & les jaunes d'œufs ; cousez-lui le ventre, afin que rien ne sorte, & faites-le cuire dans un pot avec une suffisante quantité d'eau, jusqu'à la séparation des os d'avec la chair ; prenez une livre de cette décoction ; faites-y dissoudre les jaunes d'œufs ; & donnez-en un lavement au malade ; ce lavement n'est pas seulement bon pour la colique venteuse, mais pour toutes sortes de coliques.

Autres remédes pour la colique venteuse.

On donnera des lavemens composés avec de la menthe, de la rhûe, du melilot, de la camomille, des graines, ou feuilles de laurier, du fenouil ; on y ajoutera la grosseur d'une noix d'antimoine crud ; & dans chacun que l'on réïterera souvent, on y mêlera un quarteron d'huile de noix.

Autre lavement.

Prenez parties égales de vin clairet & d'huile de noix, mêlez-les, & faites un peu chauffer ce mélange, pour le donner en lavement. Ce remede est très-éprouvé.

L'on a expérimenté qu'une ventouse séche appliquée sur le nombril appaisoit aussi-tôt la douleur, & qu'un verre de gros vin mêlé avec autant de bouillon du pot sans être salé faisoit le même effet.

Que si la douleur continuoit, on pourra détremper une once de fiente de poule séche, ou deux dragmes de celle de pigeon, ou de coq d'inde, ou de loup dans un verre de vin blanc, que l'on donnera à boire, après l'avoir coulé au travers d'un linge, & y avoir mêlé une once de sucre ; sinon on fera avaler dans un œuf une dragme de souphre en poudre, une douzaine de grains de poivre entiers dans une cuillerée ou deux de bouillon, ou bien avec un verre d'une décoction de camomille, on y mêlera deux dragmes d'eau de canelle, ou d'esprit de vin, sinon on aura recours à l'orvietan, ou à la thériaque.

Crux qui s'en voudront garantir, porteront à leur ceinture un boyau de loup, ou s'assoiront sur la peau, ou se frotteront le ventre avec de la laine d'une brebis qui en aura été, ou mordue, ou dévorée ; ou ils attacheront un derriere de pié de lievre sur le ventre, ou se feront ceindre d'une courroye de peau de cerf. Mais pour dire vrai, tous ces préservatifs paroissent incertains ou superstitieux.

COLIQUE *bilieuse*. On connoît la colique bilieuse, lorsque le malade est fort alteré, que la douleur est fixée autour du nombril, & qu'elle est accompagnée de fiévre.

Excellent ratafia contre la Colique venteuse.

Prenez deux poignées de graine de geniévre : ajoûtez-y graine d'anis, de fenouil, de coriandre, pour deux sous de chacune, & un bon quarteron du meilleur sucre. Faites infuser le tout à froid dans une pinte d'eau de vie, pendant vingt-quatre heures, passez-le ensuite par un linge bien net, ou par un tamis fin. Mettez vôtre ratafia dans un vaisseau bien propre, qu'il faudra boucher exactement, & prenez-en une cuillerée toutes les fois que vous le jugerez à propos, une heure avant le diner, ou le souper, mais jamais à jeun. On peut faire un second ratafia, faisant infuser une chopine d'eau de vie, sur le marc

du prémier ; mais l'infusion doit durer plus longtems.

Pour la Colique bilieuse.

I. Prenez deux ou trois goutes de baume dans une cuillerée de bon vin, & l'avalez.

Il n'y a rien de meilleur que de boire de la décoction d'althea un peu chaude, & de porter en ceinture sur la chair, un boyau de loup.

Autre remede pour la Colique bilieuse.

Prenez du vernis dont on se sert pour les luts, & quand les tranchées sont fortes, vous en mettrez chauffer sur une assiette, vous y tremperez le bout du doigt, & de ce qu'il en peut tenir, vous en laisserez couler une goute ou deux dans le nombril, vous échaufferez une feuille de papier, & la mettrez dessus aussi-tôt que le vernis est posé, & dans le moment ayez une serviette bien chaude, pliée en quatre doubles, & mettez-la sur le papier, incontinent le mal cessera.

Autre remede.

Pour ce qui est de la colique bilieuse, l'on donnera souvent des lavemens composés de sémence de coing, ou de lin, avec du beurre frais, ou de l'huile d'olive, ou de casse; l'on fera tirer ensuite du sang du bras, & si la douleur continuoit, le lendemain on fera saigner du pié ; pour la boisson, elle sera d'eau d'orge avec des amandes battues, y ajoûtant un peu de sucre, ou du sirop de nenuphar; on pourra encore se servir d'eau de son, ou de cidre.

On appliquera des fomentations sur la région du ventre, que l'on renouvellera souvent, sinon on donnera le bain, & pour faciliter le dormir, ou apporter quelque calme aux grandes douleurs; l'on fera prendre de fois à autre une once de sirop de pavot blanc dans un verre de décoction, ou de laitue, ou de pourpier, ou d'orge, & dans les lavemens, qui seront composés de pareilles herbes, on ajoûtera encore des têtes de pavot, ou deux onces de sirop, sinon deux grains pesant d'opium, ou bien l'on fera avaler deux onces d'amandes douces avec autant de roses.

Autre remede.

Prenez quatre cuillerées d'huile d'olive, autant d'eau rose, de vin clairet & de sucre, brouillez le tout ensemble, & le faites avaler ; en même-tems appliquez sur le ventre quelques serviettes bien chaudes, ou une tuile, ou une brique ; il faudra cependant avoir pris quelques lavemens auparavant. Au deuxiéme ou troisiéme jour, on fera bouillir une poignée d'orge entier, avec autant de mauves dans une pinte d'eau, que l'on réduira à moitié. De cette tisanne, l'on prendra deux verres dans lesquels on fera dissoudre une once & demi de casse mondée; le prémier se donnera à six heures du matin ; le second à sept, & vers les neuf heures un bouillon, que l'on aura assaisonné d'ozeille, de laitue, de pourpier, de concombre, ou de verjus, ou de jus d'orange.

A la colique causée d'une pituite âcre & vitrée, l'on pratiquera les mêmes remédes qu'à la colique venteuse. Si toutefois ces douleurs continuoient avec beaucoup de violence, alors on fera prendre une once de sirop de pavot blanc, ou un grain d'opium, ce qui ne se doit pas néanmoins donner sans avoir été bien auparavant purgé & préparé par de bons lavemens, & par quelques saignées ; toutefois avec assurance, on pourra donner cette potion entre les bouillons.

Prenez une chopine d'eau, mêlez-y deux onces de miel blanc, une dragme de castor en poudre avec deux dragmes pulverisées, partagez la chopine en quatre prises, & faites-en user comme on vient de dire. Sinon l'on donnera à boire dans un demi verre de vin blanc, une dragme de fleurs de noyer en poudre. L'on ne manquera pas dans tous les bouillons d'y ajoûter une demi dragme de tartre, ou dix à douze grains de son sel, & de mettre dans leur pot de l'oignon, ou des porreaux, ou des asperges, ou des cardons, ou du thim, ou de l'hysope, ou de la marjolaine ; on pourra aussi leur graisser le ventre avec de l'huile de muscade, ou d'huile de lis, ou de camomille.

La Colique qui est fort violente, & qui est toûjours au même endroit, est très-dangéreuse, & si elle vient d'inflammation, il est à craindre qu'elle ne se tourne en miseréré. Quelquefois la colique se change en paralysie, ou en épilepsie, ou en mélancolie, ou elle cause la goutte, c'est pourquoi il faudra y remédier de bonne heure.

Celle qui est causée par les vers, est plus familiere aux enfans qu'aux grandes personnes ; on leur donnera des lavemens avec du lait, dans lequel on fera bouillir de la petite centaurée, ou de la menthe, ou de l'absinthe, ou du sucre rouge ; & sur le nombril, on leur appliquera du beurre frais, mêlé avec un peu de poudre de coloquinte, ou de mirthe, ou d'aloës. Après cela on leur fera prendre de la rhubarbe en poudre dans un œuf, ou dans quelque confiture : on pourra encore leur donner à manger à jeun de l'écorce d'orange confite, ou glisser dans leur potage, ou sur leurs viandes de la poudre de menthe ; il y en a qui donnent le mercure tout crû, mais on ne l'approuve pas.

Ceux qui sont déja âgés pourront se servir des pillules d'aloës, ou avaleront une côte d'ail à jeun, ou de la conserve de menthe ; mais sur toutes choses, il faudra qu'ils se purgent avec le sené, la rhubarbe, & le sirop de fleurs de pêchers, au décours des lunes.

Colique renale ou néphrétique.

On lui donne encor le nom de *miserere*, & celui de *colera-morbus*. Cette colique est une obstruction des menus intestins, qui bouchent tellement le passage des matieres, qu'elles ne peuvent sortir par le bas, ce qui fait que ceux qui en sont attaqués meurent miserablement, en rendant les excrémens par la bouche ; souvent elle arrive d'une descente de boyaux dans les bourses, que l'on ne peut remettre ; quelquefois d'une tumeur contre nature engendrée dans les intestins qui par une inflammation en bouche le passage, & quelquefois par la paresse du ventre.

Celle-ci se fait distinguer des autres, d'autant que tout ce qui entre par la bouche, ne passe point ; les entrailles font un grand bruit, accompagné de sensibles douleurs, de beaucoup de rapports & d'envie de vomir; on ne sue qu'à l'estomac, & après le vomissement, on jette par la bouche la matiére fécale.

Elle arrive le plus souvent en automne, & plutôt aux enfans, qu'aux personnes âgées, qui rarement en échapent ; on tâchera cependant de mettre en usage ce reméde : Prenez d'extrait de tabac avec deux onces de son eau tirée de l'alembic, deux dragmes d'esprit de geniévre avec autant d'eau thériacale, & faites avaler cette potion ; que si on vient à suer par tout le corps, ce sera un très-bon signe ; il faudra avoir soin aussi de bien essuyer le malade, & en redonner le lendemain, si on le trouve à propos.

On connoit la colique renale ou néphrétique, lorsqu'il semble au malade qu'on lui pique les reins, qu'il a mal au cœur, qu'il vomit, qu'il est constipé, qu'il ressent une grande douleur au dos, qu'il a beaucoup de peine à uriner, & que son urine est au commencement blanche & claire comme eau de fontaine, & que sur la fin elle s'épaissit, & qu'il y paroit au fond du sable rouge.

En la colique néphrétique, l'on sent une douleur pesante aux reins, sans qu'au dehors il y paroisse aucune tumeur; de plus elle est perçante, sensible & cruelle, lorsque la pierre est tombée des reins dans l'uretere, qui est fort étroit; la douleur s'augmente encore plus, si dans ce tems-là il se rencontre des matieres recuites dans le bas ventre avec des vents.

On lui a donné le nom de colique, d'autant qu'elle rode tantôt d'un côté, tantôt d'un autre; cependant toûjours au milieu du ventre.

Quand elle commence à venir, l'urine est claire comme de l'eau, & d'en fort très-peu, & quelquefois point, & puis tout-à-coup elle coule en abondance, remplie de sable, & fort épaisse.

Les personnes âgées sont plus sujettes à cette colique que les jeunes gens, qui d'ailleurs sont plus persécutés de la pierre dans la vessie.

Il y a à craindre qu'en cette colique, la grande douleur ne cause inflammation; c'est pourquoi l'on n'hésitera point à saigner d'abord du bras, & le lendemain du pié du même côté de la douleur, ayant auparavant donné quelques lavemens avec des mauves, des guimauves, des feuilles de violettes, de mercuriales, de la parietaire, des fleurs de camomille, de melilot & de figues grasses dans lesquels on fera dissoudre deux onces de miel violat, une once de thérébentine, deux jaunes d'œufs, & deux onces d'huile d'amandes douces, ou de camomille, ou d'huile commune, ou de beurre frais, lesquels il faudra réiterer souvent.

L'on fera baigner ceux qui en auront la commodité, si cela ne se peut, on leur graissera les reins avec de l'huile de lis, ou de camomille, ou de scorpion, ou bien on leur appliquera des ventouses séches vers les aines; on leur fera de fois à autre user d'une telle potion.

Prenez demi-once d'huile d'amandes douces, mêlez-la avec deux onces de parietaire, & quatre onces de vin blanc; deux heures après l'avoir fait avaler, l'on donnera un bouillon, le soir on pourra composer des émulsions avec des semences froides, & dans chacune mêler une once de sirop de pavot blanc; on les continuera autant qu'on le jugera à propos.

Il faut remarquer qu'en cette colique les bouillons faits avec du veau, ne sont pas propres aux personnes grasses & replettes, de peur de rendre les reins trop foibles, & trop débiles; au contraire les alimens, & les remédes un peu chauds, & qui pourront chasser la pierre dehors, leur seront plus convenables qu'aux gens maigres, ausquels on donnera des diurétiques & des viandes qui humectent & qui ramolissent. Les remédes qui sont ci-dessus ordonnés, & que l'on ordonne encore ci-après, pour être temperés, conviendront toûjours mieux à quelque complexion que ce soit, que ceux qui seront trop chauds, & qui par leur qualité feroient à la verité vuider quantité de sable; mais feroient cause aussi qu'il s'en produiroit encore davantage.

Avant que de purger, il faudra attendre que les grandes douleurs soient appaisées, donnant cependant quelques vomitifs, qui seront d'un grand secours, comme d'avaler une once d'huile d'olive, avec une once & demi de jus d'ozeille, & une once de sucre, ou de miel, mêlées ensemble dans un verre d'eau tiede; sinon on prendra quelqu'autre reméde qui provoque le vomissement, comme le tartre émétique, ou le vitriol calciné; ensuite on se purgera avec une once & demi de casse mondée, dissoute dans deux verres de petit lait; ceux qui aimeront mieux se porger en bolus, prendront six dragmes de casse mondée, avec du sucre en poudre.

Lorsque l'on voudra se purger, on ajoûtera avec la casse une dragme de diaphenic, avec autant de bénédict laxatif; sinon l'on prendra l'infusion de deux dragmes de séné, d'une dragme de rhubarbe avec une once de sirop d'althea, ou de violettes; un jour ou deux après la purgation, on donnera une potion composée avec deux dragmes de graine de navets, trois dragmes de racine de saxifrage, une poignée de feuilles de betoine, autant de pariétaire; l'on fera tout bouillir ensemble dans trois chopines d'eau jusqu'à la moitié, laquelle étant coulée, l'on y broyera une demi once d'amandes douces; l'on passera derechef le tout au travers d'un linge, & l'ayant partagé en deux prises, dans chacune, on ajoûtera une once de sirop de limon, & sept à huit goutes d'huile de vitriol, l'une se prendra au matin à jeun, & l'autre en se couchant. Sinon l'on fera avaler dans un verre de vin d'Espagne, du jus de citron, ou demi dragme d'huile de vitriol, ou dans dix pintes de vin, jettez deux livres de fruits d'alkekange, qui soient mûrs, & que l'on en boive au repas; il y a des personnes qui à toutes les vendanges en font faire des muis exprès, & loin que ces graines affoiblissent la qualité du vin, au-contraire, elles en augmentent la vertu, l'on pourra aussi pratiquer cette recette.

Autrement.

Prenez de la poudre d'ambre jaune, de la poudre de pierre d'éponge, de la poudre de saxifrage, de chacun une demi dragme, mêlez-les avec un verre de fleurs de genêts, & une once de sirop de limon, on aura soin de la réiterer de fois à autre; sinon donnez une dragme de coque d'œufs fraîchement pondus dans un verre de vin, ou bien une dragme d'écorce de féve de marais en poudre dans un verre de vin blanc, ou dans un verre de décoction de saxifrage, ou de celle d'un bois que les Epiciers appellent *néfrétique*. Ou bien prenez une demi once de thérébentine, après l'avoir bien lavée dans l'eau de mauve, ou de bardanne, ou parietaire; mêlez avec une demi once de casse mondée, & une dragme de reglisse en poudre, & autant de rhubarbe, faites-en un bolus pour l'avaler à jeun; cette derniere recette en la pratiquant souvent apportera un grand secours aux malades; si la colique néphrétique est causée par des glaires, l'on pratiquera le même conseil.

Pour la Colique néphrétique ou graveleuse.

Prenez de sené fin mondé, deux onces; de rhubarbe fine, deux gros; de turbit blanc, un gros; d'hermodate, un scrupule; polipode de chêne, sémences de bouillon, de saxifrage de Genes, iris de Florence, de chacun cinq grains; macis, deux gros. Il faut mettre le tout en poudre subtile, & en prendre lorsque la douleur vous tient, le poids d'un gros avec du vin blanc.

Prenez de l'eau de fontaine, une livre; du vinaigra rosat, une once; mêlez l'un avec l'autre, faites-en une potion que vous ferez boire aussi-tôt après le vomissement, ce que vous réitererez quatre fois par jour. Le vomissement étant cessé, donnez la purgation suivante.

Prenez du mercure doux un gros; mêlez avec un gros d'essence de rose, puis fortifiez l'estomac, & donnez du laudanum pour faire dormir, & ensuite le julep suivant, qui se compose ainsi: Ayez de l'eau de fontaine six livres, de la teinture de violettes avec l'esprit de vitriol, quatre onces; faites-en un julep pour six doses.

Autre.

Prenez de l'huile de capres, de l'huile de rhûe, deux onces de chacune; mêlez-les ensemble, faites chauffer un

un demi-setier de bon vin rouge, jusques à ce qu'il soit prêt de bouillir ; détrempez-y douze grains d'opium broyé dans un mortier de marbre. Remuez le tout avec une cuiller de bois ou d'argent, ajoutez vingt-quatre feuilles d'or que vous ferez dissoudre, donnez-le en lavement. Il appaise la douleur sur le champ. Il n'est jamais trop tard, à moins qu'on ne soit mort, le remede demeure quelquefois vingt-sept heures dans le corps, mais donnez-vous de garde d'en donner un autre pour le faire sortir. Pendant ce tems vous donnerez du bouillon au malade.

Autres remedes pour la Colique néphrétique.

I. Prenez racine de guimauve deux onces, mauve une poignée, violier une poignée, blettes une poignée, fleurs de camomille, semence de melons demi-once, casse une once, anis demi-once, son de froment une poignée, gros sucre une once, huile violat deux onces, huile de lis une once, faites cuire ces drogues dans un chaudron ou autre part, excepté la casse, le gros sucre & les huiles, que vous délayerez dans une livre de cette décoction, & le donnerez en lavement.

II. Prenez lait de vache une livre, jaunes d'œufs deux seulement, délayez ces jaunes d'œufs dans le lait,& donnez-en un lavement au malade ; remarquez que pour cette sorte de colique, il faut donner souvent des lavemens.

III. Il faut faire prendre au malade des apetitifs pour le faire uriner, mais il faut auparavant lui lâcher le ventre, en lui baillant une once de casse une heure avant que de rien manger ; & s'il est constipé, il faudra lui donner un lavement composé de la maniere suivante.

Prenez mauves, guimauves, blettes, parietaire, de chacun une poignée, semence de lin deux gros, fenugrec deux gros, fleurs de camomille deux pincées, melilot deux pincées ; mettez tout cela dans un sachet, & le mettez dans un bain que vous aurez préparé. Il faut que le malade y soit jusqu'au nombril, & qu'il y demeure quelque tems. En sortant du bain, vous lui donnerez deux cuillerées de syrop de capillaire, mêlé avec trois onces de décoction de reglisse, & vous mettrez sur le mal un cataplâme que vous aurez préparé de pareilles herbes & fleurs qu'on aura mis dans le sachet, avec un peu d'huile d'amandes douces.

IV. Prenez huile d'amandes douce tirées sans feu, une livre, suc de citron une once, vin blanc demi chopine ; mêlez tout cela ensemble, & le partagerez en trois prises, que vous donnerez en trois jours differens une heure ou deux avant le repas.

V. Faites cuire des pois-chiches avec de la reglisse, & donnez à boire de ce bouillon au malade ; l'eau de pariétaire, de cresson & de racines apéritives,par égale portion, mêlées ensemble, & bûes par plusieurs fois, sont très-souveraines ; ces eaux sont aussi merveilleuses pour la gravelle.

VI. Prenez chatons de noyers & les reduisez en poudre, prenez de cette poudre la pesanteur d'un écu d'or, & donnez-la à boire au malade dans du vin ; il faut que les chatons soient frais, & les prendre même sur le noyer, s'il se peut.

VII. Prenez une livre de rouelle de veau, une bonne poignée de pissenlis, racines & feuilles, & un gros citron coupé par tranches avec son écorce. Faites bouillir le tout dans une pinte d'eau, jusqu'à ce que le veau soit à moitié cuit. Alors tirez votre pot du feu, & faites deux bouillons ; dans le premier vous ferez infuser le poids de deux écus d'or de sené, & vingt grains de cristal mineral ; & donnez-le sur les sept heures du matin ; on ne met rien dans le second, & on le fait prendre sur les neuf heures. Ces bouillons se continuent trois ou quatre fois, de deux jours l'un, aux déclins de la lune. Ce remede est très-experimenté.

VIII. Le plus souverain & le dernier remede qu'on puisse employer pour le miserére;c'est de faire avaler dans un œuf trois ou quatre onces de mercure, ou vif argent. On donne ensuite au malade un lavement du meilleur vin, pour réchauffer les intestins que le mercure auroit considérablement refroidis. Il faut sur-tout prendre garde de n'en pas donner une dose trop foible.

IX. Pour le *Colera morbus*, depuis une demi cuillerée, jusqu'à une cuillerée & demi de poudre subtile d'écrevisses séchées au four. C'est une sage précaution, pour ceux qui sont sujets à la colique bilicuse, d'avoir toûjours de cette poudre toute prête, pour s'en servir dans le besoin.

X. Faites bouillir dans une Pinte de vinaigre douze ou quinze porreaux coupés fort menu. Etant réduits en pâte, appliquez-les en forme de cataplâme sur le côté où l'on sent la douleur, mettez par-dessus un linge plié en quatre doubles, & imbibé du vinaigre, où l'on a fait cuire les porreaux. Le malade doit se tenir couché sur le dos, & le remede fera son effet au plus tard dans deux heures.

Pour toutes sortes de Coliques.

Prenez un jaune d'œuf, mêlez-le avec de bonne eau de vie, faites-le un peu chauffer, & y ajoûtez du sucre le poids d'un écu d'or, & avalez le tout.

Autres remedes pour la Colique.

Prenez de l'esprit de nitre une partie, de l'esprit de vin, deux parties, le tout bien rectifié ; mêlez-le & digerez-le au bain-marie, que vous ferez distiller & coaguler deux ou trois fois. La dose est un gros dans une décoction de racines d'enula campana.

Autre.

La suye de cheminée prise dans du vinaigre, ôte la douleur sur le champ.

Autre.

Prenez le suc de la fiente de cheval tiré par expression ; si c'est une femme, il faut que ce soit d'une cavale.

Autre.

Prenez un jaune d'œuf crû, mêlez-le avec une cuillerée d'eau de vie, faites le chauffer un peu, & donnez-en à boire au malade.

Autre.

Prenez d'aloës sucotrin, un gros ; de saffran, six grains ; de laudanum, un grain : donnez-le au malade, il guerira sur l'heure.

Autre.

Prenez d'arcanum, coupé par tranches ; d'enula campana, une once ; de graine de fenouil en poudre, trois onces ; d'eau de mélisse, deux livres : cuisez dans un plat pendant une heure & demi, puis filtrez. La dose est un verre en se couchant, un à jeun, & encore un en se couchant, s'il est besoin.

Remede pour la colique si souverain qu'elle ne revient plus.

Prenez la première écorce d'orange la plus subtile une once, & cloux de gérofle autant pesant ; faites-les bouillir avec un bon verre de vin jusqu'au tiers, donnez les à boire au malade,qui en guérira pour jamais.

Pour la même.

Prenez trois grains de laurier, pilez-les bien menu, puis mettez-les dans un verre de vin blanc, prenez-les & vous guérirez.

Pour la même.

Prenez de la fiente fraîche d'un cheval noir entier, que vous mettrez dans une serviette, & passerez au travers un verre de vin blanc, que vous lui ferez prendre.

Prenez un demi-verre d'eau de vie, dans lequel vous mettrez sept ou huit goutes d'esprit de sel; sinon prenez six zests de noix bien pulverisés,& faites-les boire dans un demi-verre de vin blanc; lorsque dans cette maladie le vomissement est accompagné de boquet, de rêves, ou de convulsion, c'est un signe mortel;& quand elle est causée d'un tourment de boyaux; si après avoir avalé du vif argent, ou des bâles de plomb, pris des lavemens, & d'autres remedes convenables, on n'en est point soulagé, le meilleur sera de se résoudre à souffrir l'opération.

Quantité de Chirurgiens y sont si adroits présentement, que peu de gens en meurent; mais il sera bon de la faire avant que les forces soient entierement abbatues; si elle venoit de quelque tumeur, l'on donnera souvent des lavemens de l'huile d'amandes douces, ou de lis, ou de camomille, ou avec du beurre frais; l'on fomentera avec la décoction de toutes sortes de bonnes herbes, la region du ventre & les reins, ou l'on prendra le bain; que si elle étoit causée par des matieres recuites & endurcies, l'on suivra la même ordonnance.

Pour la Colique de quelque espece que ce soit.

I. Prenez camomille une poignée, rhûe une poignée, sauge une poignée, absinthe une poignée, son de froment une poignée, vinaigre ce qu'il faut; coupez bien menu toutes ces herbes, & les faites bouillir avec du vinaigre dans un vaisseau propre, jusqu'à ce que le vinaigre soit évaporé ou consommé; mettez ensuite ces herbes dans un petit sac, & les appliquez sur votre estomac, le plus chaud que vous le pourrez souffrir, vous les ferez rechauffer lorsqu'elles seront froides, pour les y remettre, & continuez jusqu'à parfaite guérison, qui sera dans peu de tems.

II. Si le malade est de poil roux, qu'il ait accoûtumé de mener une vie sedentaire, qu'il soit agité & échauffé, de l'eau fraiche le guérira; si c'est un amas d'humeurs, il lui faudra donner un peu d'eau-de-vie, où vous mettrez un peu de poudre de cloportes, un peu de sucre, & lui ferez boire cela, & le porgerez ensuite.

III. Prenez rhûe une poignée, hysope une poignée, vin une chopine; faites cuire dans un poëlon ou bassin les susdites choses avec le vin, passez cette décoction à travers un linge blanc, donnez-en à boire au malade.

IV. Prenez du chardon béni, ou de la marjolaine; faites-la cuite avec une suffisante quantité de vin, & donnez à boire de cette décoction au malade.

V. Prenez des noix entieres, mettez-les dans le feu & les laissez brûler à moitié, mettez ces noix ainsi brûlées dans un linge, & appliquez-les chaudement sur le nombril; les noyaux de pêches mangés, sont très-bons pour toutes sortes de tranchées de ventre.

VI. Prenez de grosses féves, concassez les, fricassez les avez du vinaigre & les appliquez chaudement sur le nombril.

VII. Prenez de l'eau-de-vie, faites-la chauffer dans une écuelle, trempez-y un linge dedans, & l'appliquez chaudement sur le nombril.

VIII. Prenez du son de froment,faites-le bouillir dans du vinaigre, & faites-en un cataplâme que vous appliquerez sur le nombril chaudement.

Jettez un bon quarteron de sucre dans une pleine écuelle de lait, mettez-le sur le feu. Ensuite pilez une bonne demi-poignée d'amandes de pêches; il les faut peler en les mettant auparavant dans l'eau chaude; mais si le mal pressoit, il faudroit les employer sans les peler. On pile les amandes, & on les mêle bien avec deux jaunes d'œuf frais que l'on jetté dans le lait quand il bouillira; & on le fait prendre au malade le plus chaud qu'il est possible & le faire tenir au lit.

Huile pour la Colique des vers, & pour la Colique bilieuse.

Remplissez une bouteille de fleurs de noyer, sans les presser; versez par-dessus autant d'huile d'olive, qu'il pourra y en contenir. Faites infuser au soleil, pendant tout le tems de la canicule, & quand vous aurez besoin de cette huile, vous en prendrez ce que vous jugerez à propos, & vous en frotterez avec un linge chaud, le ventre de la personne qui souffre.

Remede experimenté.

Faites avaler au malade un verre de bon vin blanc, dans lequel vous aurez mis la moitié d'un gland de chêne rapé, ou pulverisé.

Autre.

Cinquante grains de crottes de souris pulverisées & prises dans deux cuillerées d'eau-de-vie canelée, avec un peu de sucre, appaisent sur le champ les tranchées de la colique.

Colique. *Voyez* Tranchée; Elixir de santé; *Voyez* Remede.

Remede pour la Colique & tranchées des chevaux.

Faites avaler au cheval une livre d'huile d'olive, avec un verre d'eau-de-vie; puis donnez-lui des lavemens de petit lait; si la Colique est mêlée de feu, donnez-lui avec la corne deux livres d'huile d'olive, dans laquelle vous aurez fait dissoudre une once de cristal mineral; puis des lavemens composés de petit lait, & de jus de joubarbe, si vous en avez. *Voyez* Cheval.

COLLE. Il y a plusieurs sortes de colles, qui viennent à l'usage de la Medecine: la premiére est l'orischolle, ainsi dire, parce qu'elle est fort propre à souder l'or.

Il y en a une autre qui sert à souder les playes de la chair, & à empêcher les fluxions qui se jettent sur les yeux, c'est la sarcocolle.

La troisiéme est la taurocolle, autrement Colleforte, laquelle se fait de cuir de bœuf, de vache & d'autres animaux à quatre pieds; & comme l'on s'en sert fort souvent pour coller le bois, elle est aussi appellée par quelques-uns *xilacolla*.

Proprietés.

La Colle forte, selon Dioscoride, étant détrempée dans du vinaigre, ôte toutes les démangeaisons, gratelles & feux volages qui sont sur le cuit. Détrempée dans l'eau chaude & mise sur la brûlure, elle empêche qu'il ne s'y fasse des vessies; & enfin, détrempée dans du miel ou du vinaigre, elle est fort bonne aux playes.

Mais il y a encore la Colle de poisson, dite ictiocolle, laquelle on fait de toutes sortes de poissons gluans, comme pourroit être la moruë.

Proprietés.

Elle a la faculté de boucher, de dessécher & d'amollir en quelque façon ; elle est bonne aux emplâtres glutinatifs, ordonnés pour la tête, & dans les médicamens préparés pour la gratelle, & même dans ceux qu'on fait pour dérider & étendre la peau du visage. Elle est appellée par les Arabes *Aleanna.*

Maniere de faire l'Ichiocolle, ou Colle de poisson.

On prend toutes les dépouilles d'un poisson nommé *huso* ou *exossis*, c'est-à-dire, sa peau, ses nageoires, ses entrailles, ses nerfs & les autres parties musculeuses. Apèrs les avoir coupées en morceaux, on les met tremper dans l'eao chaude, & on les fait ensuite bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient fondues & réduites en colle. Cette colle, en se séchant sur des instrumens faits exprès, prend la forme de parchemin; avant que d'être entierement seche, on la roule en cordons.

Celle qui est blanche, claire, transparente, sans odeur, & en petits cordons est la meilleure ; car il arrive assez souvent que celle qui est en gros cordons est remplie d'une colle jaune, seche & de mauvaise odeur. Cette drogue s'humecte à l'air, c'est ce qui fait qu'on doit la garder dans une boëte.

Ce poisson dont on se sert pour faire l'ictiocolle est fort grand, & il se trouve communément dans les mers de Moscovie. C'est de ce pays que les Hollandois nous apportent cette colle de poisson.

Les cabaretiers se servent de cette colle de poisson pour éclaircir le vin. Comme elle ne contient rien de malin, elle ne peut produire aucun mauvais effet. Quand on la met dans les tonneaox, elle se fond, & forme sur la superficie du vin une peau, qui venant à se précipiter entraîne avec elle toutes les parties grossieres & clarifie le vin.

On l'employe eucore à donner du lustre aux rubans de soye, à blanchir les gazes & à contrefaire les perles fines.

Pour se servir de la colle de poisson, il faut la bien battre, & la faire amollir pendant quelques jours dans le vinaigre ; on y ajoûte ensuite de l'eau commune, & on la fait bien bouillir ; si l'on y mêle un peu de chaox d'étain, la colle sera plus forte, il faut remuer & mêler bien le tout ensemble, & s'en servir le plus chaudement qo'il sera possible.

Colle des Relieurs.

Outre toutes les colles marquées ci-dessus, il y a enfin la colle commune dont se servent les Relieors de livres, laqoelle se fait avec de la fleur de farine de froment, ou avec celle de blé noir qui est la meilleure ; la colle dont on use en reliant des livres, & qui est faite de fleurs de farine & de garum, est emplastique & maturative.

Autre Colle pour les verres cassés.

Prenez des limaçons & embrochez-les dans un petit bâton, exposez-les au soleil, mettant quelque vase dessous pour recevoir ce qui tombera, & mettez-le avec du lait de l'herbe appellée titimale, étant colé ezposez-le au soleil.

Autre Colle qui ne se defait ni à l'eau ni au feu.

Il faut faire cuire une queue de morue comme à l'ordinaire, en ôter la peau qu'il faut piler dans un mortier ; ajoûtez-y, s'il est besoin, de l'eau où elle a été cuite & que vous passerez par un linge.

Secret pour faire de la Colle de poisson, qui sert de colle forte.

Il faut prendre de la colle de poisson, que l'on

vent chez les Droguistes, de la plus blanche & plus claire ; ensuite la défaire & l'étendre par morceaux sur du fer ou quelqu'autre chose de dur bien uni, & l'applatir à coups de marteau, la rendant mince le plus qu'il se pourra ; étant applatie, il faut la couper avec des ciseaux en petits morceaux ; ensuite il faut prendre un pot vernissé, la fayance est la meilleure ; il faut qu'il soit d'une figure un peu haute, que l'embouchure se puisse fermer avec du parchemin trempé dans l'eau, comme on bouche les fioles de liqueur, vous mettrez dans ce pot vos petits morceaux ; coupez la quantité que vous voudrez, ensorte néanmoins que le pot ne soit pas plein, & le couvrez d'eau-de-vie la plus rafinée, qui surpassera la colle de deux doigts ; prenez un autre pot de terre que vous mettrez sur le feu avec de l'eau, & cet autre pot préparé comme il est marqué ci-dessus, que vous mettrez dedans, ensorte néanmoins que l'eau n'y entre pas ; vous la laisserez bouillir environ deux ou trois heures à petit feu, & si l'eau vient à sécher vous en remettrez jusqu'à ce que la colle soit fondue. Vous connoîtrez qu'elle sera faite lorsqu'en prenant une goute entre les deux doigts, ils s'attacheront l'un contre l'autre ; laissez refroidir cette colle ; lorsque vous voudrez vous en servir, vous n'avez qu'à y mettre tant soit peu d'eau-de-vie, & la faire rechauffer comme on vient de dire. Il faut l'employer sur le champ & le plus vîte que vous pourrez, parce qu'elle se prend d'abord. *Nota*, qu'avant que de la faire fondre, il faut qu'elle ait été infusée vingt quatre heures.

Colle très-forte.

Prenez de la chaux vive ; éteignez-là dans le vin, ajoûtez-y de la graisse, des figues & du suif de pore, & pilez le tout ensemble.

Colle pour coucher l'or.

Faites bouillir doucement l'espace d'une demiheure, une peau d'anguille avec un peu de chaux vive, passez l'eau, & ajoûtez-y quelques glaires d'œufs bien battus. Pour s'en servir, il faut la faire chauffer, en faire sur le champ une couche, la laisser sécher, & appliquer l'or dessus.

Colle d'Orleans.

Prenez de la colle de poisson bien blanche ; détrempez-la en eau de chaux vive bien claire, & laissez l'y tremper pendant vingt-quatre heures ; ensuite tirez vôtre colle par petits morceaux, & faites-la bouillir dans l'eau commune, & servez-vous en. *Voyez* CIMENT.

COLLER le verre à l'alembic. *Voyez* MASTIC.

COLLER boules de verre. *Voyez* BOULES.

COLLET. Terme de chasse. C'est un petit filet de corde tendue dans des hayes ou passages étroits, avec un nœud coulant, dans lequel les lievres les lapins & autres gibiers se prennent & s'étranglent, quand ils y passent ; quelquefois ce collet est de fil de fer.

COLLET. C'est encore un filet composé de trois crins de cheval en nœud coulant, que l'on tend dans les hayes aux passées ou dans la campagne, dans lequel les oiseaux se prennent par le cou ou par les pattes quand ils y passent.

COLLET D'ARBRE. Terme de jardinage. C'est la partie qui sépare le bas caché par la superficie de la terre d'avec la tige de l'arbre. Ainsi on dit : *Il faut empêcher qu'il ne reste des racines au collet d'un arbre, parce que la chaleur les alterant, l'arbre en souffre.* Arbre décollé, se dit quand la tige a été séparée du pié, où la greffe étoit collée avec ce pié.

Collet. Terme de Fleuriste. Le collet d'une plante ; c'est le haut de la plante.

Collet de hotte. C'est la partie de la hotte qui garentit le cou de celui qui la porte, & empêche que le fumier ou la terre n'y entrent. Ainsi cette partie touche au dos, & est plus haute que le ventre de la hotte.

COLLETER. Terme de chasse. C'est tendre des collets, pour prendre du gibier.

COLLETEUR. Terme de chasse. Se dit de celui qui s'entrend bien à tendre de collets.

COLLETIN. Sorte d'habillement, ou de veste, que portent les Cavaliers à l'armée.

Pour faire un Colletin qui soit à l'épreuve de la bale.

Il faut prendre une peau de bœuf, ou de bufle, tout nouvellement écorché, en couper le poil, la tailler & la coudre ; puis la laisser tremper dans le vinaigre pendant vingt-quatre heures, la retirer ensuite, & la faire sécher à l'air, & non pas au feu, ni au soleil. Il faut réiterer cette infusion jusqu'à six fois, & à chaque fois ôter le prémier vinaigre, & en mettre de nouveau.

COLLIER du limier ou boite. C'est ce qu'on lui met quand on le mene aux bois.

COLOPHONE. On prononce ordinairement *Colophane*. Colle rougeâtre & solide dont on frotte le crin des archets des violons, & autres instrumens semblables. Quelques-uns s'imaginent que la colophane se fait avec l'arcançon ; mais ils se trompent ; ce n'est autre chose que de la térébentine fine, cuite dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en consistance solide.

COLOMBIER. C'est la piéce de l'économie sur laquelle il y a le plus à discourir, comme y ayant une infinité de choses à observer, & sans lesquelles on travaille en vain, pour se donner on colombier qui rapporte beaucoup de profit.

Pour commencer donc à y prendre toutes les mesures nécessaires, on lui cherche d'abord un lieu qui lui convienne le mieux ; on ne sauroit le placer plus commodément, que dans le milieu de la basse-cour, qu'on suppose très-spacieuse, ou hors de la maison ; à cause que les pigeons qui sont fort timides de leur naturel, prennent l'épouvante au moindre bruit qu'ils entendent ; c'est ce qui fait qu'on les en éloigne toûjours avec bien du soin, & pour bonne raison, ainsi que du bruit que font les arbres agités par les vents, & du trop grand murmure des eaux qui leur fait aussi peur. Pour la grandeur, cela dépend de la fantaisie de ceux qui le font construire ; mais il vaut mieux qu'il soit spacieux, que s'il étoit étroit. Pour sa figure, le rond est à préferer au quarré, à cause que les rats n'ont point tant d'accès dans celui-ci, & qu'un rond est aussi plus commode, en ce que par une échelle tournante sur un pivot, on peut aisément visiter tout le dedans de ce colombier, & s'aprocher des nids sans s'y appuyer, pour y prendre les pigeons ; cette échelle faisant dans ce lieu un effet qu'elle ne feroit pas dans un colombier quarré.

Pour empêcher les rats de monter par dehors dans quelque colombier où ils le pourroient faire, on attache des plaques de fer blanc à une certaine hauteur, & dans les endroits où l'on prévoit que les rats doivent passer, comme aux angles extérieurs des colombiers quarrés. Ces plaques doivent avoir environ un pié de hauteur, & avancer sur les côtés d'environ un demi-pié. Quand les rats sont parvenus à ces plaques, sur lesquelles ils ne peuvent s'accrocher, ils tombent sur des pointes de fer qu'on a coutume de ficher au bas, & à l'endroit où on prévoit qu'ils pourroient tomber.

On aura soin encore de poser le colombier un peu éloigné de l'eau, afin que celle que les pigeons y vont puiser pour porter à leurs petits, puisse s'échauffer dans leur bec, ce qui leur est plus salutaire, que lorsqu'elle est froide.

Il faut observer que le plancher qui couvre le colombier soit bien joint ; en telle sorte que les rats, ni les vents ne puissent passer au travers ; aussi bien la couverture, au travers de laquelle il ne faut pas que la pluye pénètre ; sur-tout que ce colombier soit élevé sur des fondemens bien solides, que l'aire en soit bonne, bien battue & beaucoup cimentée ; à cause que la fiente de pigeons a la mauvaise qualité de ruiner les fondemens ; qu'il soit enroché & blanchi dehors & dedans, car cette couleur plaît fort aux yeux des pigeons. On se donnera de garde de donner aucune ouverture au colombier du coté du levant, on la doit toûjours faire autant qu'il se peut du côté du midi, à cause que les pigeons aiment à sentir le soleil à plomb, & sur-tout en hiver. Si on n'avoit pû s'empêcher, à cause de la situation du lieu, de faire une fenêtre à ce colombier, exposée au vent de bize, il faudra toujours la tenir fermée pendant les grandes froidures, & l'ouvrir en été, pour faire entrer dans ce lieu la fraicheur, qui réjouit ces oiseaux dans cette saison.

Ce colombier aura en dehors deux ceintures construites, ou de pierre de taille ou de plâtre, dont l'une regnera au milieu du colombier, & l'autre au dessous de la fenêtre qui sert aux pigeons d'entrée & de sortie ; ces deux ceintures sont mises là exprès, pour y faire reposer ces oiseaux, lorsqu'ils reviennent de la campagne. A cette fenêtre dont je viens de parler & par où entreront & sortiront les pigeons, on mettra une coulisse un peu plus large que la fenêtre ou ouverture du colombier, qu'on aura soin de garnir de fer blanc, bien attaché contre la muraille, pour empêcher que les rats n'y puissent aborder ; cette coulisse se haussera & baissera tous les matins, & tous les soirs, par le moyen d'un cordeau passé dans une poulie qui sera attachée au dessus de ladite fenêtre, & ce cordeau descendra jusqu'en bas, à une telle hauteur qu'on y puisse atteindre sans peine.

Il est nécessaire dans le bon ménage que la porte soit toujours posée à vûe du logis du maitre, soit que ce colombier soit bâti dedans ou dehors la cour, fut-on même obligé de faire l'ouverture pour cette porte, du côté du septentrion, qui est un vent qui incommode extrêmement le pigeon, parce que le maitre tient en crainte ceux qui entrent & qui sortent du colombier, outre que pour empêcher l'inconvenient qoi peut arriver de ce vent, on n'a qu'à mettre à cette porte une contre-porte, & par ce moyen on garentira le colombier de cet air si froid.

Pour ce qui est des nids ou boulins du colombier, les uns en faisant bâtir leur colombier, font façonner dans la muraille des nids avec des briques plates, de telle maniere qu'ils sont longs, quarrés & obscurs dans le fond ; ce qui est une chose que ces animaux recherchent. Ces nids tiendroient le prémier rang parmi les autres, si l'invention des pots de terre n'avoit pas été trouvée, parce que ceux-là ont bien souvent quelque fente par où les rats s'y introduisent ; au lieu que ceux-ci étant tout d'une piece, leur en deffendent entierement l'entrée, si ce n'est par la gueule. D'autres se servent aussi de tuiles rondes posées l'une sur l'autre, ce qui représente la figure d'un tuyau à recevoir l'eau, les arrangeant à un demi-pié l'un de l'autre, sur des briques accommodées par le haut, ainsi que par le bas, à la rondeur de ces tuiles, ce qui sert aussi de séparation pour ces nids, qui ne valent pas les deux dont on vient de parler.

De quelque maniere que soient ces nids, qu'on observe exactement de les faire plutot trop grands que trop petits; ensorte que le mâle & la femelle s'y puissent tenir debout, car autrement ils s'en rebuteroient & n'y voudroient plus rentrer.

Le premier rang de ces nids, quels qu'ils soient, sera toujours élevé de terre de quatre pieds, afin que la muraille de dessous etant bien unie, les rats n'y puissent point entrer. Observez prémierement, que si l'on construit ces nids ou boulins de pots de terre, de les placer en échiquier, & non point en quarré les uns sur les autres: en second lieu, de ne point élever ces nids moins de trois pieds du faite du colombier: & en troisiéme lieu, de couvrir le dernier rang de ces nids d'une planche large d'un pié & demi mise en pente, crainte que les rats par cas fortuit descendant de la couverture ne voulussent y entrer. Tous ces nids seront bâtis à niveau de la muraille qui sera bien polie & bien blanche. Si l'on veut, & même il est fort à propos de le faire, on mettra devant chaque ouverture de nid, une petite pierre plate qui sortira de la muraille de trois ou quatre doigts, pour reposer les pigeons lorsqu'ils entrent ou sortent de leurs nids, ou bien lorsque le mauvais tems les oblige de garder les colombiers. *Voyez* PIGEONS.

COLORANTES. Les Teinturiers appellent drogues colorantes celles qui étant appliquées communiquent leurs couleurs aux matieres qu'on y fait bouillir, ou qu'on y passe. Les drogues non-colorantes sont celles qui ne sont que préparatoires, & qui disposent seulement les matieres à prendre la couleur.

COLORER. Donner de la couleur.

Pour colorer les planchers de carreaux, ou de bois.

Frottez-les avec une brosse de teinture d'écarlatte, & laissez-la bien sécher, sans y laisser marcher dessus: écrasez ensuite avec la main, de la mine de plomb noire ou rougeâtre, & après en avoir aussi frotté vôtre plancher, vous passerez par-dessus une brosse séche. La teinture d'écarlatte ne coûte que six sous le seau.

COLORER le bois, le fer, l'acier. *Voyez* BOIS, FER, ACIER, &c.

COM

COMMERCE. Son utilité paroît à l'égard des particuliers qui font la marchandise; puisque la plus grande partie du Royaume subsiste honnêtement dans cette profession, & l'on voit tous les jours les Marchands & les Négocians faire des fortunes considérables, & mettre leurs enfans dans les prémieres Charges de la Robe.

L'utilité du Commerce s'étend aussi sur les Royaumes & sur les Princes qui les gouvernent. Plus on fait de Commerce dans un pays, plus l'abondance y est grande; on a vû des Etats amasser ainsi en peu de tems des richesses infinies, & dès que la guerre fait cesser le commerce, les Provinces en souffrent, & quelquefois faute de pouvoir débiter les denrées, on y laisse enfin les terres sans culture.

Les Rois tirent aussi leur plus grande utilité du Commerce; car outre les Droits que leur payent les Marchandises qui entrent dans le Royaume & qui sortent, il est encore vrai de dire, que tout l'argent comptant étant entre les mains des Banquiers & des Marchands, c'est de-là que les Traitans & les gens d'affaires, tirent les sommes immenses dont quelquefois les Rois ont besoin pour de grandes entreprises.

Le Commerce leur sert encore à entretenir des intelligences dans tous les lieux de la terre, & dans les autres Etats, par le moyen des Lettres de Change, qui servent à distribuer de l'argent à leurs Alliés, ou à ceux qu'ils entretiennent pour les informer de toutes choses.

C'est par ce moyen que dans la guerre, ils trouvent par-tout de l'argent pour faire subsister leurs armées. Enfin Louis le Grand a si bien connu la nécessité & l'utilité du Commerce, qu'il a contribué de ses soins, de son autorité & de ses Finances, pour l'augmenter dans son Royaume; il a accordé même de grands Priviléges aux Négocians, & pour empêcher les désordres & les abus qui se commettent dans le négoce, il a fait un Réglement, qui est très-propre à établir la bonne-foi, à empêcher les banqueroutes frauduleuses, & à inviter la plûpart de ses sujets à faire Commerce, ou à s'y interesser par le moyen des societés.

COMMERCE *dans les pays étrangers; ce qu'il faut faire pour y réussir.*

On doit observer que le Commerce se fait dans les pays étrangers, en quatre manieres:

I. Les uns y achetent seulement les marchandises & denrées qui sont nécessaires en ce Royaume, pour les vendre ensuite aux Marchands en détail, qui les débitent dans le public.

II. Il y en a d'autres qui envoyent seulement dans les pays étrangers, les denrées qui croissent en ce Royaume, & les marchandises qui s'y manufacturent, qui leur sont nécessaires pour les vendre aux Négocians du pays.

III. Quelques-uns font double Commerce, c'est-à-dire, qu'ils y portent ou envoyent des marchandises, & en rapportent d'autres, tant par achat, que par échange.

IV. Il y en a d'autres qui font l'un & l'autre Commerce par commission, c'est-à-dire, que les Négocians achetent en ce Royaume les marchandises & qu'ils leur envoyent, & qui vendent aussi celles qui leur sont envoyées pour les vendre pour leur compte; pour tous ces achats & ventes de marchandises, ils tirent tant pour cent pour leur commission, ainsi qu'il sera expliqué ci-après.

Il est bien difficile qu'un Négociant puisse faire seul Commerce dans les pays étrangers, si l'on considere:

Prémierement, les grands fonds qu'il faut pour cela, & particulierement quand on y fait double Commerce.

Secondement, les voyages que l'on est obligé de faire, pour raison dequoi il faut abandonner sa maison & son commerce à la conduite de sa femme & de ses Facteurs, qui bien souvent ne sont pas capables de les gouverner.

Enfin il y a beaucoup de choses à faire, dont un homme n'est pas capable de venir à bout; c'est pourquoi il est nécessaire que ceux qui voudront entreprendre le Commerce dans les pays étrangers, se mettent en societé pour le faire plus commodément, & avec plus de sûreté.

Pour bien faire le Commerce dans les pays étrangers, il faut:

I. Savoir les marchandises qui y sont les plus nécessaires, qui y manquent, & dont ils ne se peuvent passer, pour les y envoyer. Il faut savoir aussi celles qui croissent & se manufacturent dans les pays étrangers qui manquent dans ce Royaume, & qui y sont nécessaires pour les y acheter.

II. Il est nécessaire de savoir par quelle voye l'on fera venir les marchandises que l'on achete dans les pays étrangers, & par quelle voye aussi l'on y en-

voye pour vendre, si c'est par terre, ou par eau.

III. Il faut savoir les droits qu'on doit payer pour la sortie de marchandises des Etats d'où on les fait venir, & pour les entrées du Royaume, comme aussi les droits que l'on paye pour la sortie du Royaume, & l'entrée du pays où l'on envoye des marchandises; car il faut remarquer qu'il y a des marchandises qui payent plus de sortie que d'entrée; & d'autres plus d'entrée que de sortie.

IV. Il faut savoir les poids & mesures, la différente loi des especes qu'il y a entre celles du Royaume, & celles des pays étrangers où l'on fait commerce, comme aussi les changes pour les traites & remises qu'il est nécessaire de faire; l'on doit savoir toutes ces choses avant que d'envoyer ou faire venir des marchandises des pays étrangers, pour y bien trouver son compte; & sans cela, les Négocians ne pourroot réussir dans leur négociation.

COMMERCE *de Flandres.*

Les Flamans, & particulierement ceux d'Anvers, tirent de France les mêmes marchandises que font les Hollandois. Ils tirent encore des velours, pannes, satins, tapis, tant unis que façonnés, rubans, chapeaux, & quantité de menues merceries qui leur sont nécessaires, dont une partie se consomme dans le pays, & l'autre se porte aussi dans d'autres pays étrangers.

Les François tirent de Flandres des toiles de Gand, de Cambrai, de Malines & d'autres endroits, des basins de Bruges, de la brogatelle de fil, de la laine, de la soye & des tapisseries de Bruxelles & d'Oudenarde, des dentelles de fil très-belles, des camelots, des barracans, des laines filées, propres pour faire des tapisseries, du fil très-fin pour faire des points de France, & autres dentelles qui se font à Dieppe, au Havre, & autres sortes de marchandises.

Le Commerce s'y fait plus commodément qu'en Hollande, & particulierement pour les marchandises que les Négocians de Paris font venir, & qu'ils y envoyent par terre.

Les Flamans sont fort bons & fideles Négocians, & de bon compte; ceux d'Anvers font leur Commerce particulierement à Rouen, à Nantes & à Bourdeaux pour l'achat des vins, eaux-de-vie & toiles: ceux de Bruxelles, Gaod & autres Villes, le font particulierement à Paris, tant pour les achats des marchandises, que pour celles qu'ils vendent, tant par commission, société, en commandite, que par compte en participation. Ils amenent aussi leurs marchandises dans le tems des foires de saint Germain, saint Denis, & dans celles qui se tiennent à Rouen, & remportent en même tems celles qui leur sont nécessaires.

Les droits d'entrée & de sortie des marchandises en Flandres, se payent sur le pié de l'estimation, suivant les déclarations qu'en donnent les Marchands.

COMMERCE *de Hollande.*

Les Négocians qui voudront négocier en Hollande, & faire venir des marchandises de cet Etat, doivent savoir que l'on y peut acheter les marchandises suivantes:

Des draps, camelots de poil de chevre, toile de Hollande, de Batiste & de coton, treillis, boucassins, cotons, plumes, fines laines, & peaux de castor; des perles & semences de perles, poivre, gérofles, muscades, gingembre, canelle, anis, ris, sucres, tant rafinés qu'autres; drogues aromatiques, & toutes sortes de drogues médecinales & de peinture.

De toutes sortes de drogues pour les Teinturiers, comme indigo, bois de Brésil & de Fernambouc, camphre, garance, noix de galles, gommes, alun, couperose, vitriol, & autres sortes de drogues propres pour les Teintures.

Etain, plomb, cuivre, poillerie, chaudieres à faire eau-de-vie, fil de leton, de fer blanc, fer en verge, barre d'acier, & vif-argent.

Cuirs, maroquins, vaches de Russie, pelleteries de toutes sortes, lins, chanvres, résine, poix, goudron, brai, gros mâts de navire, planches de sapin, & autres bois en poutre & soliveaux; canons de bronze & de fer, souphre, salpêtre, poudre à canon, mêches, mousquets, pistolets, épées, piques, hallebardes fines, & autres ouvrages de fer & d'acier.

Fromages, beurres, suif, saumons & harangs salés, baleines, huile de baleine, de poisson & de lin, & quantité d'autres marchandises; mais il faut remarquer que les Hollandois n'ont rien dans leurs Etats de toutes les marchandises ci-dessus exprimées, que les draps, camelots, toiles, fil, beurre & fromage; à l'égard des autres, ils les vont acheter & échanger dans tous les pays étrangers, en y portant d'autres marchandises qu'ils achettent ordinairement en France.

Les denrées & marchandises que les Hollandois achetent en France qui leur sont nécessaires, tant pour leurs Etats, que pour le commerce qu'ils en font dans tous les Etats de l'Europe, & dans l'Amérique, sont les vins de Bourdeaux, de la Rochelle, Cognac, Charente, Isle de Rhé, Orleans, Blaisois, Touraine, Anjou, Nantes, Bourgogne & Champagne, eaux-de-vie & vinaigre qui se font en tous lesdits lieux.

Il faut remarquer que les eaux-de-vie se vendent en Hollande à la barique, au tonneau, & au poinçon, contenant tant de veltes, les uns plus, les autres moins.

La velte contient trois pots, le pot deux piotes, & la pinte pese deux livres & demi ou environ. Les eaux-de-vie qui se tirent de Bourdeaux, Cognac, la Rochelle, Isle de Rhé, & autres lieux circonvoisins, sont ordinairement en grosses futailles de 50. à 60. veltes, mais elles se vendent sur le pié de 27. veltes, & ce qui se trouve de plus au-dessus, se paye.

Les eaux-de-vie qui se tirent de Blois, sont en poinçons; celles d'Anjou, Poitou & Nantes, sont dans des pipes qu'ils appellent bariques: la barique contient 60. à 70. veltes, & elles se vendent sur le pié de 29. à 30. veltes, c'est-à-dire, que le plus au-dessus de 30. veltes, se paye, & le moins au dessous de 29. se diminue ou se rabat.

Il se transporte encore en Hollande des bleds, fromens, seigles, orges, bleds noirs, pois, féves, noix, châtaignes des côtes de Guyenne, Bretagne, & Normandie; du sel de la Rochelle, Brouages, d'Ollone, l'Isle de Rhé, Maranne & pays Nantois; des toiles de Bretagne, Normandie, & autres lieux.

Des huiles d'olive de Provence, capres, amandes, raisins, figues, prunes, & autres sortes de fruits cruds & cuits.

De toutes sortes de draperie, mercerie, quincaillerie, papier, verre pour faire des vitres, fil à coudre de Rouen, de Bretagne, & autres endroits; pastel, safran, miel, thérébentine, & autres sortes de marchandises, qu'il feroit impossible d'exprimer.

Par la connoissance que les Négocians ont maintenant des marchandises que l'on peut envoyer de France en Hollande, & de celles que l'on peut tirer de cet Etat, ils peuvent choisir les sortes, dont ils voudront faire le commerce, soit pour y envoyer

vendre pour leur compte, ou pour y en acheter ; mais avant que de s'y embarquer, il faut savoir de quelle maniere ils établiront leur commerce, si ce sera eux-mêmes en personne, ou si ce sera par commission, qu'ils acheteront & vendront leurs marchandises ; & pour cela, il est nécessaire de dire ce que les Négocians doivent observer en l'une & en l'autre négociation, pour bien faire réussir leurs affaires.

S'il y a deux ou trois Négocians associés pour faire le commerce d'Hollande des marchandises qu'ils voudront y acheter pour les vendre en ce Royaume, j'estime qu'il est nécessaire que l'un des associés y aille pour faire les principaux achats ; parce qu'ils connoîtront mieux celles qui leur sont plus propres, & auront meilleur marché que s'ils faisoient faire leurs achats par un Commissionaire ; & si le commerce étoit très-considérable, il seroit encore mieux qu'ils residassent actuellement à Amsterdam, pour deux raisons.

La prémiere, parce que les marchandises, aussi-bien que le change, diminuent ou augmentent de prix, selon la rareté ou l'abondance qu'il y en a, & les diverses occasions de guerre & de paix qui surviennent dans les Royaumes & Etats, d'où les Hollandois tirent leurs marchandises ; de sorte que l'un des associés étant residant actuellement à Amsterdam, agira dans les achats, suivant les occurrences qui se présentent ; par exemple, quand la flote des Indes orientales arrive en cet Etat, la Compagnie fait imprimer les cargaisons, pour donner connoissance aux particuliers Négocians de Hollande, & autres Nations, de la quantité & qualité des marchandises, de celles qui seroient rares en France, dont les Négocians associés feroient commerce ; il est constant que celui qui est à Amsterdam achetera au plus vîte, pour ne pas suracheter les marchandises, lorsque la rareté en seroit connue par la Compagnie des Indes, par la grande demande qu'on leur feroit de cette marchandise.

Si au contraire, la flote étoit chargée de nombre de marchandise, de laquelle il y en eût grande quantité en France, dont les Négocians fussent chargés, il ne faut pas douter que cette grande abondance ne produisît le bon marché, de sorte que ce Négociant François demeurant à Amsterdam, ayant connoissance de cette grande abondance de marchandise, n'en acheteroit point, à moins qu'on ne la lui donnât à très-bon marché. Il est important d'avoir connoissance de toutes ces choses ; car l'on a vû des Négocians s'enrichir par un seul achat de marchandises qu'ils ont fait, pour avoir bien pris leur tems, & n'avoir pas laissé échaper l'occasion qui leur étoit favorable pour acheter à bon marché les marchandises, qui ensuite ont été augmentées ; & d'autres qui se sont ruinés pour en avoir acheté à des prix qui ont diminué de l'achat à la vente de plus de moitié, pour n'avoir pas bien pris leurs mesures.

La seconde raison pour laquelle il seroit nécessaire que l'un des Associés demeurât actuellement à Amsterdam, pour faire les achats, est que la plûpart des particuliers marchands Hollandois, qui sont très-riches, même les Directeurs des Compagnies orientale & occidentale achetent ordinairement eux-mêmes la marchandise de ladite Compagnie, pour la vendre ensuite aux François & autres Nations : de sorte que les Négocians François qui font faire leurs achats par des Commissionaires, ne les ont la plûpart du tems que de la seconde main ; ainsi elles reviennent à beaucoup plus : & au contraire, si l'un des associés demeure actuellement à Amsterdam, lorsque la flote est arrivée, il achete de la premiere main, ce qui produira plus de dix pour cent de bon marché.

Les Négocians qui ne font pas un commerce si considérable, qui puisse porter les frais d'une residence actuelle à Amsterdam, doivent avoir un Commissionnaire qui soit François, s'il se peut ; car il vaut mieux avoir affaire à des personnes de sa nation, dont la probité soit connue, que non pas aux étrangers, quoique les Hollandois soient de fidelles Négocians, & qu'ils agissent avec beaucoup de franchise, pourvû que l'on n'entreprenne point sur leur commerce : car en ce cas ils ne gardent aucunes mesures, ainsi qu'il sera montré ci-après.

Le choix que l'on fait des personnes pour faire des commissions, dépend des habitudes que l'on a sur les lieux, soit avec les François ou Hollandois ; quoiqu'il en soit, il faut qu'ils soient honnêtes gens, fidelles, habiles, & connoisseurs dans les marchandises que l'on veut acheter, autrement l'on n'y trouveroit pas son compte.

Ce n'est pas assez d'avoir acheté, ou fait acheter des marchandises ; il les faut faire venir en France par terre, & par mer ; l'on n'en fait gueres voiturer d'Hollande en France par terre ; elles viennent presque toutes par mer ; c'est pourquoi il y a des précautions à prendre pour ne pas risquer la marchandise sur cet inconstant élement, quand on a fait des cargaisons dans des tems de guerre, dont les navires peuvent être pris par des armateurs & des pirates ; c'est pourquoi il est nécessaire de faire assûrer le tout ou une partie des marchandises ; c'est selon les risques qu'il y a à courir ; cela dépend de la prudence des Négocians ; mais on estime que les plus sages doivent faire assûrer leur marchandise en tems de paix aussi bien qu'en tems de guerre : car il vaut mieux moins gagner que risquer à se ruiner tout d'un coup, par la perte que l'on en pourroit faire.

Ce n'est pas le tout de faire assûrer la marchandise ; mais il faut que les Assûreurs soient bons & solvables, afin que si les navires viennent à périr en mer par quelque tempête, ou s'ils sont pris par les ennemis ou pirates, l'on puisse être payé de la somme à quoi se monteront les marchandises que l'on aura fait assûrer.

S'il faut que les Négocians soient exacts à payer aux Fermiers du Roi les droits de sortie, & d'entrée des marchandises qu'ils feront venir ou qu'ils envoyeront en Hollande ou autres pays étrangers ; il faut aussi qu'ils ne le soient pas moins à payer ceux qui sont dûs aux Rois, Princes & Etats, où ils les envoyent, & d'où ils les font venir.

Commerce *d'Angleterre*. Les Négocians de France tirent d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande les marchandises suivantes, des draps de laine qui sont fort fins, serges de Londres croisées, frises revêches, mantes & couvertures, bas de soye & de laine ; toiles de soye, moires ondées ou tabisées, tant noires que de couleur, rubans couleur de feu fort beaux ; de toutes sortes de cuirs, plomb, étain, alun, couperoze, beurre, suif, fromage, morue, harangs, sardines, saumons, charbon de terre, dentelles, tant de soye que de fil, & plusieurs autres sortes de marchandises.

Les Anglois, les Ecossois, les Irlandois tirent aussi de France les marchandises & denrées suivantes ; des bleds de toutes sortes, vins de Bourdeaux, Cognac, Charente, la Rochelle, Rhé, Blois, Tours, Anjou, Mante, Champagne & Bourgogne ; des eaux-de-vie, vinaigre, sel, huile d'olive & de noix, olives, capres, figues, amandes, raisins, prunes, & autres fruits cruds & cuits, rousines, toiles de Bretagne,

de Rouen, de Laval, & d'autres lieux, tabis, taffetas, tant pleins, que façonnés; toile d'or & d'argent, satins, pannes, velours de toutes sortes; merceries, pastel, liege, Brésil, papier, plumes, & plusieurs autres sortes de marchandises.

Il n'y a point de Nation dans l'Europe où les François trouvent plus de difficulté à faire leur Commerce, & où ils soient plus maltraités qu'en Angleterre, & il n'y en a point aussi qui reçoivent & qui traitent plus favorablement les Anglois que les François, cela sembleroit un paradoxe; car pourquoi en France les Anglois sont-ils aussi libres dans leurs négociations & traités pour les droits d'entrée & de sortie des marchandises qu'ils y amenent, & qu'ils en sortent pour l'Aogleterre, comme les François mêmes, & que les Négocians François sont si maltraités en Angleterre, tant pour le peu de liberté qu'ils ont d'y faire commerce, que pour les droits d'entrée de leurs marchandises, & sortie de celles qu'ils apportent de cet Etat en France, qu'ils payent au double des naturels Anglois? L'on ne peut rendre aucune raison de ces différens traitemens; sinon que la France est un pays libre, où les Etrangers qui y viennent faire commerce, sont traités honnêtement, avec charité & amitié.

Les Anglois font de grands profits sur le commerce de grand nombre de marchandises qu'ils amenent en France, & sur celles qu'il remportent, qui sont nécessaires à leurs Etats; & au contraire, ils sont avares & envieux, & ne veulent pas que les François fassent aucun profit avec eux, par la haine implacable qu'ils ont pour nôtre Nation; c'est pourquoi il n'y a point de manvais traitements, ni d'avanies qu'ils ne fassent aux François, tant en général qu'en particulier; c'est pour cette raison qu'il est nécessaire que ceux qui voudront faire le commerce en Angleterre, ayent connoissance du traitement qui leur sera fait avant que de s'y embarquer.

Prémierement, les Négocians François qui abordent en Angleterre, payent le double pour les droits de coûtume & d'entrée des marchandises plus que les Négocians Anglois, & le double pour la sortie de celles qu'ils achetent pour amener en ce Royaume.

Secondement, il n'est pas permis aux François de transporter d'Angleterre en France des laines de toison, & de celles qui proviennent des peaux de mouton des abatis de bouchers, ni des peaux de mouton, & de veaux verts & secs; sur peine d'avoir le poing coupé, quoiqu'il soit loisible aux Anglois d'en faire transporter de France en Angleterre.

III. Il n'est pas permis aux François de transporter en Angleterre des draperies, à peine de confiscation; & cependant ils ont la liberté d'amener en France des draps de leurs manufactures, sans aucun empêchement, desquels ils ne payent pas plus de droits d'entrée que les François mêmes. Au contraire les François payent pour les droits de sortie des draperies qu'il vont acheter en Irlande, trois fois davantage que les Négocians Anglois; car de ce qu'ils payent vingt-deux sous six deniers, les François en payent quatre livres dix sous.

IV. Autrefois il étoit permis aux François d'enlever de l'étain, en payant le double pour la sortie que payent les Anglois; mais à present, il ne leur est pas permis d'en faire transporter en France, n'y ayant qu'une seule Compagnie qui ait le droit & le privilege de vendre de l'étain; de sorte qu'il faut passer nécessairement par leurs mains, l'acheter à tel prix qu'il leur plaît; & c'est ce qui est cause que l'étain a augmenté si considérablement depuis quelques années.

V. Il n'est point permis encore aux François de porter en Angleterre des dentelles d'or, d'argent, de soye & de fil à peine de confiscation; & si l'on y en porte, il faut que ce soit très-secretement, & pour cela il en coûte plus de cinq pour cent, qu'il faut payer à diverses personnes, pour les faire entrer en cachette.

VI. Il y a à Londres une Compagnie de Négocians qui achetent & vendent aux Etrangers toutes sortes de marchandises, à l'exclusion de tous les particuliers négocians Anglois; de sorte que passant par les mains de cette Compagnie, ils n'achetent les denrées & marchandises que les François transportent, que le prix que bon leur semble, & leur vendent celles d'Angleterre, ce qu'il leur plaît; & cette Compagnie leve sur les marchandises qui se transportent en France un droit, outre les droits de sortie pour employer aux affaires communes de la Compagnie, & pour maintenir leur privilege. Il y a encore un droit qu'ils appellent d'esclavage sur les marchandises qui entrent & qui sortent par mer, qu'ils ne font payer qu'aux François, & encore des droits de quayage & survoyeur.

VII. Il n'est pas permis aux François de vendre leurs marchandises en magazin, ni en chambre, ni ils ne peuvent les vendre aux Marchands Forains, ni en acheter d'eux; mais seulement du *Frydom*, c'est-à-dire, du Franc-bourgeois, il ne leur est pas non plus permis de vendre dans les halles, foires & marchés.

VIII. Les Anglois sont si attachés à leur profit, que lorsque les François portent des marchandises en Angleterre, il les obligent de donner bonne & suffisante caution, d'employer l'argent de la vente d'icelles en achats d'autres marchandises pour les rapporter en France; & si un François juge qu'il aura plus grand avantage de remettre en France son argent au lieu d'acheter des marchandises, il a toutes les peines du monde a obtenir la décharge des cautions par lui données, & ne l'obtient guere qu'il ne lui en coûte beancoup d'argent.

X. Il n'est pas permis aux François de prendre telles personnes que bon leur semble pour emballer leurs marchandises, ils sont obligés de prendre ceux qu'il plaît aux Fermiers de Sa Majesté Britannique leur donner; de sorte que par ce moyen leurs affaires ne sont jamais secretes, & il leur en coûte davantage pour l'emballage.

X. Si les François vendent leurs marchandises au poids, ils sont obligés de les livrer, & faire peser au poids du Roi; & s'ils en achetent, il faur qu'ils les prennent au poids du Marchand qui les a vendues, à cause qu'il est plus foible que le poids du Roi, ce qui est une chose bien déraisonnable, & contre la bonne-foi.

XI. Depuis que les François ont une fois déchargé leurs marchandises en Angleterre, il ne leur est pas permis de les faire transporter en France, ni en d'autres Etats, sans payer encore une fois les droits de sortie, ce qui est très-injuste; & d'autant plus que les Anglois ne sont pas ainsi traités en France, & il n'y a que les Anglois qui puissent transporter hors du Royaume dans l'an & jour qu'ils ont fait entrer leurs marchandises, sans payer aucuns droits de sortie.

XII. Sur tous les mauvais traitemens ci-dessus représentés, il n'y en a point d'égal à celui que l'on fait aux Marchands François qui transportent des vins en Angleterre; car il ne leur est pas permis de les vendre aux Taverniers; mais seulement à ceux qui sont de la Compagnie, qui en donnent tel prix qu'il leur plaît, & le Pourvoyeur du Roi peut faire le

choix

choix des vins, qui font necessaires pour la maison du Roi, & marquer tout le meilleur, & à tel prix que bon lui semble; de sorte que ne restant que le rebut, les Négocians y perdent considérablement pour s'en défaire : c'est la raison pour laquelle les François ne transportent guere de vin en Angleterre, particulierement ceux qui ont été une fois attrapés.

XIII. Les François sont traités si rigoureusement en Angleterre, qu'il ne leur est pas permis de changer leurs navires à frêt pour quelqu'autre nation, au préjudice des Anglois; car si un François avoit chargé de la marchandise dans son navire pour un autre Etranger; & qu'il se presentât un Anglois qui voulût fréter pour le même lieu, il feroit décharger le navire François, pour charger le sien, ce qui est assurément un rude traitement.

XIV. Pour ce qui regarde le traitement personnel des François, il n'y a rien de plus rude, ni de plus extraordinaire; car un François qui arrive en Angleterre, on lui fait payer un chelin de tribut, & trois chelins pour la sortie de ce Royaume, sans comprendre les autres droits qu'exigent les gens de marine, sans aucune commission du Prince, par force & par violence.

XV. Les François qui meurent en Angleterre, sont obligés de faire leur testament, autrement leurs biens demeurent au Roi.

XVI. Les François demeurans en Angleterre, quoiqu'ils ne soient point naturalisés, ne laissent pas d'être enrôlés dans les Registres du Roi, qui est comme une espece de taille, & sont taxés à une certaine somme, comme s'ils étoient naturels du pays, & quand il se fait une levée extraordinaire, on les taxe le double davantage que les Anglois.

XVII. Il n'est pas permis aux François de se faire naturaliser en Angleterre, soit pour l'interêt du Roi ou de la Religion, à moins de donner bonne & suffisante caution de garder la bonne foi dans toutes les affaires qu'ils pourroient négocier en Angleterre.

XVIII. Enfin l'on ne peut dire par le détail les mauvais traitemens que les Marchands François reçoivent en Angleterre; car ils ne peuvent pas seulement avoir justice contre les Négocians Anglois; au contraire, pour la moindre chose que fera un François, il est cruellement traité & traîné avec infamie & scandale en prison; & tout cela vient, comme il a été dit, de l'humeur cruelle & barbare qu'ont ces insulaires pour les Etrangers, & particulierement pour les François.

Cette Nation est si avare, & si convoiteuse d'amasser du bien, qu'ils sont au desespoir, quand ils voyent des Négocians Etrangers, & particulierement les François, gagner quelque chose, & faire fortune avec eux.

Pour tout ce qui a été dit ci-dessus, l'on voit que pour faire le commerce en Angleterre, il faut prendre beaucoup de précaution pour y bien réussir.

Il a été dit ci-devant que les François payent en Angleterre le double de droits sur les marchandises qui y entrent, & qui en sortent, plus que les naturels du pays, & qu'il ne leur est pas permis de vendre leurs marchandises dans les Halles, & les Foires, ni dans les magazins, ni aux Marchands Forains d'en acheter d'eux, & qu'il faut qu'ils se servent d'un Franc-Bourgeois pour faire l'achat & la vente des marchandises; c'est pourquoi il faut que ceux qui voudront négocier en Angleterre, soit pour y transporter des marchandises de France ou en d'autres pays Etrangers, choisissent un Négociant à Londres, pour faire leurs commissions, afin d'éviter toutes ces difficultés.

Mais il faut observer que les Anglois sont méfians

& si attachés à leurs interêts, que dès le moment qu'ils ont acheté les marchandises qui leur sont commises par les François, ils tirent Lettre de change sur les Commettans, avant que de les faire charger dans les navires.

Commerce de Milan.

L'on tire des soies toutes apprêtées pour nos manufactures de France, de l'or trait & filé, des velours à fond de satin à grandes fleurs de soye, & à fond d'or & d'argent, & autres sortes de marchandises de draps de soye, qui sont fort belles.

Commerce de Genes.

L'on tire de Genes des soies greges & en matasse, qui sont achetées particulierement par les Tourangeaux, propres pour leurs Manufactures; des velours pleins, tant noirs que de couleur, velours façonnés à fond de satin, à grandes fleurs, comme aussi de fond d'or & d'argent; mais il ne sont pas si beaux que ceux de Milan; des damas de toutes couleurs très-beaux, des satins, des tabis, & de toutes sortes de marchandises de draps d'or, d'argent & soie; des dentelles de fil, que l'on appelle points de Genes; mais depuis qu'il s'en est établi une en France, il en vient à présent fort peu; la raison en est, qu'ils sont plus fins & à meilleur marché en France qu'à Genes. Il se tire encore de cette Ville des olives, de l'huile, de toutes sortes de confitures seches & glacées fort belles.

Commerce de Boulogne.

L'on tire de Boulogne des satins pleins, grand nombre de soies toutes apprêtées, c'est-à-dire, moulinées, prêtes à mettre en teinture, que l'on appelle organsin de Boulogne, des soies greges & en matasse, des crêpes pour le deuil; mais depuis qu'il s'en est établi à Lyon une manufacture, l'on n'en fait plus guere venir; des saucissons, moutardelles, vermicellis, & autres sortes de marchandises.

Commerce de Modene & Reggio.

Il se tire de cet Etat un grand nombre de soies greges & en matasse, pour employer en nos Manufactures de France, de toutes sortes de marchandises; il se fabrique à Reggio de très-beaux velours à quatre poils.

Commerce de Lucques.

Il se tire de Lucques des damas de toutes sortes de couleurs, & des soyes greges & en matasse, de l'huile & des olives.

Commerce de Parme.

L'on tire de Parme des soies greges & en matasse, & des fromages excellens.

Commerce de Florence.

Il se tire de Florence des satins de toutes couleurs particulierement des blancs qui sont admirables, & que l'on n'a pû jusqu'à present imiter par toute l'Italie; des ratines qui sont legeres de belle laine, mais les couleurs n'en valent rien, parce qu'elles sont d'un mauvais teint; & en effet quand on les aproche du feu, elles deviennent de couleur oranger. Depuis que l'on a fait des ratines à Beauvais, à Rouen, & à Dieppe, l'on n'en fait presque plus venir de Florence, non plus que de leurs serges drapées noires, dont on se servoit autrefois en France pour porter le deuil, depuis que les Hollandois ont établi des Manufactures de draps, dont ils ont vendu autrefois un grand nombre en France; mais à present ils n'y en vendent plus guere, parce que l'on les a parfaitement imités

en France en plusieurs endroits, particulierement à Sedan & en Languedoc.

Commerce de Venise.

L'on tire de Venise des velours à fond de satin, à grandes fleurs, de toutes couleurs, tant de soie qu'à fond d'or & d'argent, des brocatelles pour faire tapisseries & autres ameublemens, des tabis tant de soie, que d'or & d'argent, des glaces pour faire des miroirs, & pour les carosses, des verres & autres vases de cristal fort beaux, des dentelles de fil, que l'on appelle points de Venise; mais depuis qu'il s'est établi en France des manufactures de toutes sortes de marchandises, les Marchands n'en font plus gueres venir de Venise.

Commerce du Levant.

Marseille est un des Ports de France, qui porte son principal Commerce dans le Levant. On y a établi une Chambre de Commerce, à la tête de laquelle se trouve l'Intendant de Justice; à qui appartient la connoissance des affaires du Commerce. Cette Chambre est un tribunal particulier, composé des Echevins de la Ville & d'un certain nombre de Deputés, qui sont les plus gros Marchands de Marseille. Elle est obligée à faire quelques dépenses, elle paye six mille livres par an à son Intendant, comme Juge du Commerce; elle donne des appointemens aux Consuls François & à leurs Chanceliers qui sont dans les Echelles du Levant. Ces Consuls sont proprement des Avocats d'épée, & les Chanceliers les Notaires de la Nation. Les dépenses extraordinaires consistent à faire des presens aux Bachas qui arrivent dans les Echelles, & à payer les avanies que les Turcs font quelquefois aux François.

Cette Chambre fait de grands profits sur les droits de Consulat que payent les marchandises qu'on charge en Levant dans les Villes où il y a des Consuls François. On remet ces droits entre les mains des Deputés de chaque Echelle, & ces Deputés sont obligés d'en rendre compte à Messieurs du Commerce de Marseille. La Cour nomme à présent les Consuls François dans le Levant, & la Chambre de Marseille ne juge des affaires du Commerce, qu'autant que le lui permet le Ministre qui a la Surintendance du Commerce.

On ne trouve des Marchands de corail qu'à Marseille & à Genes, ceux de Marseille en font le plus grand debit dans le Levant où l'on ne voit que colliers & brasselets de corail de Marseille. Cette Ville est encore considerable par les magasins de Droguistes, les rafineries de sucre,& les Manufactures d'or, de soie & de savon. Les savonneries consomment non-seulement les huiles de Provence, mais encore celles qu'on tire de Candie & de Grece.

On trouve encore sur le port de Marseille toutes les drogues les plus précieuses qu'on apporte de l'Orient & de l'Occident. Celles de l'Orient sont principalement la casse, le rhubarbe, la scamonée, le storax liquide, le storax en larmes, la myrrhe, l'encens, le bdellium, les tamarins, le galbanum, l'opoponax, le sagapenum, le baume blanc, le poivre, la canelle, le sel ammoniac. Toutes ces drogues & une infinité d'autres sont apportées de Smirne. Cette Ville du Levant est si marchande, qu'il ne cesse d'arriver des Caravanes de Perse depuis la Toussaints jusqu'en Mai & Juin: Les Persans y portant quelquefois jusques à deux mille balles de soye par an, sans compter les drogues & les toiles.

Outres toutes ces marchandises, les soies de Perse & le fil de chevre d'Angora & de Pecbazar, qui sont les plus riches du Levant; les Marchands François font venir de Smyrne le coton filé ou *caragach*, le coton en rame, les laines bâtardes, & celles de Metelin, les noix de gale, la cire, l'opium, l'aloës, la cutie, la gomme arabique, la gomme ammoniac, le *semen contra*, la zadoavia & des tapis grands & communs.

On dira en passant que le Commerce de Marseille aux Indes occidentales se fait à droiture, ou par la voye de Cadis. On apporte dans cette Ville l'ipecacuana, le quinquina, le gingembre, la casse des Isles, l'indigo, le rocou, le baume sec, celui du Perou, celui de Copaive & plusieurs autres drogues que fournit l'Amérique.

Les François portent en Levant par la voye de Smyrne, de la cochenille, de l'indigo, de la salsepareille, du bois de Brésil & de campech, du verd-de-gris, des amandes, du tartre, du poivre, de la canelle, du gérofle, du gingembre, de la muscade. Les draps de Languedoc, les serges de Beauvais, les cadis de Nîmes, les Pinchinats les satins de Florence, le papier, l'étain fin, le bon acier, & les émaux de Nevers y sont d'un grand débit.

Avant que notre Commerce y fût bien établi, les Marchands des autres Nations appelloient les Marchands François *Mercanti di Baretti*, parce qu'ils ne portoient alors que des bonnets & des calotes de laine dans le Levant; on y portoit encore de la fayance, mais la plus grande quantité à présent y est envoyée d'Ancone.

On fait un cas particulier à Smyrne des fouines de France, & particulierement de celles de Dauphiné, dont on se sert pour les fourrures. Une fourrure de veste s'y vend depuis cinquante jusqu'à quatre-vingt écus. On mêle les plus foncées en couleur avec le *samour* qui est la *Marte zibeline*, ou la *Fouine de Moscovie*. Les peaux de fouines qui viennent par la Sicile, sont bien plus employées que celles de France, mais elles y sont moins cheres, parce que celles de France sont aussi estimées que celles d'Armenie & de Georgie.

Le Commerce des François en Orient depuis 700. & 1701. est plus considerable qu'il n'a jamais été, il égale & surpasse même celui des autres Nations, & leurs marchandises y sont très-bien reçûes lorsqu'elles ont les qualités requises. Mais tout ce Commerce se fait par l'entremise des Juifs, sans lesquels on ne sauroit rien vendre, ni acheter; toutes les affaires passent par leurs mains, il faut que les Marchands leur confient leurs effets, les vendent suivant leurs avis, achetent les marchandises du Levant, & en fassent les échanges, selon que ces Juifs le jugent à propos. Ce sont eux qui concluent tous les marchés, & on en est quitte en leur payant leurs vacations. Il semble donc qu'il ne faille pas grand genie pour gagner du bien en Levant, mais beaucoup de droiture, de probité & de sagesse, il faut sur-tout éviter le commerce des Greques, qui sont les plus dangereuses femmes du monde.

Les Juifs vivent à Smyrne d'une maniere aisée, ils y font une dépense honorable; & si on veut leur rendre justice, on conviendra qu'ils ont plus d'habileté que les autres Marchands. Les Marchands étrangers y vivent aussi entre eux avec beaucoup de politesse, & ils ne manquent à aucune visite de cérémonie ou de bien-séance. Les Turcs ne se montrent guére dans la rue des Francs, qui est de toute la longueur de la Ville; on n'y parle qu'Italien, Anglois, François, & Hollandois. Tout le monde se découvre en se saluant.

COMMERCE *de bleds en Barbarie*. *Voyez* BARBARIE.

COMMERCE des productions de la campagne. *Voyez* OECONOMIE.

COMMERCE de Bois. *Voyez* BOIS.

COMMIS. *Des obligations des Commis des Gabelles, Grenetiers, Mesureurs, &c.*

Les Commis de Gabelle conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fidelles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel asûre de la part & par ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontés, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel: *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in illis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Mesureurs ont laissé prendre, ou pris pour leur salaire, plus que les Ordonnances ne leur permettent, leur étant défendu sur peine d'être privés de leurs salaires, & condamnés à l'amende arbitraire, & à en faire restitution. *Louis XII.* 1508. *art.* 7. *François I.* 1511. *art.* 45.

II. Si étant Grenetiers, & Controlleurs, Gardes, ou contre-Gardes, ils ont exigé aucun nouveau droit, ou profit sur les batteaux & sur le sel passant, qu'ils n'avoient pas droit de prendre, leur étant défendu, & étant obligés d'en faire restitution. *François I. ibid. art.* 49.

III. Si les Grenetiers & Controlleurs, ou autres Officiers des Gabelles ont eu aucune association directement ou indirectement avec les Marchands fournissant lesdits greniers à sel, ou s'ils sont en part de quelque ferme dudit sel, il leur est défendu sur diverses peines. *François I.* 1535. *art.* 31.

IV. S'ils ont fait registre, lors de la vente, troc, échange, & prise du sel sur les marais, contenant le nom & qualité du vendeur, ou bailleur; le nom, qualité & demeure de l'acheteur, ou preneur; & s'ils sont Facteurs, le nom, qualité & demeure de leurs maîtres, le lieu où ils veulent transporter le sel: ainsi qu'il leur est ordonné. *François I. art.* 29.

V. Si étant Commis, ou Gardes des Gabelles, ils ont mis, fait mettre, ou consenti qu'on ait mis du sel défendu dans quelque maison, pour les obliger de leur donner quelque chose: c'est une grande malice; & ils sont obligés de rendre ce qu'ils ont pris, & de reparer les dommages & interêts. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 69. *art.* 1. *in corp. art.* 1. *ad* 1. & 2.

VI. S'ils ont mis, ou fait mettre en justice des innocens, ou contribué à leur vexation; il y a grand peché, & obligation d'en reparer tous les frais & dommages. *S. Thom. suprà.*

VII. S'ils ont pris de l'argent, pour ne pas découvrir les coupables, ou s'ils ont été d'intelligence avec les faux-sauniers, pour avoir part à leur commerce, ils sont obligés solidairement à restituer tout le gain injuste qu'ils ont fait, & qu'ils sont cause que les faux-sauniers ont fait. *S. Thom. suprà, q.* 77. *in corp. Charles VII.* 1588. *art.* 208. *François I.* 1517. *art.* 47.

COMMIS *ou Facteurs, dans le Commerce en gros pour s'aquitter de leurs devoirs & pour faire fortune.*

La premiére chose que doivent faire les garçons Facteurs, ou Commis, tels que l'on voudra les appeller; car on leur donne tous ces noms à present, la plûpart des Banquiers & Marchands en gros les appellent Commis; ainsi dans la suite de cet Ouvrage, jusques à ce qu'ils soient reçûs Marchands, on les appellera tantôt d'une façon, tantôt de l'autre, pour ne choquer personne. La premiére chose donc qu'ils doivent faire, est de choisir un Négociant qui fasse le commerce en gros, non seulement des marchandises qui se fabriquent & manufacturent dans le Royaume, mais qui se font encore dans les pays étrangers, parce qu'ils y apprendront la difference de l'un & de l'autre: c'est dequoi on traitera aussi en son lieu, pour ceux qui voudront faire le commerce en gros, lorsqu'ils seront reçûs Marchands.

La seconde est de s'appliquer & voir quel ordre tiennent leurs maîtres en la conduite de leurs affaires pour s'y conformer; car les Négocians tiennent l'ordre en leurs affaires differemment, les uns d'une maniere, les autres de l'autre, qui pourtant vont tous à une même fin, qui est d'éviter la confusion, & de tenir toujours leurs affaires en bon état. Cet ordre consiste à tenir des livres en parties doubles, mixtes, ou simples, ceux des manufactures & autres servant au commerce, desquels on parlera en son lieu.

La troisiéme est de s'appliquer à la vente, & pour cela il faut savoir qu'elle se fait autrement dans le gros, l'un a affaire à des Marchands avec qui il faut traiter d'une autre maniere que l'un ne fait pas avec la Noblesse & le Public; parce que les Marchands en détail connoissent la marchandise, & en savent le prix à peu près, ainsi il ne faut pas surfaire, ni user de paroles pour les persuader; au contraire leur dire en un mot le prix qu'on la veut vendre. Pour que l'on ait de la confiance, il faut parler franchement: ce qui est seulement necessaire d'observer, est la difference des personnes à qui l'on vend, en préferant toûjours ceux qui payent bien, & qui prennent beaucoup de marchandises, à ceux qui payent mal, & qui ne font que pieceter.

Il faut bien se donner de garde de dire, & de faire voir sur les livres le prix que l'un a vendu la marchandises à d'autres Marchands, pour deux raisons. La premiére, parce que cela fait soupçonner ceux qui marchandent, que la marchandise est de rebut; ainsi cela les dégoute, & fait qu'ils ne veulent pas acheter. La seconde, parce que leur donnant la marchandise à meilleur marché qu'à ceux à qui ils ont dit l'avoir vendue à plus haut prix, c'est faire un extrême tort à ceux qui ont acheté cher, en ce que cela fait qu'on juge mal de leur conduite, & que l'on pourroit croire qu'ils n'ont pas crédit par-tout, puisqu'ils achetent plus cher qu'ils ne pourroient avoir ailleurs. Si pourtant un Marchand offre d'en payer le même prix qu'en a payé un autre, l'on peut montrer le prix, cela étant sans conséquence, pourvû que ce soit au comptant, ou pour le même tems que l'on donne pour payer.

Il faut encore considerer en vendant la marchandise, les saisons où on la demande; car par exemple, si cette marchandise n'est propre que pour l'hiver, & qu'on la demande à acheter sur la fin de cette saison, il faut en faire meilleur marché qu'au commencement, afin qu'elle ne reste pas pour l'hiver prochain; parce que la mode n'en sera peut-être plus, & qu'il y auroit à perdre de l'achat à la vente. Cette resolution de vendre dans le déclin d'une saison à meilleur marché qu'au commencement est encore très-considérable, parce que ce seroit un fonds mort, qui ne produiroit rien; au contraire la marchandise produit de l'argent dans son tems, sur lequel on peut faire fonds, quand il survient une rencontre d'acheter d'autre marchandise à bon marché.

La quatriéme chose est de tenir la marchandise proprement, & la renouveller de tems à autre de papier; car quand les Marchands voyent de la marchandise mal-propre & negligée, ils ont raison de croire qu'elle est vieille, & qu'il y a quelque défaut: ce qui fait que l'on ne la regarde pas. Enfin, elle devient pierrerie, & on ne la peut vendre qu'avec perte considerable.

La cinquiéme chose est d'aller chez les Marchands à qui les marchandises ont été vendues pour arrêter le compte avec eux le plûtôt que l'on pourra, afin d'éviter les difficultés qui se rencontrent ordinairement, soit pour le prix, soit pour l'aunage,

car si l'on est trop long-tems, la mémoire s'en perd facilement; en arrêtant les comptes, les Facteurs ou les Commis doivent bien prendre garde à ce qu'ils font, c'est-à-dire, à ne pas accorder des tares sur les pieces des marchandises qu'ils ne les ayent aunées eux-mêmes, pour voir si elles sont véritables, & n'en pas donner par complaisance, parce que cela va contre l'interêt de leurs maîtres.

Pour arrêter un compte dans l'ordre, il faut tirer de sur le journal, un mémoire du nombre des pieces contenant le numero, l'aunage, & le prix que la marchandise a été vendue; pour bien faire le compte, il faut confronter le mémoire que l'on porte, avec celui qui a été donné lors de la livraison de la marchandise, pour voir s'il est conforme, & sur chaque article marquer les tares, s'il y en a quelqu'une, & la somme à quoi elle monte; & étant de retour au magasin, le passer sur le livre de même, afin que la conformité se rencontre entre le livre de leur maître, & celui du Marchand avec lequel ils auront arrêté le compte, cette exactitude entretient la bonne correspondance qu'il doit y avoir entre les Marchands en gros, & ceux en détail.

La sixiéme est de visiter souvent les Marchands en détail pour quatre raisons: La premiere parce que l'on apprend, soit avec les Maîtres ou leurs Facteurs, si la vente est bonne ou mauvaise; quelle sorte de marchandise est plus de demande, afin de se bien regler sur le plus ou le moins de marchandises que l'on doit commettre dans les manufactures, soit de France ou étrangeres. La seconde, est que cette visite donne occasion de leur offrir de la marchandise, de leur faire savoir qu'il y en a en chemin, ou de nouvelle que l'on commence à fabriquer dans les manufactures: cela fait ressouvenir les Marchands de celles dont ils ont besoin, ainsi ils procurent la vente de la marchandise de leurs maîtres. La troisiéme, c'est que l'on apprend tout ce qui se passe dans le commerce; car comme c'est le soir que tous les Marchands en gros vont à la recette, ou pour arrêter des comptes chez les Marchands en détail; l'on se trouve plusieurs ensemble, & l'on ne manque jamais d'entrer en propos des choses qui se passent dans le commerce; l'un dira qu'il est arrivé des banqueroutes en telle ville; l'autre dira qu'un Marchand aura obtenu des Lettres de répit ou des défenses générales contre ses créanciers; quelqu'autre, qu'il est revenu des Lettres à protêt à des Négocians pour le payement desquelles il ont été assignés aux Consuls; qu'il est arrivé la perte de quelque vaisseau, où tels & tels sont interessés; l'autre dira que l'on a de la peine de se faire payer de tels & tels Marchands en détail. Enfin tout ce qui se passe dans le commerce; & ce sont choses de conséquence à savoir, leurs maîtres pouvant être interessés en quelques-unes; c'est pourquoi ils ne feront pas négligens à leur faire de fidelles rapports de ce qu'ils jugeront nécessaire à leurs affaires, afin qu'ils y puissent donner ordre, & se regler en la vente de leur marchandise, & en la disposition de leur argent. La quatriéme est l'avantage qu'ils se procurent d'eux-mêmes, parce qu'ils acquierent la réputation d'être diligens & habiles dans les affaires; de là les Marchands tirent une conséquence infaillible que prenant de grands soins dans les affaires de leurs maîtres, qu'ils en auront encore davantage quand ils feront le commerce pour leur compte particulier; de sorte que la haute estime que l'on a pour eux, fait que leurs maîtres les considerent de telle maniere pour les services qu'ils reçoivent d'eux, & dont ils ne se peuvent passer; que cela leur fait prendre des resolutions de les associer avec eux, & bien souvent de leur donner leurs filles en mariage, quoi qu'ils n'ayent pas de grands biens, & qu'ils ne soient pas de si grande famille qu'eux; ainsi ils établissent leur fortune par leur vertu. Tout ce qui a été dit cidessus est fondé sur l'expérience, car si l'on jette les yeux sur toutes les familles des Négocians, & celles qui sont sorties du commerce pour entrer dans la robe; l'on trouvera que ces grands établissemens ont pris commencement dans leurs ayeuls qui n'avoient point de bien de naissance: mais beaucoup de vertu qu'ils se sont aquise en exerçant le commerce sous les autres Marchands qui contens de leur conduite les ont par une nécessité indispensable de leurs affaires, associés avec eux, d'abord pour un sixiéme ou douziéme, ne portant autre chose dans la societé que leur seule industrie; & ainsi peu à peu ils se sont avancés de telle sorte par la suite du tems, qu'ils sont restés seuls maîtres de la boutique ou du magazin de leurs maîtres, & ont conservé par là les habitudes qui les ont rendus enfin riches & opulens.

Il faut remarquer en cet endroit qu'il n'y a point de fortune plus assurée que celle qui se commence de la maniere qui vient d'être dite; la raison en est, qu'un Négociant se rencontre tout d'un coup dans une boutique, ou un magazin bien achalandé, dans lequel il s'est fait de bonnes habitudes, qu'il a la connoissance des bons & des mauvais débiteurs, & que bien souvent ceux qui lui ont abandonné leurs fonds, laissent leurs deniers entre ses mains pour les faire valoir, n'en pouvant disposer plus sûrement autre part, par la connoissance de la bonne conduite qu'ils ont de lui; ainsi il est toûjours au large, & peut entretenir son commerce du fond qui lui est confié, sans qu'il soit besoin d'emprunter autre part.

Enfin les Commis & les Facteurs doivent s'appliquer à savoir toutes les choses nécessaires au Commerce. Ils doivent consulter les articles où il est traité des poids & des mesures, de la difference qu'il y a des uns aux autres; des régles pour faire les reductions des aunages & des poids du plus au moins, & du moins au plus; des longueurs & largeurs de toutes sortes de marchandises, tant de laine que de soye, & autres matieres que l'on employe dans les manufactures, comme aussi des teintures, on ne peut trop les exhorter à s'instruire de toutes ces choses pendant le tems de leur apprentissage.

On traite dans leur ordre des Lettres & des billets de Change, de leur origine, des billets payables à ordre, & au porteur, de combien de qualités il y en a, des changes, de la difference qu'il y a du change avec les interêts, des regles de changes, & d'escompte. On donnera des formulaires conformes à la derniere ordonnance, & on expliquera les articles selon les ocasions, afin qu'il ne reste aux Facteurs aucun doute dans l'esprit pour la négociation des affaires qu'ils feront pour leurs maîtres, & qu'ils puissent se rendre capables de toutes ces choses, avant que de faire le Commerce pour leur compte particulier.

COMMISSIONNAIRES *& Correspondans de deux sortes.*

MAXIME. Il faut remarquer qu'il y a deux sortes de correspondans, ou Commissionnaires; les uns sont des Négocians & Banquiers qui font des commissions respectives pour les traites & remises, chacun pour leur compte particulier, de sorte que si l'un remet à l'autre des Lettres de Change pour son compte particulier, il lui paye un demi, un quart, ou un tiers pour cent pour sa commission,

plus ou moins, selon qu'ils en conviennent ensemble pour la peine qu'ils ont de faire accepter les Lettres, en procurer le payement à l'échéance, & en faire les remises, ou en d'autres lieux par son ordre, ou bien si l'un tire des Lettres de Change sur l'autre, qu'il n'ait point de provision en main; soit qu'il les acquitte & les paye de ses deniers, soit qu'il prenne de l'argent sur la place pour cet effet. Il lui paye encore sa commission, outre l'interêt des sommes fournies ou empruntées, & ce qu'il en a coûté pour le courtage des Agens de banque, par le ministere desquels les emprunts ont été faits, ou que les Lettres ont été fournies.

Les autres sont des Négocians, ou autres personnes qui ne font point le Commerce pour leur compte particulier, qui sont seulement simples Commissionnaires d'autres Négocians & Banquiers pour recevoir leurs traites, & celles qui leur sont faites d'autres endroits, suivant l'ordre des Commettans, pour ensuite en faire leurs remises, soit à eux, ou en d'autres lieux, ainsi qu'il leur est ordonné; de sorte que toutes les traites & remises, regardent purement & simplement les Commettans, & tous les profits & pertes qui se font, pour leur compte, sans que les Commissionnaires y ayent aucune part que leur simple commission.

Comme il n'y a rien de si chatouilleux & périlleux pour ceux qui s'adonnent à cette profession, & particuliérement pour les Commissionnaires, que quand ils s'engagent inconsidérément avec les Commettans, soit par des avances d'argent qu'ils leur font, pour lesquelles ils tirent des interêts, outre leur droit de commission, soit par des acceptations de Lettres de Change, sans avoir provision en main, soit enfin pour le risque qu'ils courent, quand ils sont negligens à ne pas faire protester les Lettres de Change, & autres diligences dans les tems portés par les Ordonnances, pour en être responsables en leur propre & privé nom envers les Commettans; il est necessaire de traiter des principales maximes que doivent avoir ces sortes de Commissionnaires, afin que ceux qui s'adonneront à cette profession, en soient informés pour s'y bien conduire; car ce sont des choses qui ne s'apprennent qu'avec beaucoup de tems, & bien souvent par la propre experience des Commissionnaires, qui se ruinent quelquefois par une seule faute qu'ils auront faite.

La prémiére maxime que doit avoir un bon & sage Commissionnaire, est de bien connoître son Commettant, soit pour ses mœurs, soit pour ses facultés, soit pour sa conduite dans les affaires; car ce sont trois choses très-importantes à savoir avant que de s'engager avec lui.

Les mœurs d'un Commettant se connoissent en sa maniere de vivre, c'est-à-dire, s'il ne le porte point trop haut, s'il est bon ménager & œconome dans la dépense de sa maison, s'il n'est point joueur & débauché, s'il n'aime plus ses affaires que son divertissement, s'il a la reputation d'être homme de parole, s'il a toutes les bonnes qualités que doit avoir un homme d'honneur; car il y a beaucoup d'exemples de Marchands Banquiers qui ont mal fait leurs affaires pour avoir toutes les mauvaises qualités ci-dessus representées, quoiqu'ils fussent de famille, qu'ils eussent beaucoup de biens de naissance, qu'ils eussent fait de très-bonnes affaires, & qu'ils n'eussent fait aucunes pertes considerables; la raison de cela est, que les dépenses excessives, la débauche, le jeu & les procès, sont des torrens qui emportent & consument tout.

A l'égard des facultés d'un Commettant, il est bien difficile de les connoître; car bien souvent tout ce que l'on voit de grand & de brillant en lui, n'est qu'une belle apparence, & tel que l'on croit extrêmement riche, est mal dans ses affaires, & ne les fait subsister que par le credit qu'il s'est acquis de longue-main; mais, dira quelqu'un, ce Marchand Banquier a cent mille livres de bien de famille, il en a autant de sa femme, il a encore hérité de soixante mille livres de son oncle, ou d'un autre parent, il a trois ou quatre maisons à Paris, & une à la campagne, il y a quinze à vingt ans qu'il fait le commerce de marchandise, aussi-bien que celui d'argent, où il a beaucoup gagné, parce que son Commerce étoit avantageux. Outre cela, il est homme d'honneur, & passe pour tel parmi les gens de Commerce, tant François qu'etrangers; ainsi je ne puis pas mieux faire que d'être son Commissionnaire, accepter ses Lettres de Change, lui faire des remises, enfin de le servir de tout mon crédit. Ce raisonnement paroit extrêmement sage & judicieux en un jeune homme qui n'a point encore d'experience dans les affaires du monde, & qui ne songeant qu'à son établissement, prend toutes ces apparences pour des verités; mais si c'étoit un Négociant experimenté dans le Commerce pendant trente-cinq ou quarante ans pour y avoir fait beaucoup d'affaires, & en avoir vû quantité par le moyen des arbitrages qui ont passé par ses mains dans plusieurs rencontres de banqueroute & faillite, il ne se laisseroit pas surprendre à toutes ces apparences extérieures, pour engager tout son bien & celui de ses amis, par des acceptations & par des avances d'argent à ce Commettant; parce que ce sage Négociant seroit toûjours dans le doute, si les choses qui paroissent extérieurement sont vraies, ou non, & repassant dans son esprit toutes les faillites arrivées de son tems à plusieurs personnes qui paroissoient avoir tous ces avantages, ausquelles ils se sont trouvés engagés, eux ou leurs amis, & qui ont perdu avec eux la moitié, & les trois quarts de leur dû.

Et en effet, si l'on fait un peu de réflexion sur toutes les faillites qui sont arrivées depuis vingt ans à Paris, à Tours, à Lyon, à Bourdeaux, à Rouen, & aux autres bonnes Villes du Royaume, l'on verra que la plûpart ont été faites par des Marchands Banquiers qui avoient eu des biens considérables, tant de leurs pere & mere, que de leurs femmes, & qui leur sont échûs par de grandes successions, & qui avoient même fait un commerce de marchandises & d'argent, où ils pouvoient avoir beaucoup profité.

Il n'est pas si difficile de connoître la conduite d'un Commettant que ses facultés, ce qui est la troisiéme chose à quoi il est necessaire qu'un Commissionnaire prenne garde; car elle consiste seulement à savoir s'il ne s'embarrasse point trop dans de grandes affaires, s'il n'est point trop facile à prendre des Lettres de Change de tous venans, & d'en fournir même, sans distinction de personne. C'est le plus grand défaut que puisse avoir un Banquier; parce que dans le grand nombre de Lettres de Change qu'il prend, & qu'il dispose ensuite à tous ceux qui lui en demandent, il y en a toûjours qui reviennent à protêt, qui par les faillites de ceux sur qui elles sont tirées, demeurent pour leur compte, si ceux qui les ont tirées & fournies, ne sont pas bons & solvables pour la garantie; de sorte que les grandes pertes qu'il font par les banqueroutes & faillites qui leur arrivent, absorbent tous les profits qu'ils auront fait sur la banque en plusieurs années. L'on doit connoitre encore si un Commettant tient un ordre bien exact en ses affaires; car cela est très-essentiel à un banquier.

La seconde maxime d'un Commissionnaire, est de ne jamais accepter de Lettres de Change, s'il se peut, qu'il n'ait provision en main pour les payer à l'échéance, ou qu'il ne soit bien assuré de la probité de son Commettant, & qu'il ne manquera pas de lui remettre avant l'échéance, ou bien, supposé qu'il ne lui remît pas, s'il a de l'argent en caisse pour y satisfaire; car, comme il a été dit en son lieu, dès le moment qu'on accepte une Lettre de Change, on se constitue débiteur envers le porteur, & l'on doit toûjours être en état d'y satisfaire avec honneur.

La troisiéme maxime est, qu'un Commissionnaire doit avoir un grand soin de faire accepter les Lettres qui lui sont remises par le Commettant, & celles qu'il lui fait remettre d'autres endroits, de les faire protester faute d'acceptation, ou de payement dans les dix jours de faveur, & de les dénoncer dans le tems porté par l'Ordonnance, parce qu'elles demeureroient pour son compte particulier, à ses risques, perils & fortunes, pour les raisons qui ont été dites ci-devant sur ce sujet.

La quatriéme maxime d'un Commissionnaire, est d'executer ponctuellement les ordres qui lui sont donnés par le Commettant; car qui passe commission, perd, ainsi qu'il a été dit ci-devant, & s'il passoit ses ordres, ce seroit pour son compte particulier.

La cinquiéme maxime est, quand un Commissionnaire a reçû ordre d'un Commettant de lui remettre des Lettres de Change, de ne les pas faire concevoir en son nom, payables à lui ou à son ordre. La raison en est, qu'il faudroit qu'il passât le sien payable à son Commettant; de sorte que s'il disposoit la Lettre à une tierce personne, par l'ordre qu'il mettroit au dos de la Lettre, le Tireur, celui sur qui elle seroit tirée, & le Commettant venant à faire faillite, la Lettre retourneroit sur lui, & il seroit tenu de la payer à celui qui en seroit porteur, & qui auroit l'ordre à son profit.

Pour ne point courir aucun risque, quand un Commissionnaire remet une Lettre de Change, il doit la faire concevoir payable au Commettant, ou à son ordre, comme aussi si celui qui fournit la Lettre n'est pas le Tireur, & qu'elle soit payable à lui ou à son ordre, il faut lui faire mettre l'ordre au dos, payable à son Commettant, ou à son ordre; ainsi le Commissionnaire n'ayant point passé l'ordre en son nom, il n'est point garant de l'évenement de la Lettre; & en cas de faillite, il n'y auroit que le Tireur & celui qui lui auroit fourni & passé l'ordre au profit du Commettant, qui en seroit tenu. Ce sont des difficultés qui arrivent tous les jours entre les Commettans & les Commissionnaires; car si un Commissionnaire passe son ordre au dos d'une Lettre en faveur d'un Commettant, & qu'elle revienne à protêt, il veut l'en rendre responsable en son nom, & le Commissionnaire veut aussi se défendre de la payer au porteur de la Lettre, en lui alleguant qu'il n'a mis l'ordre que comme Commissionnaire, & par conséquent qu'il doit s'addresser à son Commettant; de sorte qu'il se forme des contestations qui les ruinent les uns & les autres en procès.

La sixiéme maxime que doivent observer les Commissionnaires, outre le bon ordre qu'ils doivent avoir en leurs affaires, est d'être affectionnés & fidelles en toutes choses envers leurs Commettans, ce qui consiste à leur donner avis de tout ce qui se passe dans les affaires du change; s'il y a abondance d'argent ou non, dans les lieux où ils sont établis, à quel prix il se dispose sur la place, pour toutes celles où ils ont accoûtumé de tirer & remettre; si les Lettres de change y sont rares, ou non, si elles perdent, ou si elles gagnent; s'il est arrivé des faillites & banqueroutes; parce qu'il est necessaire que leurs Commettans sachent toutes ces choses pour se regler dans les traites, & remises qu'ils ont à faire en tous les lieux, où ils font commerce d'argent.

Les Commissionnaires ne doivent pas seulement être affectionnés envers leurs Commettans; mais encore les servir fidellement dans la disposition qu'ils feront de leur argent, c'est-à-dire, de ne pas préférer leurs amis, dont les lettres ne seroient pas si bonnes que celles d'autres personnes, où il y auroit en les prenant plus de sûreté. S'ils remettent leurs propres Lettres à leurs Commettans, de ne leur faire payer pour le change, si elles ne gagnent point, que le prix ordinaire de la place. Sa Majesté pour reformer cet abus dans le commerce des Lettres de Change venu par l'avarice & convoitise de plusieurs Marchands Banquiers, & Commissionnaires, qui prenoient plus de change que le prix ordinaire de la place, ordonne que le prix du change sera reglé suivant le cours du lieu où la lettre sera tirée.

Ils ne doivent pas non plus faire payer à leurs Commettans des courtages de Lettres de Change qu'ils auront prises de leur argent, pour la disposition duquel les Agens de banque auront couru franc, c'est-à-dire, qu'ils n'auront rien pris pour leurs peines, n'étant pas juste & raisonnable qu'ils missent en compte une chose qu'ils n'auroient pas payée. Enfin, il faut que tous les ménagemens que font les Commissionnaires, soit dans la disposition de l'argent ou des Lettres de Change, soit pour les courtages & autres frais, reviennent au profit des Commettans, & non pas à celui des Commissionnaires qui ne doivent avoir purement & simplement que le droit de commission qui leur est accordé.

Ce n'est pas que la plupart des Commettans ne payent point de courtage aux Commissionnaires, & que le droit de commission qu'ils leur payent, soit d'un tiers ou demi pour cent, & pour tous frais qu'ils pourroient prétendre. Les Négocians & Banquiers de la ville de Lyon, qui font des commissions en matiere de banque pour les Etrangers, en usent ordinairement ainsi, parce qu'ils payent peu de chose aux Courtiers pour leur ministere; mais à Paris où l'on paye aux Agens de banque qui sont en titre d'office un huitiéme pour cent, ils n'en usent pas de même, ainsi qu'il est dit en son lieu.

On doit remarquer encore qu'il y a cinq sortes de Commissionnaires dans le commerce, qui s'adonnent à differentes sortes de commissions, dont il y en a qui doivent savoir parfaitement le commerce, & d'autres à qui il n'est pas necessaire de le savoir.

La premiére sorte ou espece de Commissionnaires, sont les Négocians qui demeurent aux lieux des manufactures, ou dans les villes où il se fait grand commerce, qui achetent des marchandises pour le compte des Négocians, demeurant en d'autres lieux, qui leur commettent.

La deuxiéme: ce sont des Négocians, à qui d'autres envoyent des marchandises pour vendre pour leur compte, suivant les ordres qu'ils en reçoivent.

La troisiéme: ce sont des Négocians, ou autres personnes qui sont Correspondans ou Commissionnaires d'autres Négocians & Banquiers qui leur remettent des Lettres de change, pour en procurer les acceptations & le payement à l'échéance, pour en

ſuite en remettre la valeur à eux-mêmes, ou en d'autres lieux ſuivant & ainſi qu'il leur eſt ordonné.

La quatriéme ; ce ſont des perſonnes qui demeurent dans des villes d'entrepôt, où ſe déchargent les marchandiſes envoyées de divers lieux, tant par eau que par terre, & qui les reçoivent pour les recharger enſuite ſur des charrettes, pour les envoyer à ceux à qui elles appartiennent ; ainſi qu'il eſt plus amplement expliqué en ſon lieu.

La cinquiéme ſorte ou eſpece, ſont des perſonnes qui ſont Facteurs ou Commiſſionnaires des voituriers, qui prennent le ſoin quand ils ſont arrivés, de livrer les ballots & caiſſes des marchandiſes aux Marchands à qui elles appartiennent, & de recevoir leur argent, & de procurer aux voituriers d'autres marchandiſes pour leur retour, afin qu'ils ne faſſent point plus grand ſejour aux lieux où ils ſont arrivés, que celui qui eſt néceſſaire pour leur repos, & celui de leurs chevaux. *Voyez* VOITURIER.

COMMISSIONNAIRES. *Rien de plus utile pour le commerce.*

Les Commiſſionnaires ſont ordinairement Marchands Négocians, comme on vient de le dire, & il y a d'autres perſonnes dont la profeſſion n'eſt autre que de faire des commiſſions. Il n'y a rien qui maintienne tant le commerce que les Commiſſionnaires ou Correſpondans ; car par leur moyen les Marchands & Banquiers peuvent négocier par tout le monde, ſans ſortir de leurs magazins ou comptoirs, tant pour l'achat & la vente des marchandiſes, que pour faire des traites & remiſes d'argent d'un lieu à un autre. En effet, les plus grands Négocians ne font autre choſe que de commettre des achats des Marchandiſes dans un pays où il y en a en abondance, pour les envoyer vendre en d'autres où il n'y en a point, & où elles ſont néceſſaires ; & ce commerce ne ſe pourroit faire, s'il n'y avoit des Correſpondans ou Commiſſionnaires, à moins que d'être pluſieurs aſſociés enſemble, dont les uns demeuraſſent actuellement dans les lieux où ſe font les achats des marchandiſes, & les autres dans ceux où elles ſe tranſportent, pour les y vendre & débiter. C'eſt pour cette raiſon que pluſieurs Négocians ne font autre profeſſion que celle de Commiſſionnaires, c'eſt-à-dire, d'acheter & vendre pour les autres Négocians, moyennant un certain profit qui leur eſt accordé par les Commettans, pour leurs peines.

Précautions que doivent prendre les Commiſſionnaires avant que de s'engager dans les commiſſions des Commettans.

La prémiere choſe qu'ils doivent conſiderer, eſt la qualité des marchandiſes que les Commettans leur envoyeront pour vendre pour leur compte : ſi elle eſt de grand volume, d'un grand prix, ou médiocre, pour pouvoir régler ce qu'ils prendront pour leur commiſſon ; car il y a des marchandiſes précieuſes deſquelles il ne ſe paye qu'un, ou un & demi pour cent ; comme de l'or & argent trait & filé, des perles, diamans, & autres jouailleries, des lingots & barres d'or & d'argent, dont la petite quantité ne laiſſe pas de monter à beaucoup d'argent. Il y en a d'autres qui ſont moins conſiderables comme des brocarts & toiles d'or & d'argent, des velours, damas, ſatins, pannes, & autres ſortes de marchandiſes de ſoye, draps d'Eſpagne, d'Hollande & d'Angleterre ; pour la commiſſion de la vente de ces étoffes, les Commettans ne payent que deux pour cent du prix de la vente. Il y en a d'autres, comme des ſerges, droguets, futaines, cameloteries, laines en bâles à filer, deſquelles il faut vendre un grand nombre pour monter à beaucoup d'argent, de grands lieux pour les mettre, & de grandes peines & ſoins pour en procurer la vente : les Commettans payent pour la commiſſion & magaſinage aux Commiſſionnaires, deux & demi, juſqu'à trois ou quatre pour cent : c'eſt, comme il a été dit ci-deſſus, ſelon les ſortes de marchandiſes, & ſuivant que les Commettans & Commiſſionnaires conviennent enſemble.

La ſeconde choſe eſt, de convenir avec les Commettans, s'ils demeureront du croire, ou non, c'eſt-à-dire, s'ils ſeront garans de la ſolvabilité des débiteurs qu'ils feront en la vente des marchandiſes ; car en ce cas, il faut que les Commettans payent aux Commiſſionnaires une plus grande commiſſion, à cauſe des grands riſques qu'ils courent en faiſant les deniers bons, ſoit que la marchandiſe ſe vende comptant, ou à credit, parce qu'il faut que le fort porte le foible, qui eſt ordinairement le double ; néanmoins c'eſt ſelon qu'ils en ſont convenus avec les Commettans.

La troiſiéme choſe que doivent faire les Commiſſionnaires eſt de convenir avec les Commettans, dans quel tems ils feront les payemens des ſommes des deniers provenans de la vente de leurs marchandiſes ; car ſi les Commiſſionnaires ne demeurent pas d'accord du croire des débiteurs, ils doivent remettre aux Commettans, à meſure qu'ils reçoivent les deniers provenans de leurs marchandiſes, ou bien leur en donner avis, afin qu'ils s'en puiſſent prévaloir, ſoit en tirant des lettres de change ſur eux, ou pour remettre en d'autres lieux, ſuivant les ordres qu'ils en reçoivent ; mais ſi les Commiſſionnaires demeurent du croire, & garans de la ſolvabilité des débiteurs envers les Commettans, ils doivent avoir la foire de reſpect, c'eſt-à-dire, trois mois, à compter du jour de l'échéance de chaque partie de marchandiſe qu'ils auront vendue à credit, pour faire les remiſes aux Commettans, ou avant qu'ils puiſſent faire aucune traite ſur eux.

Le tems de trois mois que donnent les Commettans aux Commiſſonnaires pour payer ce qui leur eſt dû, eſt très-raiſonnable ; car l'on ſait très-bien que la plûpart des Marchands en détail, à qui les marchandiſes ſont ordinairement vendues, ne payent pas ſi ponctuellement qu'il ſeroit à déſirer ; de ſorte que ce tems eſt accordé aux Commiſſionnaires pour ſe faire payer des débiteurs ; mais il eſt juſte auſſi que les Commettans ſoient payés ponctuellement à la fin des trois mois, après celui de l'échéance des dettes, ſoit que les Commiſſionnaires en ſoient payés ou non par les débiteurs, parce qu'il faut mettre un terme fixe & certain pour éviter les difficultés qui pourroient arriver s'il n'y étoit pourvû avant que de négocier enſemble.

La quatriéme choſe eſt de convenir avec les Commettans, s'ils tireront ſur eux ce qui leur ſera dû, ou bien s'ils en feront remiſe dans le tems qu'ils feront convenu. Si le Commettant tire, il n'y a aucun riſque pour les Commiſſionaires, mais s'ils remettent des Lettres de Change ſans en avoir auparavant eu l'ordre des Commettans, ils pourroient riſquer, ſi elles étoient proteſtées, en cas que ceux qui les auroient tirées ou fournies vinſſent à faire faillite ou banqueroute. C'eſt pourquoi il faut pour la ſûreté des Commiſſionnaires, qu'il ſoit dit dans l'écrit qu'ils feront de leurs conventions, qu'ils ne ſeront point garans de toutes les Lettres de Change qu'ils leur remettront, ou en d'autres lieux par leur ordre, c'eſt à quoi l'on doit bien prendre garde ; car quand il arrive des faillites, il ſe forme toûjours des conteſtations ſur ces ſortes de choſes.

Il est constant, & c'est une maxime parmi les Négocians, que lorsqu'un Commettant a donné ordre à un Commissionnaire de lui remettre des Lettres de Change, qu'elles sont à ses risques, périls & fortunes; mais il y a pourtant des cas où les Commissionnaires en seroient responsables.

La cinquiéme chose dont il faut convenir avec les Commettans, est pour les dépenses & frais que les Commissionnaires doivent faire pour eux, soit pour les changes qu'il faudra payer, pour remettre leur argent, & autres dépenses qu'il est nécessaire de payer, toutes lesquelles dépenses doivent être payées par les Commettans aux Commissionnaires, qui doivent avoir leur droit de commission, franc & quitte de tous frais & dépens, à la reserve des ports de lettre qui ne se passent point en compte, à moins que les Commettans ne leur remissent des depêches d'Ambassadeurs, ou d'autres personnes pour les leur faire tenir, en ce cas ils doivent leur tenir compte des ports de lettre.

La sixiéme chose est, que les Commissionnaires doivent convenir avec les Commettans, qu'en cas qu'ils leur avancent quelques deniers sur les marchandises qui leur seroient envoyées, combien ils leur payeront d'interêt par payement, ou par année.

Voilà à peu-près les précautions que doivent prendre les Commissionnaires, avant que de s'engager dans les Commissions des Commettans; mais il faut que toutes les conditions soient faites par écrit, du moins sous leur seing privé. Il seroit encore mieux que l'acte fût reconnu par devant Notaire pour deux raisons:

La prémiere, afin que si les Commettans faisoient faillite pendant leur négociation, l'acte ne fût point suspect à leurs créanciers, qui diroient peut-être qu'il a été fait après coup, depuis l'ouverture de la faillite; car c'est dans ces tems malheureux que les créanciers détruisent autant qu'ils peuvent les créances les uns des autres pour se tirer d'affaire. On en peut parler comme savant, parce que les créanciers d'un failli ou banqueroutier, ont fait un grand procès au sujet de quelques actes faits avec trois Commettans associés, qui n'étoient point reconnus par devant Notaire. Ils alleguerent qu'ils avoient été faits après la banqueroute ouverte, & si on n'eût fait paroître le contraire par lettres missives qui avoient été écrites, confirmatives desdits actes, & par les leurs en réponse, dont on avoit retenu copie dans un livre des rescriptions, que l'on fit compulser à cet effet, parce que l'on ne les représentoit pas, suivant la demande que l'on en avoit fait, le Commissionnaire auroit succombé, ce qui eût été capable de le ruiner.

La seconde raison est, que l'acte étant reconnu par devant Notaire, les Commissionnaires & les Commettans ont une hypotheque respective sur les immeubles l'un de l'autre, du jour de la connoissance, qui est une sûreté que l'on ne doit point négliger.

Comme la profession de Commissionnaire est très-importante au commerce, il est nécessaire qu'ils connoissent les maximes qu'ils doivent observer pour y trouver leur avantage, & faire le profit des Commettans, étant certain qu'il y a des Négocians qui ont fait de très-grandes fortunes, à ne faire autre chose que des commissions: Comme aussi des Commettans, qui ont conduit heureusement leurs affaires, & fait de grands profits par la sage conduite de leurs Commissionnaires.

De quelle maniere les Commissionnaires se doivent conduire dans la vente des marchandises.

La prémiere chose que les Commissionnaires doivent se proposer, est le bien & l'avantage des Commettans dans la négociation qu'ils feront pour eux, de leur en procurer en toutes les occasions, & d'être fidelles en toutes choses; car les judicieux & honnêtes Commissionnaires doivent se contenter de ce qui leur est accordé pour leur commission, sans profiter encore par des voyes indirectes, au préjudice des Commettans, qui leur confient leur bien sur leur bonne-foi, de laquelle ils ne doivent jamais abuser.

II. De prendre soigneusement garde quand ils vendront les marchandises à crédit, de ne les donner qu'à des débiteurs qu'ils croiront bons & solvables, comme s'ils en demeuroient de croire, & responsables envers les Commettans, sans considerer en cela leur interêt particulier, qui consiste à vendre beaucoup, pour avoir & gagner leur commission.

III. De ne point donner la marchandise à moindre prix que celui qui est porté par les factures qui leur seront envoyées, & qui doivent être leur régle dans la vente des marchandises, à moins qu'ils n'ayent ordre exprès des Commettans, par lequel il soit porté qu'ils pourront la vendre au mieux qu'il leur sera possible, & à moindre prix que celui qui est porté par les factures, autrement ce seroit pour leur compte, c'est-à-dire, qu'ils seroient tenus de faire bon aux Commettans de ce qu'ils l'auroient moins vendue.

IV. Lorsqu'ils arrêteront les comptes avec les Marchands à qui ils auront rendu les marchandises, de ne leur point accorder des tares, qu'elles ne soient justes & raisonnables; & si elles étoient considerables, les Commissionnaires doivent en prendre un certificat pour leur sureté, & en donner avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puissent faire rendre raison par les ouvriers qui les auront vendues.

V. D'être soigneux à l'échéance des dettes, d'en sollieiter le payement de tout leur pouvoir, & si besoin est, de faire les diligences & poursuites nécessaires en justice pour en être payés.

VI. A fur & à mesure qu'ils recevront des débiteurs les sommes de deniers qu'ils devront, d'en donner incontinent avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puissent prévaloir sur eux, n'étant point permis en conscience aux Commissionnaires de se servir en leurs affaires particulieres de l'argent des Commettans; à moins qu'ils n'y consentent, en leur payant l'interêt de même qu'ils le leur font payer, quand ils leur font quelques avances.

VII. Quand les Commettans leur ordonneront de leur faire les remises des deniers qu'ils ont entre les mains, ils doivent, autant qu'ils pourront, prendre de bonnes lettres de change; c'est-à-dire, que ceux qui les tirent, ou qui fournissent, ayent la réputation d'être bons & solvables, afin que si elles n'étoient pas payées ponctuellement à l'échéance, & qu'elles revinssent à protest, ils puissent s'en faire rembourser facilement des Tireurs, ou de ceux qui auroient passé les ordres sur les lettres; les Commissionnaires doivent encore ménager les changes, s'il convient d'en payer, pour les lettres qu'ils remettent.

VIII. Si les Commettans tirent sur les Commissionnaires des sommes de deniers qui leur seront dûes; ils doivent les accepter & payer ponctuellement à l'échéance; car outre qu'ils seroient tenus envers eux des changes & réchanges, frais de protest, & dommages & intérêts qu'ils seroient obligés de payer pour le retour de leurs lettres, ils font un notable tort aux Commettans, en ce que leurs lettres retournant à protest, cela leur ôte la réputation, & les Négocians ou Banquiers à qui ils les ont fournies, tirent de-là deux conséquences; l'une que leur Correspondant n'ayant point fait honneur à leurs lettres, ils

ils ont tiré sur des personnes qui ne leur doivent rien, & n'ont pû renvoyer provision avant l'échéance pour l'acquittement des lettres; la seconde résulte de la prémiere, que les Correspondans ou Commissionnaires ne sont pas bien dans leurs affaires; & par conséquent les Commettans y sont engagés avec eux, & par ces deux considérations qui entrent facilement dans l'esprit des Banquiers & Négocians, les bourses sont fermées pour eux, ce qui seroit capable de perdre les Commettans, & en même-tems les Commissionnaires : car il ne sauroit pleuvoir sur l'un, qu'il ne dégoute sur l'autre, ainsi que l'expérience nous a appris; & il n'y en a que trop d'exemples dans toutes les villes de commerce.

IX. Les Commissionnaires doivent prendre garde pour leur propre interêt de ne jamais accepter des Lettres de Change, qu'ils n'ayent provision en main, particulierement ceux qui n'ont pas beaucoup de crédit, soit qu'elle provienne de la vente des marchandises, ou que les Commettans ne leur ayent envoyé de bonnes Lettres pour les payer. Car s'ils faisoient des acceptations sans avoir provision en main pour les acquitter, & qu'ils ne les eussent acceptées que pour faire honneur aux Lettres des Commettans, sur l'espérance qu'ils leur feront des remises en tems dû, c'est-à-dire, avant l'échéance, & qu'ils y manquassent, cela seroit capable de leur faire faire faillite. Il y en a encore beaucoup d'exemples parmi les Négocians. Mais supposé que les Commissionnaires fussent assez puissans & accrédités pour payer les Lettres qui seroient tirées sur eux pour les Commettans, sans avoir provision en main, pour leur sûreté ; ils ne doivent point accepter les Lettres, qu'ils n'ayent du moins en main la valeur en marchandises appartenantes aux Commettans ; car il y en a qui font la banque aussi bien que la marchandise, qui pour profiter ne se soucient pas d'embarrasser leurs Commissionnaires, pourvû qu'ils fassent leurs affaires. C'est une maxime que ceux qui se mêlent de faire des commissions, doivent avoir toûjours présente dans l'esprit ; & sur toutes choses, de ne se laisser jamais endormir aux promesses que font les Commettans, quand ils mandent qu'ils envoyeront nombre de marchandises pour la sûreté des traités qu'ils proposent de faire, pour obliger les Commissionnaires d'accepter leurs Lettres. Car après qu'elles sont acceptées, il y en a qui ne tiennent pas leur parole, & qui trouvent toûjours quelque défaite pour s'excuser, s'ils n'en avoient pas envoyé le nombre qu'ils avoient promis.

X. De donner avis à tous les ordinaires aux Commettans, de tout ce qui se passe dans le commerce des marchandises qu'ils leur envoyent, si elles sont sujettes à la mode, comme des étoffes façonnées & autres ouvrages figurés, tant de soye que de fil ; les couleurs qui sont les plus demandées ; l'augmentation ou diminution du prix ; & enfin toutes les choses nécessaires pour la manutention du commerce des Commettans, parce que tous ces avis leur servent à prendre de justes mesures dans l'entreprise de leurs achats, ou de leurs Manufactures ; mais il faut qu'ils soient véritables, & non donnés par aucun interêt particulier, pour les obliger d'envoyer nombre de marchandises, afin d'augmenter leur droit de commission.

XI. Il seroit à propos pour deux raisons que les Commissionnaires qui vendent par commission dans les villes & lieux où il n'y a point de Maîtrise, & où il est permis à toutes sortes de Négocians de vendre des marchandises par commission, & qui ne demeureroient point du croire & responsables des débiteurs, portassent en débit sur leurs livres Journaux les marchandises qu'ils vendront à credit, en la maniere suivante : *Doit François Allart de Lyon, pour le compte de Pierre Saillant de Paris.*

La prémiere raison est, que cela ne fait point de confusion dans leurs affaires particulieres avec celles des Commettans ; & pour cet effet, il faut que sur le grand Livre de raison, ils leur donnent un compte des marchandises vendues pour le compte, outre le compte courant. Ce sera même la sûreté des Commettans ; car s'il arrivoit par malheur que les Commissionnaires vinssent à faire faillite, il est certain que les Commettans pourroient reclamer, & revendiquer les sommes dûes par les débiteurs ; parce qu'elles se trouveroient écrites sur leurs Journaux pour leur compte, & non pour celui des Commissionnaires, qui ne font en cela qu'office d'amis envers les Commettans en la vente de leurs marchandises, qu'ils font pour le compte des Commettans, & non pour le leur, quand même il se trouveroit y avoir des billets conçûs au nom des Commissionnaires, pourvû qu'ils portassent, pour marchandises vendues ce jourd'hui, parce qu'ayant rélation du jour de la vente des marchandises à celui de la datte que les billets auroient été faits, il ne peut y avoir aucune difficulté, & les billets doivent être rendus aux Commettans, cela ayant toûjours été jugé en leur faveur, pourvû que les billets ne portent point, payable à ordre ou au porteur, & que l'ordre ne soit point passé en faveur d'une tierce personne, à laquelle il auroit été négocié, parce qu'il n'a point de suite.

La seconde raison est qu'il peut arriver que les Commettans peuvent retirer leurs commissions des mains des Commissionnaires, ne voulant plus se servir de leur ministere en la vente de leurs marchandises, & s'il se trouvoit que celles qui auroient été vendues, fussent écrites sur les Journaux des Commissionnaires, dans les termes ci-devant mentionnés, pour la valeur desquels les débiteurs n'eussent point fait de billets ou promesse, si les Commettans vouloient retirer leurs effets des mains des Commissionnaires, ils n'auroient en ce cas, qu'à faire de simples déclarations aux pieds des Extraits qu'ils feront de leurs Livres, que les parties y mentionnées appartiennent aux Commettans, pour les avoir vendues aux débiteurs pour leur compte. Il en faudroit user autrement, si les marchandises étoient écrites sur les Livres Journaux au nom des Commissionnaires en ces termes : *Doit François Allart*; car en ce cas, les dettes seroient censées leur appartenir, & non aux Commettans ; de sorte qu'au lieu d'une simple déclaration, il faudroit que les Commissionaires fissent des transports au profit des Commettans, pour demeurer quittes envers eux de pareille somme qu'ils leur devroient, suivant leurs comptes qu'ils auroient faits ensemble.

Il faut remarquer qu'il n'y a rien qui décredite tant un Négociant, que de transporter ses effets à ses créanciers ; car les autres Négocians tirent de-là une conséquence infaillible, qu'il est mal dans les affaires, n'entrant point en raison, si ce sont des effets appartenans à des Commettans, ou non. Mais pour éviter ces inconveniens, il faut que les Commissionnaires qui vendent sous leurs noms les marchandises des Commettans, fassent faire, autant qu'ils pourront, à ceux à qui elles auront été vendues, des billets payables à eux, ou à leur ordre ; car par le moyen des ordres que les Commissionnaires passeront au dos des billets, en faveur de leurs Commettans, ils sortiront d'affaire avec eux, sans qu'il soit besoin de transport, & par-là ils se tireront d'embarras.

A l'égard des Marchands des Villes où il y a maî-

trise, comme à Paris, où il est défendu par les Statuts & Reglemens du corps, de vendre par commission, s'ils demeurent du croire ou non, des débiteurs envers les Commettans, ils doivent écrire sur leurs Journaux la vente des marchandises qu'ils feront par commission pour les Commettans, en leur propre & privé nom, tout ainsi que si elles leur appartenoient; car autrement, si les Maîtres & Gardes, sur l'avis qu'ils auroient qu'ils fissent des commissions, venoient à demander en Justice la représentation, ou qu'ils fissent saisir leurs Livres, comme ils font quelquefois, & qu'ils y trouvassent les marchandises, écrites, *Doit un tel pour le compte d'un tel*, il ne faudroit point d'autre preuve que celle-là, pour dire qu'ils vendent par commission; ainsi ils les feroient condamner à de grosses amendes, & peut-être à être dégradés de leurs Maîtrises, suivant les Reglemens de leurs Corps.

Comme il y a des Marchands qui non-seulement vendent des Marchandises pour leur compte particulier, mais qui en vendent aussi par commission, ils ne doivent pas confondre sur leurs Livres journaux la vente des marchandises qu'ils feront pour le compte des Commettans avec celles qu'ils feront pour leur compte particulier; pour éviter la confusion, les Commissionnaires doivent faire deux choses:

La prémiere, d'écrite sur leur Journal la marchandise qu'ils vendront pour leur compte particulier en ces termes: *Doit un tel aux marchandises generales*, & sur leurs Livres d'extrait ou de raison, en dresser un compte en débit & crédit en la maniere qu'ont coûtume de faire ceux qui tiennent des Livres en partie double.

La deuxiéme, à l'égard des marchandises qu'ils vendront par commission pour le compte d'autres Négocians, elles doivent être écrites en ces termes: *Un tel doit aux marchandises de Lyon*, supposé que le Commettant fut de Lyon, & dresser aussi un compte sur le grand Livre de raison, pour y porter toutes les parties qui seront extraites du Journal; ainsi il n'y aura point de confusion des affaires des Commissionnaires avec celles des Commettans; & si un Marchand vendoit en même-tems par commission des marchandises pour trois ou quatre autres Négocians, il faudroit en user de même qu'il a été dit ci-dessus, chacun à leur égard pour ne point faire de confusion des uns avec les autres; il n'y a rien de si aisé que de tenir cet ordre, pour peu que l'on veuille s'appliquer.

XII. La derniere chose que doivent observer les Commissionnaires, est de compter du moins tous les ans avec les Commettans, pour éviter les difficultés qui peuvent arriver, quand on est long-tems sans compter; particulierement quand il arrive le decès des uns ou des autres; parce que l'on perd la mémoire de quantité de choses qui donnent sujet à des contestations, & à des procès qui deviennent immortels entre les Commissionnaires, & les Commettans, leurs veuves, enfans & heritiers, qui feroient capables de les ruiner les uns & les autres; de quoi il y a beaucoup d'exemples parmi les Négocians. On en parle par expérience; car on a été arbitre en plusieurs affaires ou il s'agissoit de regler entre des Commissionnaires & des Commettans, des comptes qui étoient si obscurs & si brouillés, qu'à peine pouvoit-on y rien connoître, pour avoir été dix ou douze ans sans compter ensemble. C'est à quoi les Commissionnaires doivent bien prendre garde pour ne point laisser de mauvaises affaires à leurs femmes, enfans & héritiers.

Maximes que les Commissionnaires doivent observer.

Pour que les Commissionnaires fassent les choses pour le mieux & pour l'avantage des Commettans; comme ils y sont obligés en conscience, il faut que les Commissionnaires procurent, autant qu'ils peuvent, le bien & l'avantage des Commettans dans l'achat des marchandises qui leur feront commises, & pour cela ils doivent s'appliquer fortement à connoître les bons ou mauvais ouvriers, pour n'acheter que de parfaite marchandise. Ils doivent en tirer le meilleur marché qu'ils pourront avoir, & examiner exactement s'il n'y a point de défaut. Enfin ils doivent suivre en toutes choses les maximes dont on a traité ci-devant, & agir comme si les achats étoient pour leur propre compte.

Si les ouvriers donnent quelque excedant d'aunage, ou bonne mesure, il faut qu'il tourne au profit du Commettant, & non pas se l'approprier, & charger les pieces d'un plus grand aunage que celui qu'ils auront payé aux ouvriers; parce que les Commissionnaires ne doivent prendre purement & simplement, que ce qui leur est accordé par les Commettans pour leurs commissions, & s'ils en usoient autrement, ce feroit une injustice, & un vol sujet à restitution.

Les Marchands & Négocians qui vendent aux ouvriers les soyes, laines, & autres matieres qu'ils employent en leurs manufactures, & qui se mêlent aussi de Commissions, ne doivent point, lorsqu'ils acheteront les marchandises, payer aux ouvriers, partie en soye, laine, ou autre chose, & partie en argent; parce qu'il est certain qu'ils vendent toûjours leurs marchandises plus cher, que si on leur payoit le tout en argent comptant. La raison en est que les ouvriers présument toûjours que les matieres qu'on leur donne, sont moins parfaites, & plus cheres que s'ils les achetoient volontairement, sans être forcés à cette dure condition; de sorte que par ce moyen les Commissionnaires tirent un avantage indirect au préjudice des Commettans, qui auroient assûrément les marchandises à meilleur marché, s'ils les payoient toutes en argent, & non partie en marchandises.

Ces sortes de Commissionnaires ne doivent pas s'attacher entierement à acheter des ouvriers à qui ils vendent ordinairement leurs marchandises pour les manufacturer, pour trois raisons:

La prémiere, parce qu'il est bien difficile qu'ils soient si détachés de leur propre interêt, qu'ils n'achetent plus cher que de ceux à qui ils ont coûtume de vendre, que non pas s'ils achetoient d'autres ouvriers pour lesquels ils n'ont aucune considération.

La seconde, parce que dans le tems où la marchandise n'est pas de demande, & que les ouvriers s'en trouvent chargés, ils sont obligés de la donner à meilleur marché, quelquefois à perte; de sorte que si les Commissionnaires achetent, particulierement des ouvriers ausquels ils vendent leurs marchandises, il est certain que s'ils leur demandent les ouvrages pour un prix où ils ne trouveront pas à gagner, ils ne manqueront jamais de les faire entrer en considération, qu'ils ne les peuvent pas donner aux prix qu'ils en offrent, parce qu'ils ont acheté d'eux les matieres dont elles sont manufacturées, à un tel prix, qu'ainsi il n'y auroit pas moyen de s'y sauver.

Les Commissionnaires se laissent facilement persuader à leurs raisons, joignent à cela leur interêt, qui est de se faire payer leur dû; c'est pourquoi ils donnent le prix qu'on leur demande des marchandises qu'ils achetent, ce qu'ils ne feroient pas si facilement à d'autres ouvriers, pour qui ils n'auroient pas les mêmes considerations.

La troisiéme raison est, que les Commissionnaires ne peuvent pas regarder de si près à la bonté & beauté des marchandises qu'ils achetent des ouvriers, ausquels ils en vendent d'autres pour les manufacturer,

que s'ils achetoient d'autres ouvriers à qui ils ne vendissent rien. La raison en est qu'ils ont de la peine à dire que l'ouvrage n'est ni bon ni beau; supposé que la defectuosité vint des matieres & non pas de la façon; parce que les ouvriers ne manqueroient pas de leur répondre que l'étoffe est manufacturée des matieres qu'ils leur ont vendues; de sorte que n'agissant pas en pleine liberté, il est certain que les Commettans sont toujours mal servis, & n'ont jamais de bonnes & belles marchandises, ni à bon marché, d'où procede très-souvent leur ruine, pour les raisons qui ont été dites.

Lorsqu'il arrive des tems, où il y a cessation de commerce & que les Négocians ne demandent point des Marchandises, les Commissionaires riches & accredités achetent ordinairement des marchandises des ouvriers à bon marché, & les gardent en magasin, jusques à ce que leurs Commettans leur en demandent, & ces marchandises augmentent quelquefois notablement de prix.

Quand cela arrive, il ne feroit pas raisonable que les Comissionnaires les donnassent au même prix qu'ils les ont achetées, parce qu'ils ont avancé leur argent, qu'ils ont couru le risque, si la marchandise seroit encore à la mode ou non, soit pour la façon, soit pour les couleurs; ainsi elle pourroit être diminuée de prix lorsqu'ils la voudroient, mais ils doivent y mettre le prix le plus juste qu'elle peut valoir chez les ouvriers dans le tems qu'elle leur est demandée, & encore à quelque chose de moins; parce que les Commissionnaires n'en font pas ordinairement commerce, ayant envisagé seulement en les acheeant qu'elles pourroient être propres à leurs Commettans, il est juste que leurs Commettans participent en quelque façon au profit que font leurs Commissionnaires, sur les marchandises qu'ils n'ont achetées que sur ce principe qu'elles seroient pour eux. Il en est d'un Commissionnaire, comme d'un Tuteur, lequel ordinairement s'enrichit, quand il considere plus ses interêts que ceux de son Pupille; & au contraire il se ruine, & devient pauvre, quand il prefere ceux du Pupille aux siens; néanmoins quand le Tuteur est sage, & capable de bien gouverner les biens du Mineur, il balance si bien les interêts de son Pupille avec les siens particuliers, que ni l'un ni l'autre n'en souffre aucune perte. De même, si un Commissionnaire préfere aussi ses interêts particuliers à ceux du Commettant, il s'enrichit & le ruine; s'il préfere entierement les interêts du Commettant aux siens, il se ruine aussi. L'une & l'autre maniere d'agir n'est pas raisonnable; car il faut garder entoutes choses la justice & l'équité; c'est-à-dire, que l'interêt de l'un doit si bien s'accorder avec l'autre, que chacun y trouve également ses avantages.

Les Commissionnaires doivent s'attacher fortement à donner avis à leurs Commettans de tout ce qui se passe dans les Manufactures, si les marchandises augmentent ou diminuent de prix, ou s'il s'en fabrique de nouvelles. Enfin, ils le doivent avertir de toutes les autres choses qu'ils jugeront être nécessaires à mander; car ces sortes d'avis sont avantageux aux Commettans pour la conduite de leur commerce, & leur servent à prendre des résolutions convenables pour commettre leurs achats.

Enfin il faut que les Commissionnaites acheteurs prennent encore garde à deux choses. La prémiere, à ne point préférer les Négocians qui leur commettent des marchandises les uns aux autres; car il est raisonnable qu'ils soient traités & servis également dans l'achat, & dans l'envoi des marchandises, en executant la commission du prémier Commettant avec celle du dernier. La seconde, à se comporter avec beaucoup de prudence; c'est-à-dire, à ne point divulguer les affaires des Commettans, & ne donner jamais avis à l'un des marchandises qu'ils envoyent à l'autre, ni de la qualité, ni du prix d'icelles, parce qu'il est de très-grande conséquence que leurs affaires soient secrettes, & ne soient point connues.

COMMISSIONNAIRES. *Maximes qu'ils doivent encore observer, quand ils achetent pour le compte des Marchands.*

Il est permis à toutes sortes de personnes, soit Marchands, ou autres d'être Commissionnaires, pour acheter des marchandises pour le compte d'autrui; & il n'est point nécessaire pour cela d'être reçûs Maîtres Marchands dans les Villes où il y a Maîtrise; mais pour y bien réussir, il faut néanmoins que ceux qui s'adonnent à cette profession, connoissent parfaitement les marchandises qu'ils acheteront pour le compte des Marchands qui les commetront, autrement ils n'y trouveroient pas leur compte, non plus que les Commettans.

Il y a deux sortes de personnes qui achettent des marchandises pour le compte des Négocians: La prémiere, ce sont des Marchands qui demeurent dans les villes où il y a des Manufactures, & qui font commerce des matieres propres pour faire les étoffes, & qui les vendent aux ouvriers qui les fabriquent. La seconde, ce sont des Marchands ou autres personnes qui ont appris le commerce, pour avoir fait leur apprentissage & servi long-tems les autres Négocians, qui n'ont pas le moyen, ni la force de le faire pour leur compte particulier; mais qui ayant acquis la réputation d'être habiles & fidelles, trouvent des Négocians qui les commettent pour faire les achats des marchandises dont ils ont besoin, en leur payant deux ou trois pour cent pour leur commission, outre les frais d'emballage, & autres qu'ils sont obligés de faire, & par ce moyen ils subsistent honnêtement dans le monde.

Il y a des maximes à observer qui sont communes à ces deux sortes de Commissionnaires acheteurs; mais il y en a de particulieres pour la conduite des uns & des autres; ainsi qu'il se verra dans la suite de ce discours. Il est nécessaire que ceux qui s'adonneront à cette profession, sachent ces maximes, tant pour leur sureté, que pour le bien & l'avantage des Commettans:

La prémiere maxime que doit avoir un Commissionnaire acheteur, est de bien connoître les Négocians pour lesquels il veut faire les achats; s'il y a sureté de leur envoyer des marchandises, quand il se constituera dibiteur pour eux; envers ceux de qui il achetera, & jusques à quelle somme il pourra s'engager, parce qu'il y a des Négocians qui bien souvent font le commerce au-dessus de leurs forces, & cela fait que dans des tems, il auroit peine à tirer d'eux des provisions pour payer à jour nommé le prix des marchandises qu'il auroit achetées, ce qui seroit capable de lui faire perdre sa reputation, s'il n'avoit moyen d'ailleurs d'y satisfaire.

La seconde maxime est, qu'autant qu'il pourra, il ne doit point se constituer debiteur en son nom envers ceux de qui il achetera les marchandises; il doit prendre pour le compte des Commettans, en leur faisant donner débit sur les livres journaux des vendeurs, afin de ne point s'engager avec eux, à autre garantie qu'à celle que les marchandises par lui achetées sont effectivement pour le compte de ceux de qui il a déclaré les avoir achetées.

La troisiéme est de faire écrire en sa présence sur les livres journaux des Marchands & Manufacturiers, les marchandises qu'il achetera sous le nom du Mar-

chand pour qui il les a achetées, & d'en prendre une facture, dans laquelle il soit fait mention que les marchandises sont pour le compte du Commettant, afin d'éviter les difficultés, en cas qu'il devienne insolvable dans la suite; car il pourroit y avoir des Marchands ou Manufacturiers d'assez mauvaise foi, pour le coucher débiteur sur leur livre, au lieu de celui pour qui il les auroit achetées, comme il est arrivé plusieurs fois à des Commissionnaires, qui n'ont pas eu soin de faire écrire les marchandises en leur présence sur les livres journaux des vendeurs, sous le nom de ceux pour qui ils les avoient achetées, & pour n'en avoir pas pris des factures, qui les puissent justifier.

Ce n'est pas assez à un Commissionnaire d'avoir soin de faire écrire les marchandises sur le journal de ceux qui les ont vendues, & de prendre des factures; mais il faut encore savoir la maniere, afin qu'il demeure pour constant de celui qui doit être débiteur ou le Commettant, ou le Commissionnaire, ou s'ils le sont tous deux conjointement: cela étant très-important pour empêcher les difficultés qui pourroient survenir en cas des faillite; car c'est dans ce tems malheureux que les créanciers subtilisent sur toutes choses, pour n'y être point compris, en cherchant les moyens de se faire payer entierement de leur dû; & pour cela, il faut savoir que les Marchands & Manufacturiers écrivent en trois manieres sur leurs livres journaux les marchandises qu'ils vendent aux Commissionnaires.

La prémiere est, d'écrire purement & simplement en ces mots, *Doit le sieur Jacques Pradier pour payer*, par exemple, *dans trois mois*; il est certain qu'au terme que ce débit est écrit, il n'y a que le Commissionnaire qui soit obligé au payement des marchandises vendues, & que le prêteur n'a aucune action directe & personnelle contre le Commettant. La raison est, qu'il ne reconnoit pour son débiteur, en vendant sa marchandise, que le Commissionnaire, qui a négocié avec lui en son propre & privé nom; c'est pourquoi il ne pourroit agir contre le Commettant, auquel l'envoi des marchandises auroit été fait, que par voie de saisie, supposé qu'il se trouvât encore débiteur du Commissionnaire lors de la faillite.

La seconde est, quand l'on dit, *Doit le sieur François Picard, Marchand à Bourdeaux, livré au sieur Jacques Pradier son Facteur ou son Commissionnaire.* Cette disposition marque & désigne le débiteur, qui est François Picard, & non pas Pradier, qui est le Commissionnaire; de sorte qu'il n'est en aucune façon débiteur de celui qui a vendu les marchandises, & n'est garant seulement envers lui, ainsi qu'il a déja été dit, que de l'envoi qu'il en a fait au Commettant; de sorte que si le Commissionnaire ne lui avoit point envoyé sa marchandise, & qu'il niât de l'avoir reçûe, il est certain que faute de la justifier par le Commissionnaire, il seroit tenu de la dette envers celui qui lui auroit vendu les marchandises, & de la payer en son nom. La raison est, que le vendeur a suivi la bonne-foi du Commissionnaire, en déclarant que c'étoit pour François Picard qu'il avoit acheté la marchandise.

La troisiéme maniere d'écrire sur le journal, est en ces mots: *Doit le sieur Jacques Pradier pour le compte de François Picard.* Cette disposition marque deux débiteurs, savoir le Commissionnaire & le Commettant; en telle sorte, que si Pradier, qui est le Commissionnaire, venoit à faire faillite, & qu'il se trouvât créancier de Picard, pour raison desdites marchandises, celui qui auroit vendu la marchandise, pourroit revendiquer la somme dûe par Picard, & en demander la distraction sur les effets actifs du pradier. La raison est, que Pradier n'est, à proprement parler, que la caution de Picard envers Jacquinot, ainsi qu'il paroit par son livre journal; car la marchandise est couchée pour le compte de François Picard, & non pas pour celui de Pradier, supposé que Picard en demeurât d'accord; car autrement Pradier seroit son seul débiteur, & ne pourroit avoir aucune action contre Picard, pour les raisons qui ont été dites ci-dessus: il en seroit pourtant autrement, si Picard avoit écrit à celui qui auroit vendu la marchandise, de la livrer à Pradier son Commissionnaire. Qu'elle lui ait été envoyée ou non, ce n'est point son fait, mais bien celui de Picard, qui a suivi en cela la bonne-foi du Pradier son Commissionnaire, par qui il auroit été trompé. De sorte qu'en justifiant par celui qui a vendu les marchandises, la lettre missive de Picard, portant ordre de la livrer à Pradier son Commissionnaire, il est certain que Picard s'est constitué son débiteur, au moment de la livraison de la marchandise qu'il a faite à Pradier. La raison est, qu'une lettre missive est une espece de contrat, qui est obligatoire envers celui qui la reçoit, en executant le contenu en icelle.

La maniere d'écrire sur le journal, *Doit un tel pour le compte d'un tel*, est de l'invention des Négocians Italiens, qui sont les gens les plus fins dans le Commerce, qu'il y ait dans tout le monde; ils en usent ainsi, afin d'assurer leur dû par ce moyen, & c'est une chose à quoi les Commissionnaires doivent bien prendre garde, quand ils feront les achats des marchandises pour le compte d'autres Négocians.

La quatriéme maxime que doit avoir un Commissionnaire acheteur, est lorsque les Commettans lui remettent des lettres de change pour payer les marchandises qu'ils ont déja achetées, ou qu'ils achetent actuellement pour eux, de ne pas manquer de faire les protêts faute d'acceptation & de payement à l'échéance, & autres diligences, afin de n'en point courir le risque pour n'y avoir pas satisfait.

La cinquiéme est d'avoir des livres journaux, sur lesquels il doit écrire les marchandises, en accusant le nom des Marchands ou Manufacturiers de qui il les aura achetées, comme aussi le prix, & en quel tems elles doivent être payées; en faire ensuite une facture, pour être envoyée au Commettant, afin de lui faire paroître par cette conduite; que ce sont les même prix ausquels il les a achetées, & que s'il en avoit le moindre doute, il peut venir en éclaircissement.

La sixiéme maxime que les Commissionnaires acheteurs doivent avoir, est d'executer ponctuellement les commissions des Commettans, & de ne les pas outrepasser; car ce seroit pour leur compte; suivant l'ancien proverbe, qui dit: *Qui passe commission, perd*, c'est-à-dire, que si l'ordre portoit de n'acheter que vingt pieces d'étoffe, il n'en faut pas acheter vingt-cinq; si l'on demande une qualité de marchandises, il n'en faut pas acheter d'une autre sorte; si on demande de l'incarnadin, que ce ne soit pas de couleur de feu; si le Commettant marque qu'il le desire de six livres l'aune, n'en acheter pas à sept livres, encore qu'elle fût très-bonne & belle pour ce prix; parce que ce n'est par à un Commissionnaire à pénétrer les sentimens & les raisons du Commettant. Ainsi il faut s'attacher autant que l'on peut au pié de la lettre; néanmoins si la différence du prix n'excedoit pas plus ou moins que d'un sou ou deux par aune, ce ne seroit pas pour

cela contrevenir à l'ordre ; car l'on sait bien que l'on ne trouve pas toûjours les choses si justes qu'on les demande.

Les six maximes qu'on vient de rapporter, sont les principales que les Commissionnaires acheteurs doivent avoir présentes pour bien établir leur sureté sur le fait de la commission ; mais il y en a d'autres qui regardent les Commettans, qu'il est nécessaire aussi d'expliquer, afin que les Commissionnaires fassent les choses pour le mieux, & pour l'avantage des Commettans, ainsi qu'ils y sont obligés en conscience, pour ne pas abuser de la confiance qu'ils ont en eux.

COMMISSIONNAIRE *d'entrepôt.*

Les Commissionnaires d'entrepôt sont des personnes qui demeurent dans les lieux où les marchandises se déchargent par les voituriers, tant par eau que par terre, qui les amenent, & qui ne passent pas outre, pour les recharger ensuite pour d'autres endroits : Par exemple, Lyon est un entrepôt pour toutes les marchandises qui viennent d'Italie & de Marseille, où il y a des Commissionnaires qui les reçoivent, & qui les envoyent ensuite par terre à Rouanne, qui est situé sur la riviere de Loire, où elles se chargent ensuite sur des batteaux, pour être envoyées à Paris, Orleans, Tours, Angers, Nantes & autres lieux.

Il n'y a rien qui facilite tant le commerce que les villes d'entrepôt, si l'on considere l'avantage qu'en reçoivent les Marchands ; car il est certain que les voitures seroient plus cheres, s'il falloit envoyer les marchandises par terre, directement d'un lieu en un autre : Par exemple, s'il falloit envoyer directement de Nantes à Paris, ou en Champagne, sur des charettes, les marchandises qui viennent d'Espagne, de Portugal, & d'autres pays étrangers, il en coûteroit davantage de voiture que si on les envoyoit par eau dudit lieu à Orleans, & de ladite ville de Paris par terre, parce que les voitures sont moins cheres par eau que par terre, ainsi que l'expérience nous a appris. Car, par exemple, si un Négociant de Paris avoit commis en Espagne ou en Portugal, des laines, ou autres marchandises, & qu'il les fit venir par mer jusques à la Rochelle, il seroit obligé de les faire venir directement par terre jusques à Paris, parce qu'il n'y a point de riviere sur laquelle on les pût charger ; ainsi il lui coûteroit douze à quinze livres pour cent pesant, au lieu que si elles étoient débarquées à Nantes, il les feroit venir sur la riviere de Loire jusques à Orleans, & de-là à Paris par terre, & il n'en coûteroit au plus que cinq livres pour cent pesant, pour la voiture tant de Nantes à Orleans par eau, que d'Orleans à Paris par terre.

Il y a dans toutes les villes d'entrepôt, comme il a été dit ci-devant, des personnes qui s'attachent particulierement à faire ces sortes de commissions ; & d'autant qu'elles ont rélation au commerce, il est nécessaire d'en donner quelques maximes à ceux qui voudroient s'adonner à cette profession, pour s'en servir & se bien conduire.

De quelle maniere se doivent conduire les Commissionnaires d'entrepôt.

I. Ils doivent se loger & avoir leurs magazins auprès des rivieres dans les lieux où les marchandises arrivent par eau. Ils éviteront par ce moyen les frais qu'ils seroient obligés de faire pour faire porter les marchandises du port à leurs magazins. La dépense ne seroit pas petite, s'ils étoient bien éloignés de la riviere.

II. Leurs magasins doivent être grands & spacieux, afin que les marchandises n'y soient point confusément, & qu'ils puissent aisément les tirer quand il faut faire des envois, & les charger promptement.

III. Ils auront un soin particulier de prendre garde, si les balles & caisses des marchandises qu'ils reçoivent des bâteliers sont bien conditionnées, & si elles ne sont point mouillées ou gâtées par quelque accident : Par exemple, si ce sont des tonneaux d'huile, ou de quelque autre matiere liquide, ils doivent prendre garde, si elles ne sont point trop en vuidange, & en faire des procès verbaux, si cela arrivoit à l'égard de quelques-uns. Par-là ils préviendront toutes les difficultés que pourroient leur faire dans la suite ou les Marchands ou les Charretiers, en rejettant la faute sur les Commissionnaires mêmes. Cette précaution est conforme aux Lettres de voiture qui portent ordinairement ces termes : *L'ayant reçue bien conditionnée, & en tems dû, il vous plaira payer pour la voiture, tant pour cent ou par balle.*

Les Commissionnaires ont tant d'interêt à observer cette maxime, que s'ils recevoient des marchandises défectueuses & mal conditionnées, ils seroient tenus des dommages & interêts envers les Marchands à qui elles appartiennent. La raison est que la Lettre de voiture porte que les Commissionnaires recevront la marchandise bien conditionnée, ainsi qu'ils la doivent recevoir telle, & si elle n'est pas en bon état quand ils la reçoivent, ils en sont responsables, suivant le Proverbe : *Qui passe commission, perd.* Ils doivent donc être présens à la décharge des marchandises, ou au moins y envoyer leurs Facteurs.

IV. Lorsque la marchandise peut être cassée ou brisée, ils doivent avertir les Crocheteurs de la manier doucement. On connoit que la marchandise est fragile par une main imprimée sur les balles & sur les caisses.

V. En rangeant les marchandises dans le magasin, il faut avoir soin de séparer celles qui peuvent endommager les autres. On ne doit pas mettre, par exemple des tonneaux d'huile ou d'autres liqueurs coulantes sur des balles de draps.

VI. Si les Commissionnaires veulent éviter la confusion, ils doivent tenir en bon ordre les Livres de reception & d'envoi des marchandises.

VII. Ils ne doivent point envoyer des marchandises préférablement à d'autres, ce seroit une injustice qu'ils commettroient à l'égard des Marchands. Il faut qu'ils les fassent partir chacune à leur rang, c'est-à-dire, les prémieres avant les dernieres arrivées. On doit pourtant excepter de cette régle, les denrées sujetes à se pourrir ou à se gâter, comme les olives, les oranges, les citrons & autres fruits. Et celles dont la vente est sommaire : telle qu'est le poisson sec & le salé qui se débite en carême. Ces marchandises sont en quelque façon privilegiées, puisqu'elles ne peuvent souffrir de retardement sans porter un dommage considérable à ceux, à qui elles appartiennent.

VIII. Il est nécessaire qu'ils donnent avis aux Marchands du jour que les marchandises sont parties ou qu'elles partiront, afin qu'ils prennent leurs précautions pour la vente qu'ils en doivent faire.

IX. C'est à eux à ménager de telle sorte le prix des voitures, qu'ils n'en donnent que le juste prix ; ils doivent procurer, autant qu'ils pourront, tous les avantages des Commettans. Il ne faut pas aussi qu'ils se fassent payer de ce qu'ils n'auroient pas payé ou déboursé.

X. Les Commissionnaires ne doivent jamais manquer d'envoyer tous les ans au moins à leurs Com-

mettans un mémoire, tant des frais qu'ils ont fait pour eux, que de ce qui leur est dû pour leur commission. Cette maxime sera exactement observée, non seulement pour procurer le payement de sommes qui leur sont dûes, mais encore pour éviter les fins de non-recevoir, & les autres difficultés qu'on pourroit leur faire, s'ils ne l'observoient pas.

Le mémoire doit marquer trois choses : La premiere, la datte du jour que les marchandises ont été envoyées. La seconde, le nombre des ballots, caisses, & tonneaux ; & la troisiéme, le détail des frais & dépenses qui auront été faits pour chaque envoi.

COMMUNES. *Voyez* USAGES.

COMPAGNIE ORIENTALE. I. Dans laquelle entrerent non seulement la plûpart des Marchands de toutes les bonnes Villes du Royaume ; mais aussi plusieurs Princes, Ducs & Pairs, Comtes, Marquis, Présidens, Conseillers & autres Officiers tant de la Cour que de la Robe, même quantité de gens d'affaires ; ensorte que le fonds capital qui a été fourni par ces interessés, monte à sept ou huit millions de livres.

II. La Compagnie des Indes Occidentales, composée pareillement de nombre de Négocians & autres gens de toutes conditions, avec un fonds capital d'environ sept millions de livres pour faire commerce, tant dans les Isles Françoises de l'Amérique, Canada, Academie, Cayenne, que dans le Senegal, Côtes de Guinée, & autres lieux d'Afrique.

III. Depuis quelques années la Compagnie du Nord pour le commerce sur la mer Baltique & sur les rivieres qui s'y vont décharger, & en Moscovie.

IV. La Compagnie du Levant pour faire le commerce dans toutes les Echelles qui sont situées sur la mer Méditerranée, vingt des plus notables Marchands & Négocians, tant de Paris & Lyon, que de Marseille, sont entrés dans cette Compagnie.

Mais afin de fortifier ces grandes Compagnies, & les mettre en état de réussir dans leurs entreprises, Sa Majesté a bien voulu s'y intéresser elle-même par des sommes considérables qu'elle a tirées de son trésor Royal, & leur a donné de grands Priviléges, & toute la protection qu'elles pouvoient désirer pour l'avancement de leur commerce.

COMPOTE *de pommes*. Prenez des pommes de reinette, pelez-les & coupez-les par quartiers ; ôtez les cœurs, & mettez-les en même-tems dans de l'eau fraîche, faites-les cuire avec de l'eau ou du sucre à grand feu ; étant cuites tirez-les, mettez-les égouter sur une assiette ou sur le bord d'un plat, dressez-les sur une assiette, & achevez de faire cuire vôtre syrop, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit en gelée, & lorsqu'il commence à se réfroidir mettez-le sur les pommes avec une cuiller. Il faut pour six pommes trois chopines d'eau & trois quarterons de sucre.

Autre. Coupez des pommes de reinette par quartiers, ôtez les cœurs, & les faites cuire avec une chopine d'eau, & une demi-livre de sucre ; lorsqu'il n'y aura plus de syrop, & qu'elles commenceront à rôtir par-dessous, mettez une assiette dessus, & vous les renverserez comme un fromage que l'on tourne, faites que la peau soit dessus.

Autre. Prenez des pommes de reinette, tailladez la peau, & faites-les cuire comme les pommes par quartiers ; laissez-y un peu de syrop, & les servez entieres.

Compôtes de pommes de calvi.

Prenez des pommes de calvi bien rouges, coupez-les par quartiers, fendez la peau par taillades, ôtez le cœur, & faites-les cuire comme la compôte de reinette, n'y mettez pas tant d'eau, mettez-y demi setier de vin.

Compôte de poires.

Pelez des poires, faites-les cuire à grand feu & à grande eau, lorsqu'elles seront cuites mettez-les dans de l'eau fraîche, faites-les égouter, confisez-les avec de l'eau & les sucrez, mettez du jus de citron en servant.

Autre. Pelez des poires de cuisse-madame, & d'autres poires, & mettez-les dans un pot de terre avec de l'eau, du sucre, un peu de vin & de canelle, laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de syrop.

Compôtes d'abricots verds.

Pelez les abricots & mettez-les à mesure que vous les pelerez dans de l'eau fraîche, faites tiedir de l'eau & mettez-les dedans, mettez-y un peu de vinaigre, & tenez-les couverts, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient verds, ôtez-les du feu, & laissez-les réfroidir dans de l'eau, tirez-les & mettez-les dans de l'eau fraîche, faites cuire du sucre à perle, égoutez les abricots, & mettez-les dedans, faites-les cuire à grand feu jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle grosse, tirez-les ; si c'est pour garder, ne faites pas tant cuire le sucre avant que de les y mettre.

Voyez les autres manieres de faire des compôtes de toute sorte de fruits dans leurs articles particuliers.

CON

CONARIUM. *Voyez* GLANDE pineale.

CONCIERGE. *Voyez* GARDE-MEUBLE.

CONCOMBRE, en Latin *Cucumis* ou *Cucumer*. On en distingue deux sortes : Le concombre sauvage, & le concombre domestique ou cultivé.

Description du Concombre sauvage.

Il a les feuilles plus rudes que le domestique, & blanches par-dessous ; ses sarmens sont si rudes, qu'ils picquent en les touchant comme des épines : ses fleurs sont jaunes & étoilées avec un bouton par derriere, qui croissant devient comme un gland, quoique plus long & plus gros, chargé d'un poil rude comme des épines. Ce fruit en mûrissant devient jaunâtre, il contient des semences qui s'élancent avec violence sur le visage de celui qui se courbe pour le cueillir, car pour peu qu'on y touche, il creve. La racine est d'ordinaire longue d'un pié, grosse comme le bras d'un homme, blanche, épaisse, pleine de suc, & amere comme toute la plante.

Lieu.

Il croît dans les lieux sablonneux & dans les pays chauds ; il fleurit en Août & Septembre.

Proprietés.

Toute la plante sert en Médecine ; son suc est fort amer & chaud. La racine est abstersive, digestive & mollifiante.

Description du Concombre domestique.

C'est une plante qui a des sarmens & qui rampe sur terre, comme celle des feuilles de vigne, quoique rudes ; elle a des fleurs jaunes, d'où naissent des fruits qui sont aussi rudes, longs d'un demi-pié, verds au commencement, & jaunes étant mûrs, & chargés de verrûes.

Lieu.

On le seme dans les jardins, & il fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

Il est absterfif & incisif ; le concombre n'est pas sain, & engendre un mauvais suc, même dans les meilleurs estomacs, il cause des fiévres malignes & opiniâtres ; la racine séche & prise au poids d'une dragme, fait vomir ; le suc du concombre mêlé avec la graine & de la farine & séché au soleil, nettoye le visage & rend la peau blanche.

Vertus du Concombre.

L'usage du concombre est très-pernicieux, d'autant que sa chair & son suc se corrompent facilement, & se changent en venins, d'où il s'engendre en nos corps des fiévres ardentes & difficiles à guérir ; c'est pourquoi il vaut mieux les destiner pour la nourriture des mules, mulets & ânes, ausquels ce fruit est fort agréable & profitable, que les destiner pour le manger des hommes. Il est vrai que leur semence mise en orge mondé, ou décoction, provoque l'urine, appaise la chaleur des reins, & diminue l'ardeur de la soif des fiévres. La décoction faite de la graine de concombre, de coquerets, mauves, graine de pavot blanc, en y ajoûtant jus de reglisse, un peu de mumie, de gomme arabique & tragacant, est un remede singulier pour les phtysiques & tabides, qui toussent assidûment, & qui ont ardeur d'urine. On dit aussi que le concombre mis de long près d'un petit enfant qui a la fiévre, de même grandeur que l'enfant, le délivre entierement de la fiévre.

Le fruit du concombre sauvage est l'élaterium des Anciens. On peut substituer les feuilles au fruit, pour cette préparation. C'est un purgatif très-violent, qu'on ne doit employer ordinairement que dans les maladies invetérées, pour lever les obstructions, ou détruire les matieres vermineuses. On en donne douze à quinze grains. Le miel dans lequel le concombre a bouilli est très-propre contre les vapeurs & maladies histériques. La dose est depuis une once jusqu'à deux au plus, en lavement. On ordonne une dragme de la racine du concombre sauvage, ou même dose de l'extrait de toute la plante. Les fruits du concombre sauvage mis en poudre avec leurs grains, sont le plus simple élaterium, & le plus excellent hydrogogue que l'on puisse préparer. Il y faut joindre six grains de quelque sel alkali, ou de la rhubarbe en poudre à proportion. Ce fruit mis dans le nés, soulage les maux de tête, en faisant couler beaucoup de sérosités ; mais comme il attire aussi la fluxion sur le visage, il est à craindre que le remede ne soit pire que le mal.

Culture des Concombres.

Les concombres se sement & s'élevent sur la même couche, & en même tems que les melons, ayant auparavant fait tremper la graine dans de bon lait de vache ou de femme ; il y en a de blancs & de verts, que l'on nomme Perroquets.

Dès que les prémiers concombres paroissent, reservez-en quelques-uns des plus beaux & des plus longs, pour en tirer la graine ; vous les laisserez mûrir sur le pié jusques à la fin de la plante, qui sera aux prémieres gelées ; car quand aux perroquets, vous les ferez tous manger, d'autant que la graine des blancs dégénere assez en perroquets.

On les transplante aussi comme les melons, sur couche, & en pleine terre ; ils veulent être beaucoup arrosés pour leur faire pousser quantité de fruit ; on les châtrera des jets superflus, & de ceux qui n'ont que de fausses fleurs qui ne nouent point.

Pour faire grossir les concombres en peu de tems, on ne doit point leur ôter tant de feuilles qu'on en ôte aux melons.

Les prémieres fraîcheurs leur font venir le meusnier. C'est lorsque les feuilles se farinent & blanchissent, cela marque qu'ils sont proche de leur fin.

Pour la cueillette, elle ne se fera qu'à mesure que vous en aurez affaire. Ils grossissent toûjours, mais aussi ils s'endurcissent, & la graine se formant dedans, les rend plus désagréables au manger ; leur vraye bonté est auparavant qu'ils commencent à jaunir.

Pour avoir des concombres de telle forme & figure que l'on voudra, quand ils sont encore petits, il faut les mettre avec leur tige dans un vaisseau ou bouteille qui ait par-dedans quelque figure, & les lier à l'entour ; car ils rempliront les portraits & caractéres ; aussi pour les faire longs, il faut mettre la fleur dedans une canne bien curée & vuidée de sa moële ; car le concombre y croîtra tout au long, ou bien mettre près de la plante quelque vaisseau plein d'eau un peu éloigné, car les concombres aiment tant l'humidité, que le voisinage de l'eau les fera croître & allonger, autant en est-il de la courge.

Maniere d'apprêter les Concombres.

Les concombres se servent en salade, ou fricassés, ou bien mis au pot ; si c'est en salade, tout le monde sait la maniere de les mettre, & il n'y a qu'à observer seulement de choisir pour cela les plus tendres, de les peler, & de les couper par rouelles.

Concombres fricassés.

Lorsqu'on veut fricasser les concombres, on les pele, & on les coupe aussi en rouelles ; cela fait, on les poudre de sel, puis on les passe à la poële avec du beurre, n'oubliant pas d'y joindre de l'oignon aussi coupé en rouelles : étant ainsi passés, on les assaisonne de sel & de poivre, puis lorsqu'ils sont assez cuits, on y met des jaunes d'œufs délaiés dans du verjus, ou de la crême douce.

Autrement.

Pelez des concombres, & les ayant coupés par tranches, faites-les cuire entre deux plats, avec du beurre & du sel, & quelques cloux de gérofle, on y peut ajoûter de la croute de pain, des raisins de corinthe, & des champignons coupés bien menus. Quand les concombres seront presque cuits, mettez-y du verjus en grain ou des jaunes d'œufs délaiés avec du verjus, & un peu de muscade, on y peut mettre aussi de la sauce d'une étuvée de poisson, ou du jus de viande rôtie.

Autre maniere.

Pelez des concombres, coupez-les en rouelles minces, mettez-les ensuite dans une tourtiere, ou poële, ou entre deux plats sur un feu médiocre, afin qu'ils jettent leur eau, puis les ayant fait égouter, il faut les fricasser dans du beurre à demi-roux, les assaisonnant de sel, de poivre, de verjus en grain un peu concassé dans le mortier, & lorsqu'ils seront fricassés & prêts à tirer de la poële, ajoutez-y quelques jaunes d'œufs délaiés avec un peu de verjus, ou avec un peu de sausse de concombre ; & ayant versé cela dans la poële, il faut retourner les concombres deux ou trois fois sur le feu, puis les dresser dans un plat, & les tenir chaudement sur un peu de cendre chaude, prenant garde que la sausse ne se

consomme entierement, vous y pourrez raper de la muscade dessus.

Ou bien hachez de l'oignon ou de la ciboule bien menue & la fricassez dans du beurre, y ajoûtant si vous voulez des champignons, puis mettez-y des concombres coupés par tranches, assez minces; & les faites cuire, y ajoûtant du sel; & quand ils seront presque cuits, ajoûtez-y du verjus, ou du vinaigre; on y peut raper de la muscade.

Et mettant cuire les concombres, on y peut ajouter le verjus ou le vinaigre, & quand ils sont cuits, vous y mettrez de la crême, & leur donnerez encore un tour ou deux de poële; puis étant dressés, vous y taperez du sucre par dessus. Vous pouvez les fricasser au beurre roux.

On peut frire des concombres entiers ou coupés par tranches, puis les assaisonner de telle sauce que l'on voudra.

Concombre fas rcis.

Ayez des concombres médiocrement gros, pelez-les, vuidez-les de leurs semences sans les couper, mettez-y de la farce composée de veau en partie, & de blanc de chapon, le tout hâché avec du lard blanchi & des champignons, & assaisonné de sel, de poivre & de fines herbes. Vos concombres étant ainsi farcis, faites-les blanchir, puis laissez-les cuire dans du bouillon; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux, laissez-les ainsi refroidir, empâtez-les avec de la pâte claire, détrempée de farine, d'œufs & de vin blanc; faites de petites brochettes, passez les concombres à travers, faites-les frire au sain-doux, tirez-les, lorsqu'ils ont pris couleur, & servez-les sur votre potage.

Autres Concombres farcis.

Faites une farce d'herbes assaisonnée comme pour faire une tourte d'herbes, ou pour faire des œufs farcis, ou bien faites une farce, ou un hachis de viande ou de poisson, & faites-le cuire plus qu'à demi, puis vous en remplirez un ou deux concombres gros & bien droits, après avoir coupé un des bouts & ôté du dedans le plus que vous pourrez; puis rebouchez le trou avec le bout que vous en avez ôté, & le faisant tenir avec quelques broches de bois, & ayant piqué sur ces concombres quelques cloux de gérofle, faites-les cuire entre deux plats, ou dans une tourtiere couverte, parce que l'on met du feu dessus & dessous, & qu'ils cuisent également par tout en même tems, sans que l'on soit obligé de les retourner pour éviter de les rompre, y ajoutant du beurre, du sel, & s'il est besoin du verjus & du vinaigre, & y regardant souvent, prenant garde qu'ils ne se brûlent; faites-les cuire également, par-tout. Lorsqu'ils sont cuits & que la sauce est bouillie suffisamment, on y pourra ajouter du jus de viande; & raper de la muscade par dessus, & de la croute de pain, si vous désirez que la croute soit douce, ajoutez-y du sucre, ce que vous ferez quand le concombre est rempli d'une farce à faire des tourtes.

Au lieu de faire cuire au beurre les concombres farcis; on les peut mettre avec du bouillon de viande sans herbe, & de la moële coupée bien menue.

Quand un concombre farci est cuit, on le peut tirer hors de la sauce, & on peut l'envelopper promptement d'une aumelette mince & baveuse, sans y ajoûter autre chose; on y peut aussi raper du sucre par-dessus ou de la muscade; il faut le servir chaudement.

On peut remplir un concombre avec de la moëlle de bœuf préparée & apprêtée, comme pour faire une tourte de moële, puis l'ayant fermé & fait cuire, comme s'il étoit rempli de farce, on doit y ajoûter du sucre & le servir.

Concombres cuits sous la viande.

Chacun fait comme il faut faire cuire des concombres dans la poële ou lechefrite, en faisant rôtir une éclanche ou d'autres viandes à la broche ou dans le four; il les faut laisser cuire à loisir, sans les laisser brûler, & quand la viande est cuite, on peut encore verser les concombres dans la poële, & achever de les faire cuire avec la graisse, puis les faire égouter, & les mettre dans le plat sous la viande, y ajoûtant un peu de vinaigre, du poivre ou de la muscade, & les faire chauffer encore quelque tems.

Autrement.

En faisant cuire la viande au four, on peut mettre des concombres dessous, les assaisonnant de sel, de poivre, & d'un mourceau de beurre, ou de graisse, ou de moëlle écachée, si la viande est maigre; & pour empêcher que la viande ne prenne le goût des concombres, il faut mettre deux ou trois petits bâtons en croix dans la tertine pour soutenir la viande, & pour empêcher qu'elle ne touche aux concombres, & quand la viande sera tirée hors du four, on achevera de faire la sauce des concombres, y ajoûtant un peu de vinaigre, puis on les fera bouillir ensemble.

Concombres à la matelotte.

Après avoir farci & fait cuire vos concombres dans de bon jus, vous les dégraisserez bien & ne laisserez qu'autant de sauce qu'il en faut, pour la lier avec un bon coulis; vous jetterez par dessus un filet de vinaigre, & vous les servirez chaudement.

Concombres confits.

On confit des concombres, les mettant tout entiers dans du vinaigre bien salé sans les peler, ajoutant dans la saumure quelques muscades ou cloux de gérofle; les petits concombres se conservent mieux que les gros, parce qu'ils ne jettent pas tant d'eau, & qu'ils sont moins sujets à se corrompre dans la saumure, qui doit toujours surnager le fruit de deux ou trois doigts; le tout se pourrit s'il y manque de la saumure; c'est pourquoi il y faut regarder de fois à autre, & remettre de nouvelle saumure quand il en manque; tenez le pot couvert, & les mettez-en un lieu qui ne soit ni trop humide ni trop chaud, afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe, & ne se corrompe. Quand on désire manger des concombres confits de cette sorte, il en faut tirer hors du pot avec une cuiller de bois ou d'argent, sans mettre la main dans la saumure, puis les laver d'eau avant que de les manger.

On peut observer la métode à l'égard des concombres qu'on a observée à l'égard des choux cabus dans la maniere de les confire; mais on doit choisir les plus petits concombres sur l'arriere-saison. *Voyez* CHOUX.

CONCRETION. C'est un épaississement, ou une coagulation, ou un endurcissement qui se fait de quelque matiere fluide ou liquide; comme quand un sel dissout dans une lessive s'y fige, & s'y cristalise.

CONDENSANS. *Voyez* RAMÉDES.

CONFECTION. Terme de Pharmacie. Electuaire, ou reméde qu'on prend intérieurement, composé de plusieurs médicamens curieusement choisis.

Pour composer la confection de storax de Mésué.

Prenez Castoreum, & graine de jusquiame qua vous pulvériserez ensemble, saffran séché entre deux papiers

papier par une chaleur lente, myrrhe, calamite, oliban, storax, de chacun une once. Prenez aussi vingt-une onces de miel bien dépuré, écumé & cuit, jusqu'à consistance de sirop très-épais, joignez-y une once d'opium, incorporez le tout ensemble, en l'agitant fortement avec le bistortier ; & vous conserverez ensuite vôtre confection dans un pot de fayance bien bouché. Elle est propre contre le hémorragies, flux de ventre & le tenesme ; elle dissipe les vapeurs, & provoque le sommeil, on en donne depuis un scrupule, jusqu'à une dragme.

CONFITURES. C'est une préparation qu'on fait avec du sucre, du cidre, du miel, ou du vinaigre, pour donner un goût agréable, ou pour conserver les fruits, les herbes, les racines & certains sucs. On fait des confitures séches & liquides, il y en a d'autres qu'on appelle à demi-sucre, parce qu'on y met peu de sucre. C'est afin de faire plus sentir aux confitures le goût du fruit.

Confitures au sucre.

Il est impossible de bien confire au sucre, si l'on ne sait l'art de cuire comme il faut. *Voyez* dans l'article dû SUCRE. Quand vous saurez bien cuire le sucre, vous pourrez entreprendre toutes sortes de confitures, suivant la maniere qu'on va enseigner.

Poires confites.

Il y a de quatre ou cinq sortes de poires, qu'on peut confire au sucre pour rester confitures liquides, & qui sont la muscadelle, le blanquet, le gros muscat, le petit rousselet & l'orange : & pour y réussir, on prend de ces poires qu'on pique par la tête d'un clou de gérofle, puis on les met dans l'eau sur du feu, observant de ne point laisser bouillir cette eau, & pour l'en empêcher, on y en verse de tems en tems de la fraîche. Cela fait, & lorsqu'on s'apperçoit que les poires mollissent un peu, on les tire pour les peler, & ensuite les mettre au sucre, comme il vient de la boutique, là dedans on leur laissera prendre quarante ou cinquante bouillons ; après quoi on laisse reposer ces poires jusqu'au lendemain, qu'elles s'égouteur, pour les faire cuire cette fois dans de l'autre sucre cuit comme il faut, où on leur donnera seulement un ou deux bouillons. Les poires étant jusques ici préparées de la sorte, vous les ôterez de leur syrop, pour le jour suivant les faire un peu plus cuire, & le lendemain un peu davantage. Le syrop enfin cuit ainsi, on y met les poires, ausquelles on donne pour lors dix ou douze bouillons, puis on les tire, pour être gardées dans des pots. A l'égard des poires qui sont trop grosses, comme l'orange & autres, on les coupe par quartiers, & elles se confisent comme on vient de le dire ; sur-tout qu'on ne soit point négligent d'écumer ses confitures, si l'on veut qu'elles soient belles.

Autres petites confitures.

On commence d'abord à les peler, puis on les met dans un pot de terre qui est neuf : cela fait, on y met du sucre, & l'on saura que pour lors un bon quarteron suffit pour une livre de fruit. Ce sucre mis, on y verse la moitié d'un demi setier de vin vermeil, & de l'eau jusqu'à ce qu'elle surnage les poires. Cela fait, on les couvre, pour les faire bouillir à un feu médiocre, ayant soin de les remuer de tems en tems, crainte qu'elles ne s'attachent au pot ; & quand cette compôte est à demi cuite, on y met de la canelle & du clou de gérofle, puis on leur laisse à petit feu acquerir leur cuisson parfaite, ensuite on les sert.

On observera que toutes les poires qu'on confit, comme on vient de dire, se peuvent non seulement garder à liquide, mais encore au sec, après les avoir retirées sur des ardoises, où on les met égouter, & les avoir poudrées de sucre, étant soigneux de les tourner & retourner souvent, pour les faire mieux sécher, & par conséquent se garder avec moins de danger.

Pommes confites ou en compôte.

On ne se sert guere de ce fruit pour confire ; à cause du peu de relief qu'on y trouve ; mais pour les compotes, il est assez en usage. Pour faire une compôte de pommes, on les pele d'abord, puis on les fend en deux, ensuite on leur ote le trognon ; & à mesure qu'on les accommode ainsi, on les jette dans l'eau, de crainte qu'elles ne noircissent ; étant jusqu'ici préparées de la sorte, & si ce n'est que pour une compote, on prend un quarteron de sucre, qu'on met dans un poëlon avec environ une pinte d'eau, dans quoi on fait bouillir & les pommes & le sucre. Si-tot qu'on s'apperçoit que le fruit est molet, on le tire. & puis on laisse cuire & consommer le reste du sirop, jusqu'à ce qu'il soit en gelée, ce qui se connoît lorsque tombant, il se forme en grosses goutes, & non pas en filet ; ce sirop étant cuit, on le verse sur les pommes pour être servies dans le tems.

PRUNES. *Voyez* ABRICOTS, puisqu'elles se mettent en compôte de la même maniere.

Confitures au vin doux, au cidre, & au miel.

Toutes ces especes de confitures regardent les fruits, & sont d'un très-grand secours dans une maison de campagne où l'on s'en sert, sur-tout à la campagne au défaut d'autres de plus grand relief.

Poires au moût.

Prenez du moût rouge, mettez-y des poires, après les avoir pelées & mises en quartiers, & piquées de gérofle, si elles sont trop grosses ; posez le tout sur le feu dans un chauderon, faites-le bouillir doucement avec votre fruit, laissez-le consommer jusqu'au tiers, & s'épaississant par ce moyen tirez-le, lorsqu'il sera plûtôt trop cuit que pas assez, de crainte qu'il ne se moisisse ; & au cas que cet inconvenient lui arrive, remettez-le sur le feu, & laissez-le un peu bouillir, puis tirez-le dans des pots de terre ; on doit être soigneux en confisant des fruits de les bien écumer, & l'on connoît qu'il est tems de tirer cette confiture, quand le sirop est d'une bonne consistance, & que lorsqu'on en met sur une assiete, il se tient en goutes sans couler, alors on y mêle de la canelle, & du clou de gérofle. Tous les autres fruits se confisent de même.

Raisins confits, ou *raisiné*.

Pour faire de bon raisiné, on a soin de cueillir des raisins par un beau tems, & qu'on garde quelques jours pour les laisser amortir ; étant tout prêts, on les exprime entre les mains : en ayant ôté les grappes, on pose le reste sur le feu ; où on le laisse bouillir doucement étant toûjours fort soigneux de l'écumer & d'ôter le plus de pepins qu'il est possible, & le remuant de tems en tems avec une petite écumoire.

Il faut observer qu'à mesure que le raisiné s'épaissit on doit diminuer le feu, & lorsque le sirop est réduit à la troisiéme partie, on le passe à travers une étamine, & en pressant extrêmement toute la masse, cela fait, on le remet sur le feu pour lui faire prendre sa cuisson parfaite, ne cessant point de le remuer, & étant cuit vous le verserez dans des pots pour être conservez jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir.

Confiture au cidre.

Tous les fruits ci-dessus qui se confisent au moût,

se peuvent confire au cidre en observant les mêmes choses, c'est-à-dire, en soignant de le remuer, & le laissant réduire au tiers après avoir bouilli.

Confitures au miel.

Pour réussir à faire des confitures au miel, il y a un choix qu'on doit savoir faire; le miel le plus clair n'est pas celui qui est meilleur, puis qu'au contraire, c'est le plus épais; le miel étant choisi, ou le met sur le feu, pour le faire bouillir dans une poële à confiture, n'oubliant point de le remuer; car telle liqueur est d'une nature susceptible de feu; & pour connoître s'il est cuit & que son sirop est d'une consistance parfaite, on prend un œuf de poule, qu'on pose doucement sur le miel, & s'il flotte dessus, c'est une marque de sa cuisson; & au contraire s'il enfonce, c'est signe qu'elle n'est pas comme il faut; cela étant, il faudra encore attendre jusqu'à ce que le miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

Noix confites.

Le tems ordinaire où l'on confit les noix, est le commencement de Juillet où ce fruit pour lors n'a pas encore son bois formé; & pour réussir, il y a bien des choses à quoi il faut prendre garde, autrement on ne fait chose qui vaille. D'abord il faut avoir soin de peler les noix jusqu'au blanc, les jettant à mesure dans l'eau fraîche; cela fait, on les met bouillir dans de l'eau un peu de tems, tandis qu'il y en a d'autres qui bouillent, pour les y jetter après qu'elles auront été tirées de cette premiere, & cela afin de les faire cuire. Lorsqu'elles sont cuites, & auparavant de les tirer; on y mêle une poignée d'alun brûlé; après quoi on leur fait prendre encore un bouillon; ce bouillon pris, on les tire & on les jette dans de l'eau fraîche, puis on y met deux cuillerées de sucre contre une d'eau. Ce sucre ainsi préparé & jetté sur les noix qu'on a arrangées dans une terrine; ces noix demeureront jusqu'au lendemain qu'on les égoute, sans néanmoins les ôter de la terrine, à cause qu'il ne faut point que ce fruit passe par le feu; après qu'on a ôté ce sirop, on le met encore sur le feu, où on lui donne cinq ou six bouillons en l'augmentant d'un peu de sucre, pour être après cela répandu sur les noix.

Le jour suivant, on remet encore ce sirop sur le feu, où il prend douze ou quinze bouillons; & enfin le lendemain on le fait cuire; en telle sorte qu'en trempant le bout du doigt dedans, lorsque, l'appliquant ensuite sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet, qui se sépare aussi-tôt & demeure en goute sur le doigt. Ce sirop ainsi fait, & après avoir toûjours été augmenté de sucre, on le jette sur les noix, de telle maniere qu'elles trempent toutes également, & les laissant passer la nuit à l'étuve, on les dresse le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuisson soit parfaite, on est soigneux de les larder d'écorce de citron, ce qui leur donne un relief qui est fort agréable.

Les pêches se confisent comme les abricots. *Voyez* ABRICOTS.

Pour ce qui est des herbes ou fruits que l'on confit au vinaigre, comme les concombres, les pourpiers & autres; il faut consulter leurs articles chacun dans leur lieu.

Il y a encore des confitures ausquelles on donne le nom des Conserves. *Voyez* ci-dessous le mot de CONSERVE, vous y trouverez la maniere de les faire.

CONFRERIES *utiles pour soulager les pauvres, les malades, & terminer les procès.*

Quand les Paroisses veulent établir une Confrerie, elles agissent de cette sorte.

Primò. On publie au Prône & au Sermon le dessein que l'on a & l'idée de cette Confrerie que l'on médite, & puis on avertit que les hommes qui en voudront être, se rendent au lieu & à l'heure assignée. Cependant le Curé, ou celui qui tient sa place, se trouve en ce même lieu avec un livre blanc, où a déja été écrit l'acte de l'érection qu'il fait signer à ceux qui s'y trouvent. Voici le modele de cet acte.

Nous soussignés, le Curé & les Parroissiens de ..... Sommes convenus entre nous, sous le bon plaisir de Monseigneur notre Evêque, ou de Monsieur son grand Vicaire, de travailler au soulagement des pauvres & des malades, des prisonniers & autres necessiteux, & à la pacification des querelles qui se trouveront dans nôtre Parroisse, & d'agir en ce saint exercice selon les regles de la sainte Eglise, nous conformant aux déliberations des assemblées générales du Clergé de France, & sur-tout à celle de l'an 1670. aux ordonnances de nos Rois, & à la pratique de plusieurs Dioceses, & de plusieurs Parroisses du Royaume. Fait ...... le ...... jour du mois de 16

Cet acte signé des assistans, on laisse de l'espace pour les absens qui le voudront aussi signer, & puis on dresse une requête, qui doit être écrite dans le même livre, & qu'il faut aussi faire signer: En voici les termes.

A Monseigneur l'Illustrissime & Reverendissime Evêque de .... ou à son grand Vicaire.

Supplions humblement le Curé & les Parroissiens de la Parroisse de .... disant qu'ils se sont assemblés & unis entre eux pour travailler au soulagement des pauvres, des malades & des prisonniers de leurs Parroisses, & pour terminer à l'amiable les querelles des Parroissiens, selon la pratique de plusieurs autres Parroisses, & conformément aux regles de la sainte Eglise, aux déliberations des assemblées du Clergé de France; & sur-tout de l'an 1670. & à plusieurs ordonnances de nos Rois, & parce qu'ils estiment cet établissement conforme à vôtre zele, Monseigneur, & utile à la gloire de Dieu, ils vous supplient de l'autoriser & de l'ériger canoniquement en Confrerie, d'approuver lesdits réglemens ci-attachés, ou de leur en donner tels autres qu'il plaira à vôtre Grandeur, & d'agréer aussi qu'après vôtre approbation, ils se pourvoient en Cour de Rome pour obtenir des Indulgences; & qu'ils agrégent à leur Confrerie les autres Parroisses voisines, qui désireront de recourir à eux pour être aidés, selon ce dessein. En accordant cette faveur à vos enfans, Monseigneur, vous les obligerez de nouveau à prier Dieu qu'il vous comble de ses graces. Le ... jour de ...

Quand la Confrerie a été approuvée canoniquement par l'Evêque, ou par son grand Vicaire, ou bien en attendant qu'elle l'ait été, on s'assemble un autre jour de la même maniere, & dans le même lieu, en présence du Curé & des Dames; on reçoit celles qui en veulent être, & on écrit, ou on leur fait écrire à elles-mêmes leurs noms dans le livre; après quoi l'on assemble un autre jour séparément les hommes, pour proceder à l'élection des Officiers de la Confrerie. Voici l'idée de cette procedure, qu'on écrit aussi dans le livre des déliberations.

Le ... jour de .... en ... La compagnie s'étant assemblée, après avoir imploré l'aide du S. Esprit, on a procedé à l'élection des officiers, & on a choisi, à la pluralité des voix, les suivans; Superieur ....

Substitut du Superieur, qui supplée en son absence....
Trésorier .... Secretaire.....

Pour l'élection des officiers, on fait aussi la même chose, & le Secretaire l'écrit à peu près de la maniere suivante.

Le jour du mois de.... 16.... La compagnie s'étant assemblée pour proceder à l'élection des Officieres, après avoir imploré l'aide du Saint-Esprit, on a choisi à la pluralité des voix,, les suivantes: Superieure.... Premiere assistante..., Seconde assistante..... Trésoriere....

De plus pour veiller aux divers quartiers de la Paroisse, & donner avis des besoins des pauvres, dont la Confrerie doit être informée pour y subvenir, on a choisi pour les surveillantes de chaque quartier....

A la grande rue..... au Fauxbourg...... au village.....

De plus, pour quêter dans les Eglises, on a choisi pour le present mois les suivantes: A l'Eglise de la Paroisse..., à l'Eglise de Nôtre-Dame... à l'Eglise du Fauxbourg..... pour le mois de Janvier, ou a choisi pour quêter les suivantes: A l'Eglise de la Paroisse.... à l'Eglise Nôtre-Dame..... à l'Eglise du Fauxbourg....

CONGELER. Terme de Chimie. Laisser figer, condenser, ou prendre consistance par le froid, à quelque matiere, qu'on avoit auparavant mise en fusion; comme quand après avoir fait fondre un métal dans un creuset, par le feu, on le laisse refroidir; ou bien quand un laisse figer le beurre & la graisse qui avoient été fondus.

CONGREGATION *de filles, ou d'hommes.*

I. Il y a quatre sources de désunion dans les Communautés ou Congregations, qui sont, l'ambition, la délicatesse pour sa réputation, les murmures, & les amitiés particulieres; aussi la protestation qu'on fait ci-après, ne sera que pour éteindre ces quatre sources empoisonnées, & pour attirer la benediction temporelle & spirituelle à la maison.

En voici la teneur.

II. Au nom du Pere, du Fils, & du Saint-Esprit. Mon Seigneur & mon Dieu, Jesus Enfant, je fais une protestation très-sincere & solemnelle à votre divine Enfance pour en imiter la simplicité, à laquelle je me dévoue, & pour vivre avec mes Sœurs dans l'union de votre Esprit, d'observer très-étroitement, avec l'assistance de vôtre grace, les quatre articles suivans.

III. Je proteste de tout mon cœur que je renonce à toutes les charges considerables ou non, n'en voulant accepter que par pure obéissance, & me consacrant à tous les offices les plus humbles de la maison, sans repartir jamais, au contraire les recevant en silence, & avec une soumission aveuglé.

IV. Je proteste que je serai très-contente que mes Sœurs fassent leurs rapports à la Superieure, ou au Superieur, des fautes qu'elles auroient pû remarquer en moi, leur en donnant tout droit & le pouvoir, & me désapropriant du mien.

V. Je proteste que je ne ferai, avec l'assistance de la grace, aucun murmure des charges, ni plainte des Sœurs, de la Superieure, du Superieur, de la pauvreté & de l'état de la maison, à aucune personne de dehors, ni à aucunes Pensionnaires, ni à aucunes Sœurs en particulier, & je n'écouterai non plus aucune personne touchant ces choses, sous quelque pretexte que ce puisse être d'un bien imaginaire & prétendu; & si je les avois écoutées, j'en ferai le rapport au Superieur ou à la Superieure.

VI. Je proteste que je renonce à toute amitié particuliere avec les Sœurs, & avec qui que ce puisse être, ni pour quelque raison que ce soit, pour le bien spirituel & pour l'interieur, soit aussi pour le temporel. Je renonce à toutes les simpathies qui pourroient être entre nous, abjurant toutes liaisons, comme étant entierement opposées à l'union de la Communauté.

VII. C'est pourquoi je vous prie, ô mon divin Jesus, par la simplicité, & par la douceur & l'abjection de vôtre divine Enfance, de vouloir répandre dans mon cœur l'onction de votre grace, & les saintes dispositions de votre charité & de votre simplicité, pour être fidelle toute ma vie à cette protestation que je viens de vous faire, me soumettant encore à toutes les pénitences marquées contre celles qui contreviendront à quelques-unes de ces protestations.

VIII. Chacune en son particulier renouvellera cette protestation, ou seule, ou toutes ensemble, & communiseront à la même intention les Dimanches avant les 25. Decembre, Mars, Juin & Septembre, sans aucune céremonie.

IX. Celle qui auroit été trouvée directement ou indirectement demander une charge, en sera dès-lors exclue, & sera humiliée comme la Superieure le trouvera à propos.

X. Celles qui auroient témoigné trouver mauvais, qu'on eut fait quelque rapport d'elles au Superieur, ou à la Superieure, en demanderont pardon à genoux à toutes les sœurs dans la premiére assemblée, leur baiseront les pieds à toutes, & en demanderont la pénitence à la Superieure.

XI. Celles qui auroient fait quelque plaintes ou murmures d'une sœur à une autre sœur, ou de la Superieure, pour peu que ce soit, & qui en auroient même écouté les murmures, seront privées de la prémiere Communion, & l'obéissance leur défend ici sans autre signification & déclaration, de s'approcher de la sainte Table; & outre cela, elles demanderont encore pénitence à la premiére assemblée.

XII. Celles qui seront remarquées avoir la moindre confiance d'amitié, tant spirituelle soit-elle, avec une sœur, seront privées de la Communion, & condamnées à ne se point parler d'un mois.

XIII. L'on se souviendra que cette protestation ne se fait que pour venir à trois fins qui sont proprement & d'une maniere spécifique, l'esprit intérieur de cette petite Communauté: savoir. 1°. De faire entrer les Sœurs dans une disposition intime d'abjection & de profonde bassesse. 2°. Dans une grande mort & renoncement à tous interêts. 3°. Dans un dégagement parfait de cœur, qui ait une égale charité avec toutes les Sœurs.

Les Congregations tant d'hommes que de filles, ont beau prendre des dots des sujets qu'ils reçoivent, elles ne conserveront & n'augmenteront jamais leurs biens, si elles n'observent les choses suivantes.

I. Tant les hommes que les femmes, de quelque Congrégation qu'ils puissent être, doivent, éviter l'oisiveté avec un extrême soin & travailler assiduement, s'occupant à des choses utiles, pour obéir à la loi générale, qui oblige tous les hommes de vivre de leur travail, pour accomplir la penitence imposée à tous les pecheurs, pour observer les regles qui leur prescrivent le travail, car autrement ils seront toûjours pauvres selon ces oracles de l'Esprit saint, Proverb. 21. *Omnis piger semper in egestate est.* Proverb. 28. *Qui sectatur otium, replebitur egestate.* Tout paresseux sera pauvre; celui qui est oisif, sera dans l'indigence.

II. Ils doivent éviter toute dépense superflue & inutile, se contentant de vivre dans la frugalité con-

venable à des pauvres de profession, de se nourrir de viandes communes, de s'habiller d'étoffes grossieres, de ne point donner des repas aux seculiers ; autrement ils violeront leur regle, ils sortiront des bornes de leur état, ils scandaliseront les seculiers, & ils seront toûjours dans l'indigence. Prov. 21. 17. *Qui diligit epulas, in egestate erit.* Celui qui aime la bonne chere, sera toujours dans l'indigence.

III. Ils doivent avoir beaucoup de compassion des pauvres & les soulager selon leur pouvoir ; autrement ils seront toûjours pauvres. Prov. 28. *Qui dat pauperi, non indigebit ; qui despicit deprecantem, sustinebit penuriam.* Celui qui donne aux pauvres, n'aura besoin de rien ; celui qui est insensible aux miseres & aux peines de son prochain, souffrira la pauvreté.

IV. Ils doivent observer exactement leurs regles & conserver leur esprit primitif ; autrement leurs maisons ne prospereront pas & seront toûjours pauvres ; parce que Dieu ne les benira pas. Prov. 14. 36. *Miseros facit populos peccatum.* Le peché rend miserables les peuples. Prov. 14. 11. *Domus impiorum delebitur.* La maison des impies sera renversée.

V. La Communauté doit avoir soin de fournir le necessaire aux particuliers, tant pour la nourriture que pour les vêtemens & les remedes ; mais ne jamais permettre que personne ait d'argent, ni autre chose en son particulier, ni disposer de rien, pas même des pensions & du bien de patrimoine, qu'ils pourroient avoir ; car autrement on ne gardera jamais l'uniformité ni l'union si recommandée par l'Ecriture & les Saints ; on n'observera pas la sainte pauvreté, on fera beaucoup de dépenses inutiles.

VI. Les Superieurs doivent beaucoup veiller sur ceux qui sont chargés de l'économie des maisons, & leur faire rendre un compte exact ; afin qu'ils prennent un grand soin du bien de la Communauté, qu'ils ne laissent rien perdre par leur faute, qu'ils ne dépensent rien mal à propos. *Voyez* ECONOME.

CONNOISSEUR. Terme de chasse. Ce sont les notions & connoissances qu'on doit avoir des bêtes dont on a parlé ailleurs.

CONSERVE. C'est une sorte de confiture seche qu'on fait avec du sucre, des fruits, des fleurs.

Nous commencerons par les fleurs, & nous dirons que l'on fait de la Conserve de toutes, si l'on veut ; mais on ne s'arrêtera qu'à celles qui sont les plus hautes en couleur, & les plus agréables à manger, laissant les autres que les Medecins ordonnent pour la santé.

Conserve de violette.

Vous éplucherez les fleurs, ne prenant simplement que ce qui est violet aux feuilles ; vous les broyerez dans un mortier de marbre ou de pierre, jusqu'à ce que la pâte en soit si déliée, que l'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de feuille.

Pendant que l'on broyera ces fleurs, vous mettrez du sucre dans le poëlon pour en faire une cuite ou venue ; la plus grande sera de quatre livres au plus, & la moindre d'une livre, quoique l'on en puisse encore mettre moins ; mais il y auroit trop de perte, à cause du sucre qui s'attache au poëlon ; à quatre livres de sucre, vous mettrez environ une chopine ou trois demi-setiers d'eau, pour le faire fondre en l'arrosant par-tout ; vous mettrez vôtre poëlon sur le feu de charbon à demi embrasé, afin que le sucre se fonde à loisir ; puis quand il bouillira, vous l'écumerez avec la gache, & le remuerez souvent, afin qu'il se cuise également ; vous donnerez le feu à votre poëlon un peu plus par le devant que par le derriere, afin que l'écume poussée par le bouillon vers la queue du poëlon, se puisse plus facilement enlever, & après qu'il sera bien écumé, vous mettrez le feu sur le milieu de votre poëlon.

Pour connoître quand votre sucre sera cuit en consistance de Conserve, vous le pourrez par trois façons : la premiére, quand en tournant & mêlant votre sucre de tous côtés, vous retirerez votre gache sans l'égouter que bien peu, & la secouant, comme si vous vouliez pousser une balle d'arriere-main avec la raquette, vous verrez qu'il se fera en filasse volante. La seconde est, quand ayant retourné votre sucre, vous laissez égouter votre gache, & que dans les dernieres goutes qui rombent, il reste à la gache comme un petit filet qui remonte, se tortillant en forme de queue de cochon. Et la troisiéme, quand après avoir bouilli long-tems, vous voyez qu'il s'épaissit, & au lieu qu'il faisoit son bouillon dans le milieu, il se fait de tous côtés, mais lentement, par là vous pouvez juger qu'il est cuit.

Vous le tirerez de dessus le feu, & lui laisserez passer sa plus grande chaleur ; après quoi vous prendrez vôtre pâte de violette, la mettrez dans le sucre en motte, à un des côtés de votre poëlon, & la tremperez peu à peu avec la gache ; puis vous la mêlerez par tout le poëlon, la tournant & renversant avec le plus de promptitude que vous pourrez, & cela jusques à ce que la chaleur en soit appaisée ; ce que vous connoîtrez quand le bouillon cessera, & qu votre sucre sera en repos, ayant dissipé l'humidité qui étoit dans les violettes.

Pour la dose, à quatre livres de sucre, il faudra environ gros comme le poing d'un enfant de dix ans, ou trois balles de tripot, de fleurs de violettes pilées.

Ayant passé dans le poëlon sa plus grande chaleur, vous la dresserez ou en la versant dans des tourtieres de papier bien séchées, pour être coupée en biscuits, ou en plateaux que vous puiserez dans le poëlon avec la cuiller d'argent ; écrêmant & prenant toûjours le dessus, qui sera comme une petite glace, & versant la cuillerée sur du papier bien sec. Cela fera un rond grand comme un écu ; ou bien en prenant sur la gache, & avec le couteau vous la coûperez par macarons ; mais il faut qu'à cette derniere façon votre sucre soit presque froid ; autrement il couleroit de dessus la gache. Quand vous voudrez faire des macarons de toute la poëlonnée, il ne faudra prendre que par un côté de votre poëlon, & non pas de tous côtés, à cause que votre conserve se refroidiroit trop, & qu'il en demeureroit beaucoup au poëlon.

Pour retirer du poëlon toute votre conserve jusques à la derniere miette, il faudra mettre trois ou quatre goutes d'eau, & en arroser les bords de votre Conserve, puis le presenter au feu par tous les côtés, & à mesure qu'il chauffera détacher votre Conserve du poëlon, l'amasser en monceaux avec la gache, & la tailler en macarons comme la premiére tirée. Cette derniere Conserve ne sera pas si haute en sa couleur verdâtre que la premiére, à cause de la crasse du sucre qui s'attache au poëlon, & aussi que toute couleur remise au feu diminue beaucoup de sa beauté.

La Conserve de violette est cordiale & pectorale, propre à adoucir le sang, à exciter le crachement, & à lâcher le ventre. On en prend le matin à jeun, depuis une dragme jusqu'à demi-once.

Vous n'oublierez pas de tailler vos biscuits dans vos tourtieres avant qu'ils soient froids, car ils se romproient ; vous leverez vos Conserves de dessus les papiers, quand elles auront encore un peu de chaleur, si vous n'en voulez briser beaucoup ; & si elles sont trop froides, & que vous ayez peine à les lever, vous chaufferez un ais, & poserez les paniers dessus, cela fera resuer vos Conserves, & elles se leveront facilement.

Vous observerez trois choses très-necessaires en toutes les Conserves. La prémiere, que vous soyez en lieu chaud, & bien fermé, à cause que le froid vous empêche d'avoir le tems de verser & façonner vos Conserves. La seconde, que vos tables soient propres & n'ayent aucune graisse; car la Conserve dans la chaleur étant versée, attireroit cette graisse à travers le papier, ce qui l'empêcheroit de se prendre; & la troisiéme que les papiers sur lesquels vous la versez & dressea, soient bien blancs, bien nets & bien sechés.

Imprimez-vous bien dans l'esprit tout ce que l'on vous vient de dire; car cela vous servira en toutes les autres que l'on vous dira ci-après.

Les fleurs de bourache, buglosse, souci, jasmin, & les feuilles de fenouil vert se confisent de la même métode que les violettes.

Conserve de fleurs d'orange.

Prenez un quarteron de feuilles de fleurs d'oranges bien épluchées, puis vous les couperez le plus menu que vous pourrez, & les arroserez en les coupant d'un peu de jus de citron, pendant que vous aurez deux livres de sucre clarifié sur le feu, que vous ferez cuire à la forte plume; vous le tirerez de dessus le feu, vous le laisserez reposer un moment, puis vous le remuerez avec une cuiller d'argent tout autour des bords de la poële & au milieu; vous jetterez votre fleur qui sera coupée & arrosée de jus de citron, comme on vient de dire, vous la jetterez dans votre sucre, & le remuerez promptement avec la cuiller, vous aurez des moules de papier, vous en jetterez une partie dedans, & l'autre vous les dresserea promptement avec une cuiller, en tablettes, sur du papier, & ceux qui seront dans les moules lorsque la Conserve sera prise, vous les marquerez avec un coûteau, de la grandeur que vous voudrez qu'elles soient, puis lorsqu'elle sera froide tout-à-fait, elle se levera en passant la main par dessous; vous la serrerez, & la servirez.

Conserve de rapûre de citron & d'orange de Portugal; ou l'une ou l'autre seule.

Vous mettrez un peu essorer sur une assiette d'argent ou de terre, vôtre rapûre de citron & d'orange; vous ferez cuire votre sucre à la plume, non pas tout-à-fait si fort que les autres; vous le tirerez du feu, le remuerez avec une cuiller quatre ou cinq fois, tout autour & au milieu; puis vous jetterez dedans votre rapûre de citron ou d'orange, ou de tous les deux ensemble, que vous jetterez dans votre sucre, dans des moules, & vous en dresserea en tablettes. Si vous voulez faire quelques autres Conserves, vous pouvez faire de même, en observant bien l'humidité ou la secheresse des fruits dont vous voulez faire la Conserve. Si c'est de la Conserve de cerises, il faut écraser vos cerises & les faire dessécher, pour leur faire boire toute leur humidité; puis vous ferez cuire du sucre à la plume, suivant la quantité que vous en voulez faire, le remuerea avec une cuiller promptement, & le dresserez de même que les autres Conserves. Vous ferea de même la framboise & la groseille; mais en l'écrasant, il les faut passer au travers d'un tamis, à cause des pepins, les mettre dessécher, & faire cuire vôtre sucre à la forte plume. Vous jetterez votre fruit, lorsqu'il aura été bien desséché, dans votre sucre, que vous remuerez avec une cuiller: vous le dresserez dans des moules de papier ou en tablettes, si vous voulez, de même que les autres.

Conserve de roses.

Prenez une livre de boutons de roses rouges, que vous aurez mondées auparavant, en leur ôtant l'onglet, qui est la partie blanche qui s'y trouve, & après les avoir fait un peu bouillir dans trois livres ou environ d'eau commune, & coulé la liqueur avec expression, vous pilerez ces boutons amolis dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'ils soient reduits en pulpe; & pendant ce tems-là, vous ferez cuire jusqu'à la consistance d'électuaire, ou de sirop fort épais, deux livres de bon sucre dans la liqueur que vous aurez coulée; ensuite vous y mélerea la pulpe de roses, agitant bien le tout ensemble avec un bistortier, hors du feu; après quoi remettez votre bassine, ou poële, sur un feu doux, & agitez continuellement la conserve, jusqu'à ce qu'elle soit parvenue à sa consistance. Alors versez-la dans un pot, & bouchez-le exactement, afin de la mieux conserver.

Cette Conserve qui doit être un peu molle, est cordiale, pectorale & stomacale; alle est propre contre le vomissement, les hémorragies & le flux de ventre; elle aide à la digestion, & modére la toux, en adoucissant l'âcreté du sang. La dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

Conserve de Cynorrhodon.

Prenez trois ou quatre livres de fruits de cynorrhodon, le vulgaire les appelle gratte-culs. Choisissez-les gros, rouges & bien mûrs. Vuidez-les de leurs pepins, & de la partie cotoneuse qui y est jointe; mettea-les ensuite dans une terrine, & les humectez avec de bon vin blanc. Couvrez votre terrine, & laissez-la à la cave pendant deux ou trois jours, jusqu'à ce que le fruit se soit amolli. Alors pilez-le dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'il soit réduit en pulpe, passez-le par un tamis, & après y avoir mêlé le double pesant de bon sucre, faites-le cuire ou dessécher, l'agitant continuellement avec le bistortier, jusqu'à ce qu'il ait pris une consistance convenable. Mettez-la dans un pot, & bouchez-le exactement.

La dose de cette Conserve est depuis une dragme jusqu'à six. Elle est propre contre la difficulté d'uriner, la gravelle, la pierre & le flux de ventre.

Conserve de tussilage, qu'on nomme vulgairement, pas-d'âne.

Prenez une demi-livre de fleurs de tussilage, des plus belles, des plus recentes & mondées de leurs queues; pilez-les dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte; alors mêlez-y une livra du meilleur sucre en poudre, & pilea encore jusqu'à ce que le tout soit bien lié. Après cela metrez votre Conserve dans un pot de fayance, & que le tiers du pot soit vuide: exposez pendant quelques jours le pot au soleil, pour faire fermenter la Conserve.

Cette Conserve se donne depuis une dragme jusqu'à trois; c'est un excellent remede contre la phtisie, l'asthme & contre toutes les maladies de la poitrine.

*Conserve de racine d'*Enula campana*, qu'on appelle vulgairement Aunée.*

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de ces racicines, faites-les bouillir à petit feu, avec quantité suffisante d'eau commune, dans un pot de terre bien couvert; quand elles seront molles, vous les retirerez, & les pilerez dans un mortier de marbre

comme ci-dessus ; ensuite vous passerez la pulpe par un tamis, vous la peserez, & vous ferez cuire le double pesant de sucre dans la décoction, jusqu'à consistance de sucre rosat. Alors vous retirerez la decoction du feu, & l'ayant laissée un peu refroidir, vous y mêlerez exactement la pulpe en agitant & remuant le tout avec le bistortier, jusqu'à ce que la Conserve soit tout-à-fait froide. Ensuite vous la garderez dans un pot bien bouché, pour vous en servir dans le besoin.

La dose de cette conserve est depuis une dragme jusqu'à trois. C'est un fort bon remede contre les maux de poitrine, & sur-tout contre l'asthme ; elle fortifie l'estomac, excite l'appétit, & résiste au venin, provoque les mois aux femmes, & guérit la gratelle.

CONSERVE DE LONGUE VIE.

Rapez quatre beaux citron frais, à part. Prenez de sauge menue une partie ; de mélisse une partie ; de romarin le tiers d'une partie ; séchez tout separément à l'ombre entre deux papiers, reduisez le tout en poudre subtile, & mettez-en à proportion de ce que dessus ; pesez la rapûre de citron, joignez-y le tiers de vôtre mélange, & mettez-le dans un plat de faiance avec une poignée de sucre & le jus de deux de vos citrons, pesez autant de sucre fin que pese votre masse, faites un sirop avec une demi-chopine d'eau pour chaque livre de sucre ; le sirop étant presque fait, jettez votre masse dedans, & cuisez-la à consistance de Conserve.

La dose est grosse comme une petite chataigne le matin ; si l'estomac est froid, on en prend aussi en se mettant au lit : l'Auteur de ce mémoire a vécu plus de six-vingt ans sans aucune incommodité.

CONSERVER le blé. *Voyez* BLÉ.

CONSERVER les raisins & autres fruits. *Voyez* CONFITURES.

CONSERVER navets, carottes, &c. *Voyez* CUISINE.

CONSERVER cardons, choux, &c. *Voyez* ces mots chacun à son article.

CONSERVER les confitures. *Voyez* CONFITURES.

CONSIRE. Espece de plante nommée autrement Symphitum Petracum, ou consoude. Cette plante a de petites branches & menues comme celles de l'origan ; ses cimes ou chapiteaux sont comme celles du thim, aussi-bien que ses feuilles, ses fleurs sont jaunes, quoiqu'il s'en trouve qui les ont blanches, & d'autres qui les ont rouges. Toute la plante est dure comme du bois ; sa racine est longue, rougeâtre, de la grosseur d'un doigt.

Lieu.

Il croît dans les lieux pierreux, il fleurit en Septembre.

Proprietés.

Sa décoction faite en hydromel, & prise en breuvage, purge les humeurs superflues de la poitrine ; le suc dans de l'eau ordinaire, est bon à ceux qui crachent le sang, & aux maladies des reins ; pris dans du vin, il arrête la dissenterie & les mois excessifs des femmes ; la plante mâchée, ôte la soif & corrige l'aigreur du gosier.

CONSOUDE, grande Consoude, ou confiere, ou consire, en Latin *Symphitum*.

Description.

C'est une plante dont les tiges qui sont relevées, croissent jusqu'à la hauteur d'environ deux ou trois pieds. Ses feuilles sont grandes, larges, velues, de couleur verte obscure ; les unes naissent de la racine, les autres viennent le long des tiges. A ses fleurs qui croissent aux sommités des tiges, succedent des semences qui ont chacune la figure d'une tête de vipere. Sa racine est longue, grosse, noire en dedans, blanche en sa superficie & remplie d'un suc glutineux.

Lieu.

Cette plante vient dans les lieux humides, comme dans les prés & auprès des ruisseaux.

Proprietés.

Elle a semblable vertu que la bugle, à savoir de consolider les playes, qui est si grande en toutes deux, que si on met dans un pot où cuit la viande, de la bugle, ou de la grande Consoude, les pieces de chair divisées se réuniront ensemble. La racine de la grande Consoude étant encore toute verte & récemment tirée de terre, ranssée & étendue sur du cuir ou sur du linge, appliquée en forme de cataplâme sur les endroits goutteux, appaise soudainement la douleur de la goute. C'est une chose expérimentée que cette racine dessechée & mise en poudre est bonne pour mettre dans la bouillie des enfans qui ont le boyau avalé, même pour appaiser le flux de ventre. Un cataplâme de la racine avec farine de féves appliqué sur le lieu où descend le boyau aux petits enfans, y est un souverain remede.

Cette racine pilée avec celle de seneçon, & appliquée sur les hémorroïdes, en appaise l'inflammation. Le suc de cette racine, ou des feuilles, est propre contre le crachement de sang ; on fait pour la même indisposition une tisanne, avec les feuilles, ou la racine.

Pour calmer les douleurs de la goutte, il vaut mieux faire bouillir les racines de la grande Consoude, & les appliquer en cataplâme sur le mal, le plus chaudement qu'il sera possible, eu égard au malade. Ces racines pilées & appliquées en forme de cataplâme, adoucissent les piquûres des tendons.

Sirop de Consoude.

Faites bouillir dans une livre & demi d'eau deux onces de racines de grande Consoude, une poignée d'énula campana, feuilles & racines, une vingtaine de jujubes, une once de reglisse, deux dragmes de semence de mauve, une once & demi de pigeons blancs, & deux dragmes de têtes de pavot. Quand le tout aura bouilli suffisamment, vous passerez la décoction, & la ferez bouillir avec six onces de miel de Narbonne, & autant de bon sucre, jusqu'à consistance de sirop. Ce sirop est très-propre dans le crachement de sang, & la toux violente & opiniâtre. La dose est depuis demi-once jusqu'à une once.

CONSOUDE ou CONSIRE moyenne, ou bugle, en latin *Bugula*.

Description.

Ses feuilles sont plus grandes & plus longues que celles de la petite, purpurines au dessous comme celles du cyclamen ; sa tige est haute d'un pié, vuide, quarrée & velue ; ses fleurs sont d'un bleu celeste, qui naissent en partie parmi les feuilles qui sont autour de la tige, en partie à la cime comme un épi ; la racine est barbue comme à la petite, & peu profonde.

Lieu.

Elle naît dans les jardins & dans les vignes ; elle fleurit jusques en Juillet.

Proprietés.

Etant bûe elle tire le sang hors des vases, & est

bonnes à toutes les ruptures interieures; son suc est admirable contre tous les ulceres de la bouche & des gencives ; enfin elle a tant de vertus qu'on dit qu'avec cette plante, on se passe de Chirurgiens.

CONSOUDE ou CONSIRE petite.

Description.

Elle produit des tiges, quarrées, velues, longues d'un pan ; ses feuilles sont semblables à celles de la menthe, mais un peu rudes ; les fleurs sont à la cime des tiges faites en épis, purpurines, & quelquefois blanches ; la racine est barbue comme celle du plantain.

Proprietés.

Elle est bonne aux inflammations & aux ulceres de la langue & du gosier, & dans ses autres proprietés elle ressemble à la moyenne ; sa décoction bûe, tire le sang qui s'est pris, d'où vient qu'elle est bonne à ceux qui sont tombés d'en haut, & aux ruptures d'intestins ; le suc guérit tous les ulceres malins, les feuilles pressées, ou bien leur jus, sont singulieres à tous les ulceres chancreux & corrosifs de la bouche, génitoires, & parties honteuses des hommes & des femmes, & sur-tout les consires ; la petite est la plus propre pour souder les playes & les restreindre.

CONSOUDE ROYALE, *ou pié d'alouette.*

Matthiole dit, que cette plante produit une tige, de laquelle sortent plusieurs petites branches menues, longues & comparties comme celles de la melle sauvage ; ses fleurs longues, purpurines, violettes de même comme la violette de May, qui produisent d'un côté une corne qui recourbe en dessus, & est faite presque à mode d'éperon à la genête, elle porte sa graine en de petites gousses, semblables à celles de la nielle.

Lieu.

Elle croît parmi les bleds, & elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'eau distillée de ses fleurs, est estimée singuliere pour ôter les nuages des yeux ; prise en breuvage ou appliquée, elle appaise toutes les inflammations interieures & extérieures. *Voyez* Matthiole livre 3. chap., 60.

CONSOUDE ROYALE *nommée trachelio d'Amérique.*

Elle est appellée par plusieurs, la fleur du Cardinal ; elle pousse sa tige comme une asperge, & quelquefois elle se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent d'une infinité de fleurs si bien rangées, qu'elles semblent un panache ; elles sont toutes d'une certaine couleur qui donne dans le rouge brun ; de sorte que ces fleurs semblent être de velours ; elle est semblable à l'éperon de chevalier ; elle est simple ; les Herboristes l'appellent consoude Royale.

Lieu.

Elle aime le grand soleil, une terre grasse & détrempée, elle se conserve mieux dans des pots à la profondeur.

CONSTIPATION. Terme de Pharmacie, qui signifie la difficulté d'aller à selle.

Pour ceux qui ont le ventre constipé.

Faites cuire tous les matins trois pommes devant le feu, mêlez-les ensuite avec du beurre frais, mangez-les sans pain, beuvez ensuite un coup, la nature s'accoutumera à faire ses fonctions sans remede. Une fille ayant un grand attrait pour la vie Religieuse, & n'osant l'embrasser à cause de cette maladie, se servit de ce moyen qui lui réussit, & qui est Religieuse actuellement.

CONTRAYERVA. Racine qui nous vient du Pérou, & qui a de grandes proprietés. C'est un contrepoison des plus assurés ; ensorte qu'il y a des Medecins qui le préférent au béfoard, & à la thériaque. On donne la poudre de cette racine, depuis demi dragme jusqu'à une dragme, selon les forces du malade, & la grandeur de la maladie : on délaye cette poudre dans cinq ou six onces d'eau tiede, pour procurer la sueur, réiterant jusqu'à deux ou trois fois. Outre que ce remede convient pour toutes les maladies contagieuses, & pour toutes sortes de picquûres & morsures de bêtes venimeuses, elle est fort propre aussi pour aider à la digestion, & fortifier l'estomac, chasser les vents & dissiper l'affection hipocondriaque ; pour cela on la fait infuser pendant douze heures dans l'eau, ou dans le vin, & l'on en boit tous les jours à ses repas. Ce remede calme les douleurs de tête, & les maux de côté, & guérit les rhumatismes & la sciatique.

La poudre de racine, avec le double de son poids de Quinquina est très-propre contre la fiévre ; on l'employe aussi contre la dissenterie, avec le double de son poids d'Ipecacuanha.

CONTRE-ESPALIER, se dit des arbres qu'on met sur le bord du carré qui est le long de l'allée voisine des espaliers ; ensorte que contre-espalier, c'est comme qui diroit arbres opposés aux espaliers, & les imitant par leur figure ; car on les palisse & on les attache à un treillage fait exprès. Aujourd'hui l'usage des contre-espaliers est entierement aboli, il ne s'en fait plus que fort rarement. On trouve mieux son compte à mettre des arbres en buisson à la place des arbres en contre-espalier. Cependant on couche quelquefois des branches de la vigne plantée en espalier pour les faire venir sur le bord du labour, & on les y soutient avec des échalas, & ainsi ils y font une maniere de contre-espalier ; de là vient qu'on dit que le muscat ne murit pas si bien en contre-espalier qu'en espalier.

CONTRE-MAILLE CONTREMAILLER. On dit un filet contremaillé, c'est-à-dire, un filet à mailles doubles.

CONTUSIONS. *Onguent pour toutes sortes de contusions, enflures, inflammations, loupes, apostumes, & autres maux.*

Prenez blanc de plomb une livre, minium rouge en poudre une livre, savon douze onces, huile d'olive deux livres quatre onces ; incorporez tout cela ensemble dans un pot de terre vernissé, que vous mettrez sur un petit feu de charbon ; remuez-le bien pendant une heure avec une spatule de fer, qui ait un bouton au bout : après ce tems-là, vous augmenterez un peu le feu, jusqu'à ce que vôtre onguent ait pris une couleur d'huile ; pour lors il en faudra mettre une goute sur un ais, & si elle s'y attache, ou à vos doigts, c'est une marque qu'elle sera assez cuite. Cela étant, vous l'oterez de dessus le feu, vous tremperez chaudement dans cet onguent de vieille toile d'Hollande, de telle grandeur que vous voudrez, vous la roulerez ensuite, & la conserverez pour vous en servir au besoin, qui fera d'en mettre sur les maux nommés ci-dessus.

Autre Remède qui est souverain, particulierement pour les parties du corps qui sont charnues.

Commencez par oindre la contusion d'huile rosat, & de bon vin que vous aurez fait bouillir ensemble, en parties égales, ensuite appliquez-y un linge, sur lequel vous aurez étendu en forme d'emplâtre, de la cire jaune, la meilleure que vous pourrez trouver, & que vous aurez jettée auparavant dans l'eau bouillante pour la ramollir.

Autre.

Bassinez d'abord avec de bonne eau-de-vie, l'endroit du corps qui a reçû la contusion; & appliquez-y ensuite des étoupes, ou du linge où vous aurez étendu du miel le plus épais que vous pourrez trouver.

Autre pour faire dissoudre le sang caillé des contusions, &c.

Faites cuire dans du vin blanc une poignée de fleurs de camomille, & autant de mélilot, six onces de racines ou de feuilles de grande consoude, & trois onces de racine de seau de Salomon, reduisez le tout en consistance de cataplâme, ajoûtez-y à la fin un peu de safran, & appliquez cette composition sur les contusions, ou sur les échimoses. *Voyez* MEURTRISSURE, CHUTE, ELIXIR DE SANTÉ.

Régime.

Pour les contusions, il faut tenir le même régime que pour les playes.

CONVALESCENS. *Voyez* RÉGIME DE VIVRE.

CONVULSION. C'est une maladie des nerfs qui sont irrégulierement remués & tirés vers leur origine.

On peut dire encore que la convulsion est un mouvement involontaire, par lequel les nerfs & les muscles sont attirés vers leur principe, ce qui fait que l'un & l'autre raccourcissent le membre où ils sont situés.

Il y a trois sortes de convulsions: La prémiere est, lorsque la personne se tient roide, sans se pancher ni à droit, ni à gauche, ni en arriere, ni en avant. La seconde est, quand la tête tombe en avant, & tout le corps plie de même; & la troisiéme, est lorsque la tête & le corps se portent en arriere.

La convulsion vient par une trop grande plenitude, ou par une extrême inanition, ou par des vents, ou par le consentement de l'estomac, ou de quelqu'autre partie.

Si elle est causée d'une blessure, d'un coup, ou d'une chûte, accompagnée de hoquet, du vomissement & de la perte du jugement, elle est mortelle, ainsi qui celle qui dérive d'une sécheresse confirmée.

Quant à celle de plénitude, elle se connoît, si étant en parfaite santé, elle surprend subitement, ou au commencement d'une maladie, ou un peu après, ou aux gens qui vivent dans la crapule, ou dans l'oisiveté. A cette convulsion, on usera du même régime & des mêmes remédes qu'en l'apoplexie ou paralysie, sur-tout le cautere y sera bon, ou si la fiévre survient, elle la guérit promptement.

Par inanition, s'il y a quelque apparence que l'on s'est fatigué ou épuisé à quelque exercice immoderé, ou pour avoir pris des remédes trop forts, ou qu'elle vienne par un sensible chagrin, ou d'une perte de sang, ou pour avoir trop long-tems souffert la faim, ou après une longue & violente fiévre; quoique tous ces signes soient la plûpart funestes, l'on tâchera cependant de se remettre peu à peu avec des alimens aisés à digerer, dont on prendra souvent, mais peu à la fois; comme du ris cuit avec du lait, ou une poule, de l'orge mondé, de l'avoine gruée, du lait d'amandes avec un peu de sucre, le bain une fois le jour, avec partie d'eau de son, que l'on aura fait bouillir.

Et à la perte du sang, l'on saignera si elle est causée de plenitude; toutefois il faudra être bien avisé là-dessus.

La convulsion qui arrive aux enfans à cause des vents, ou des dents, ou par une humeur, ou par des vers qui picotent leur estomac, se guérira en leur donnant les matins à jeun douze ou quinze grains de rhubarbe ou d'écorce d'orange en poudre, soit dans du bouillon, ou dans un œuf, ou dans une pomme cuite, ou dans des confitures pendant deux ou trois jours de suite; on pourra encore leur donner de la menthe en poudre, & de fois à autre on leur fera avaler deux à trois goutes d'eau thériacale, ou impériale, mêlées dans une cuillerée d'eau; ensuite on leur frottera le nombril avec du jus d'absinthe ou avec du vin, dans lequel on aura fait tremper de l'absinthe, ou de l'aloës, ou on leur mettra sur le ventre un emplâtre composé avec de l'aloës, de la farine de lupins, autant de l'un que de l'autre, détrempé avec du jus d'absinthe, que l'on étendra sur du linge, pour l'appliquer comme il est dit. Les grandes personnes useront d'eau thériacale, ou d'eau impériale, ou se serviront de la recepte qui a été donnée contre l'apoplexie; ou ils feront tremper une poignée de lavande, de sauge & de marjolaine dans une pinte d'eau-de-vie, avec un quarteron de sucre pour en prendre soir & matin une cuillerée, & s'en frotteront les temples, le nés & le dedans des mains, que l'on appelle paume de la main; l'on pourra y ajoûter une poignée de serpolet & deux pincées de betoine; ils ne se serviront que de lavemens composés d'absinthe, de camomille, & de melilot, dans lesquels ils ajoûteront deux onces d'huile de noix, & autant d'huile d'olive; ils avaleront quelquefois un bouillon du pot qui n'aura pas été salé avec autant de gros vin, ou avaleront un grand verre d'huile d'olive.

Il se fait une convulsion par le propre vice des nerfs, que l'on appelle résolution, comme qui diroit retirement des nerfs; & un autre par accident, lorsque le nerf est piqué; à celle-ci un habile Chirurgien y doit remédier; l'autre dégénere souvent en paralysie qui cause un tremblement, ou engourdissement à la partie où elle se jette; l'on y apportera les mêmes remédes qu'à la paralysie. On réglera la dose suivant l'âge & le temperament.

Il y a encore une convulsion qui arrive par la piqûre d'un serpent; ou pour avoir avalé du poison, ou un reméde violent; celle-ci est universelle, qui se guérit par des cordiaux comme la thériaque, l'orvietan, la confection de Iacinthe, d'Alkermes, vrai bol, corail & perles, ou en avalant de la bonne huile d'olive.

Autres remédes pour les Convulsions.

I. Prenez feuilles d'artemise une once & demi, racine de péone mâle une once, vin blanc une pinte; faites sécher la racine de péone mâle, réduisez-la ensuite en poudre fort subtile, & la mettez avec le reste des drogues dans un pot ou poëlon bien net; faites-le bouillir fort lentement jusqu'à la diminution de la moitié; passez cela par un linge ou tamis bien fin, & donnez-en un verre au malade le matin & le soir, & toutes les fois qu'il s'appercevra que son accès veut venir. Il faut que le malade porte à son

son cou un quart d'once de la poudre de péone pendant six mois, qu'on mettra dans un petit sac de taffetas.

II. Prenez de la racine de péone mâle nouvellement arrachée, hachez-en avec un couteau ce que vous voudrez, & mettez-le sur la plante des pieds dans vos bas. *Voyez* ELIXIR DE SANTÉ.

COQ

COQ. C'est un oiseau domestique, qui est le mâle des poules. On dit qu'un bon coq ne fut jamais gras, & qu'il doit suffire à douze poules. On distingue un coq d'avec une poule par ses argots & sa crête. On châtre les petits coqs, & pour lors on les nomme chapons. Voyez ce qu'on en a dit dans le mot de CHAPON. Les œufs que pondent les poules qui n'ont point eu affaire au coq ne sont pas bons pour être couvés.

Marques d'un bon Coq.

Il doit être d'une taille moyenne, mais plûtôt approchante de la grande que de la petite ; il doit avoir le plumage noir ou d'un rouge obscur, la poitrine large & le cou élevé, sur lequel paroîtront des plumes de diverses couleurs. Ses cuisses doivent être grosses, bien couvertes de plumes, & ses pieds gros & armés d'ongles & d'argots. On connoît encore un bon coq à son bec court & gros, à ses yeux noirs, à ses ailes fortes, & à sa queue élevée & recourbée jusques vers le dessus de la tête. En un mot, choisissez un coq qui soit fort éveillé, courageux, prompt à chanter, caressant ses poules, les défendant, & sollicitant à manger.

Propriétés du Coq.

La chair du coq n'est guéres d'usage en cuisine ; car quelque apprêt qu'on y fasse, elle est toûjours séche, insipide & difficile à digérer. On l'employe en Médecine pour faire des bouillons apétitifs, détersifs, & qui lâcheur doucement le ventre. Ces sortes de bouillons sont aussi très-propres pour nourrir, restaurer & fortifier ; pour cela, les coqs les plus vieux sont les meilleurs. La graisse du coq s'employe de la même maniere que la graisse de la poule. Les parties génitales d'un jeune coq fortifient les personnes maigres, & augmentent ou excitent la semence. Le fiel du coq s'employe pour ôter les taches du visage, & pour guérir les inflammations & autres accidens qui surviennent aux yeux. On se sert aussi du cerveau de coq pour arrêter le flux de ventre.

COQ de bois, en général, c'est un phaisan. *Voyez* PHAISAN.

COQ d'Inde. *Voyez* DINDE.

COQUELICO ou PAVOT ROUGE. Les fleurs du coquelico en décoction, ou en eau distillée, ou en sirop, ou en poudre, sont employées dans la pleurésie pour faire cracher. La dose est le poids d'un demi-écu.

On employe les fleurs du coquelico, comme le thé ; on les employe aussi en tisanne ; la dose en est d'une petites poignée, dans deux pintes d'eau. Il faut remarquer qu'on ne doit les jetter dans le coquemar, qu'après que l'eau a bouilli, alors il faut y mettre aussi la reglisse, puis retirer le coquemar, le couvrir, & laisser infuser pendant un quart d'heure, ou environ. On tire de ces fleurs une eau, & l'on en fait une conserve, qui s'employe avec succès dans la toux, l'esquinancie, la pleurésie, les fluxions & autres maux de poitrine. Une infusion de ces fleurs, un peu chargée & prise chaudement, chasse les vents du corps, & calme les douleurs de la colique. Cette infusion est peut-être le meilleur sudorifique que l'on puisse employer dans la pleurésie.

La décoction des têtes de coquelico, est très-adoucissante & un peu somnifere. La tisanne qu'on fait d'une douzaine de ces têtes, cueillies avant qu'elles ayent entierement passé fleur, est excellente dans toutes les maladies de poitrine. L'extrait des têtes de pavot est anodin & somnifere. La teinture de coquelico chargée de deux ou trois infusions, est très-propre dans les rhûmes ; il est bon de dissoudre dans chaque pinte de la liqueur, une once de sucre candi.

COQUELOURDE ou PASSE-FLEUR ; en latin *Pulsatilla*.

Description.

C'est une plante dont les feuilles sont velues, découpées menu & semblables à celles du panais sauvage. Sa tige, qui sort du milieu de ses feuilles, croît à la hauteur d'environ un demi-pié. Au sommet de la tige, il paroît une fleur à six feuilles disposées en rose, velues en dehors, sans l'être en dedans, de couleur purpurine.

Lieu.

Cette plante croît sur les colines, proche les hayes dans les lieux pierreux.

Propriétés.

Toutes les anemones ont la vertu d'ouvrir les veines, & d'attirer les humeurs ; c'est pourquoi leurs racines mâchées attirent fortement les flegmes de la tête, elles mondifient les ulceres sordides ; les feuilles & la tige cuites & mangées avec orge mondé, font venir le lait aux nourrices, & appliquées par le bas en maniere de pessaire avec de la laine, le flux menstruel.

Culture de la Coquelourde.

Pour avoir cette fleur belle & abondante, il la faut replanter au mois de Septembre, & ne pas attendre le printems, à cause des froidures qui la font mourir. Tout ce qu'elle jette, s'il touche la terre, reprend très-facilement, étant arrosé. Lorsqu'on la sépare, il faut ôter la vieille racine ; il suffit qu'il y ait quelque petit filet ; elle revient même sans racine, pourvû qu'elle soit en un bon lieu, elle reprend d'abord, & en est plus belle. Si l'on en a peu, il faut couper les tiges de bonne heure, & l'empêcher de porter, la contraignant de rejetter, autrement elle se perd facilement. Quand on la fait multiplier, il n'y a pas un seul brin qui ne serve, & qui ne se divise même sans aucune racine, pourvû qu'on le fasse de bonne heure. Elle ne se plaît pas au grand soleil.

COQUELUCHE. C'est une toux qui arrive pour l'ordinaire aux petits enfans, causée par une pituite salée, qui tombe du cerveau, quelquefois par les fumées du bas ventre ; mais le plus souvent par un sang âcre & subtil ; sitôt qu'elle leur prend, ils tombent pâmés, & tout en moiteur. Plusieurs en sont morts pour n'avoir pas été sécourus, & afin de prévenir un si funeste accident : Prenez deux onces de syrop de pavot blanc, ou une once d'eau-de-vie, deux cuillerées de décoction de menthe, ou de marrube, brouillez tout ensemble, & leur en donnez par intervalle, particulierement le soir en les couchant.

Autre remède contre la Coqueluche.

Faites cuire dans leur bouillie gros comme une muscade, des racines de flame, & de guimauve, ou deux têtes de pavot blanc dans un demi setier de

lait qu'on leur donnera à boire durant le jour ; un peu de vin, dans lequel on aura fait bouillir une pincée de serpolet, ou d'hisope, y mêlant un peu de sucre, où l'on mettra infuser une once de graines de genievre à demi battu dans une chopine de vin avec un peu de sucre, & on leur en donnera à boire dans l'accès, sinon on leur pendra au cou une racine de flame fraîchement cueillie.

COR

COR. C'est la trompe des chasseurs.

CORAIL. C'est une plante marine qui est aussi dure que la pierre. On la trouve au fond de la mer attachée à des roches, il y a trois sortes de coraux, le rouge, le blanc & le noir.

Proprietés.

Le corail rouge & le blanc ont les mêmes vertus, On préfere cependant le rouge à cause de sa teinture. On les employe pour arrêter les hémorragies & les cours de ventre, & pour adoucir les âcretés de la luette & de l'estomac. On broye le corail en poudre subtile, & la doze est depuis huit grains jusqu'à une demi-dragme. Cette préparation simple vaut mieux que celle qui se fait par les acides, & en le précipitant en magistere.

Maniere de tirer la teinture du Corail.

Prenez une pierre ponce que vous éteindrez trois ou quatre fois dans de bon vinaigre, en un teisson, après l'avoir fait rougir, puis broyez-la. Broyez de même le corail en poudre subtile, & faites un lit de pierre ponce dans un teisson, puis de corail, jusques à trois fois. Que le prémier & dernier soit de pierre ponce ; luttez bien le teisson & le mettez au four des Verriers ou potiers, pendant deux jours, & le retirez, & mettez du vinaigre sur lesdites poudres, & réiterez jusqu'à ce qu'il ne rougisse plus. Après cela faites évaporer le vinaigre en un vaisseau de verre ou de terre plombé ; auquel restera la teinture ou couleur de corail. On peut tirer par ce moyen toutes sortes de couleurs des minéraux & métaux réduits en poudre, la dose est d'une dragme ou du poids d'un liard dans un œuf.

Pour faire une figure ou medaille en façon de Corail.

Prenez du vermillon bien broyé, dont vous ferez une pâte avec de l'eau gommée, puis vous en prendrez de petits morceaux de la grandeur d'un sou, & de l'épaisseur d'une carte que vous presserez dans vôtre moule, afin que la pâte s'informe bien nette. Puis prenez de l'ocre jaune & de la craye pêtrie en eau de gomme adragant, dont vous remplirez vôtre moule. Lorsque cela sera sec, vous le polirez & aurez une figure qui représentera le corail.

Autre secret très-beau pour contrefaire le Corail.

Laissez pendant quinze jours de la poudre subtile de la corne de chevre, dans une lessive forte, faite avec la chaux & la cendre gravellée ; & quand vous verrez que cette poudre sera rédnite en bouillie, ajoûtez-y du cinabre pulvérisé très-subtilement, ou de la poudre très-fine de sang de dragon en larmes, proportionnant la quantité que vous en mettrez à la masse de la matiere que vous voulez teindre. Ensuite faites bouillir le tour jusqu'à ce que la matiere devienne épaisse. Retirez-la, & mettez-la dans des moules, pour lui donner les différentes figures que vous jugerez à propos.

CORDE de crin. Terme de chasse. C'est le trait dont on se sert pour mener le chien au bois.

CORDE, Terme de jardinage, qui se dit des racines des plantes potageres ; d'où vient qu'on dit rave cordée, c'est un mot qui signifie que la rave est devenue creuse, & par conséquent insipide & mauvaise.

CORDEAU. Terme de jardinage. C'est une ficele de la grosseur d'une plume à écrire, dont le Jardinier se sert pour mener bien droit tant son labour & ses planches, que ses allées & son plant ; ce cordeau a par ses deux bouts un bâton pointu d'environ deux pieds de long, autour desquels bâtons le cordeau se tourne, ou se tortille quand l'ouvrage est fait, & lorsqu'on veut s'en servir, on fait entrer un de ces bâtons bien avant dans la terre au point où doit commencer le bord du laboue ou des allées, ou du plant, ou de la planche, & en le détortillant on va planter l'autre petit bâton à l'autre point, où se doit terminer la ligne droite dont il est question,& on prend soin de bander ce cordeau le plus fort qu'on peut, afin qu'étant bien roide & bien bandé, il serve d'une regle infaillible pour faire les planches ou labours bien droits. Le Maçon appelle ligne, ce que le Jardinier appelle cordeau. On dit: *Bander le cordeau, tracer le long du cordeau.*

CORDIAL. *Voyez* CARDIAQUE.

CORDIALES. Eaux, fleurs, plantes, potions cordiales. *Voyez* REMÉDE, PLANTES, FLEURS, POTIONS.

CORDONNIERS. *Leurs obligations.*

Si les Cordonniers ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre ; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eum.* Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Qu'ils prennent donc garde :

I. S'ils ont tous le ans élû les Jurés en corps de Communauté, ainsi qu'il leur est ordonné, *art.* 1.

II. Si les Jurés de la Chambre ont fait exactement les visites nécessaires & ordonnées par les Statuts, *art.* 2. & 3.

III. Si les Jurés ont eu soin de rapporter exactement en Justice les fautes, les abus & les entreprises qui se font faites sur le métier, & si les Jurés font bien leurs charges, *art.* 4.

IV. Si les Jurés de la visitation Royale ont exigé de ceux qu'ils ont passé maîtres, tant pour leurs peines que leurs salaires & vacations, plus d'un écu pour chacun des Jurés préposés pour cela, & soixante sous pour l'occupation de la Chambre & le chef-d'œuvre, leur étant défendu de prendre aucun autre droit, encore qu'il leur fût offert, à peine de privation de leurs charges ; ils sont obligés de restituer tout ce qu'ils ont pris ou fait dépenser au-delà. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 1. *in corp.* Ordonnance de François I. rapportée au chap. des Tailleurs. *art.* 20.

V. Si les Jurés ont exigé desdits aspirans à la maîtrise, plus qu'il n'est dit par l'Ordonnance ; ou s'ils ont accordé la maîtrise par argent, par faveur, ou amitié, sur-tout à ceux qui sont incapables ; c'est commettre de grands péchés, & se rendre responsables de tous les maux qui suivent. Ils sont obligés à la restitution. Ordonnance de Charles IX. 1573.

VI. Si ceux qui ont été préposés pour faire la recepte & dépense qu'il convient faire tous les ans pour les affaires du corps & de la Communauté, s'en sont acquittés en gens de bien, & ont rendu fidellement leurs comptes. Ordonnance de Louis XIII. 1614.

VII. S'ils ont été Apprentifs le tems porté par les Statuts, avant que d'être reçus maîtres, & s'ils ont fait le chef-d'œuvre : excepté les fils de maîtres, qui

font exemts du chef-d'œuvre. *Artic. 5. & 8.*

VIII. Si les maîtres, avant que de recevoir le chef-d'œuvre, se sont enquis soigneusement de leur vie & de leurs mœurs aux maîtres qu'ils ont servis. *ibid. art. 5. & 8.*

IX. S'ils ont travaillé fidellement, & n'ont point acheté de marchandise méchante, pourrie, ou brulée, & l'ont vendue pour bonne, ou plus qu'elle ne valoit, il y a peché & obligation d'en faire restitution. *S. Thom. 2. 2. q. 11. art. 1. in corp.*

X. S'ils ont mis trois semelles aux souliers, comme ils y sont obligés, si on ne le leur ordonne autrement; ou s'ils ont mis la semelle du milieu de pieces & morceaux déja usés; il y a péché & obligation de restituer ce qu'ils ont pris par dessus ce que les souliers valoient. *S. Thom. supra.*

XI. S'ils se sont servis pour faire des souliers, pantoufles, mules, bottines, de cuirs courroyés de veau pour la prémiere semelle, de veau de bon courroi, & aux souliers de vache pour la prémiere semelle de cuir baudroyé & fort, si ce n'est quand on leur a commandé de les faire autrement, *art. 16.*

XII. S'ils se sont fait payer de leurs souliers plus qu'ils ne valoient. *S. Thom. suprà, q. 11. art. 1 in corp. art. 3. in corp.*

XIII. Si nonobstant les deffenses des Statuts, ils n'ont pas laissé d'acheter des souliers des chambrelans, *art. 23.*

XIV. Si étant apprentifs ou compagnons, ils n'ont pas employé leur tems, & fait leur besogne comme ils devoient. Il y a péché & obligation de restituer à leur maître ce à quoi se peut monter le tems perdu, au prorata de ce qu'il en coûtoit pour leurs dépenses & eurs gages. *Tit. Non fraudantes, S. Thom. supra, art. 4. in corp.*

XV. Si étant compagnons, ils ont quitté la besogne de leurs maîtres pour s'aller débaucher avec leurs camarades; outre le peché qu'ils commettent par leurs débauches, ils sont obligés à reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maitres, en quittant leur travail, *art. 24.*

XVI. Si contre les Ordonnances du métier, les Compagnons se sont ingerés de faire quelque ouvrage secrettement en leurs chambres, & d'envoyer vendre çà & là leurs souliers, & de prendre des apprentifs: cela leur étant expressément défendu, *art. 23.*

CORIANDRE, en latin *Coriandrum.*

Description.

C'est une plante fort puante, qui a la tige petite, ronde, branchue, de la hauteur d'une coudée, ou d'une coudée & demi. Ses feuilles sont blanchâtres, fort découpées; celles d'en-bas, ou celles qui ne sont que commencer, ressemblent à celles du cerfeuil, ou du persil; mais celles du haut de la tige sont plus menues & plus découpées, de la même maniere que celles de la fumeterre. Ses fleurs viennent par ombelle & sont blanches, d'où la graine est produite en façon de grappe ronde, creuse & canelée; sa racine est courte & ligneuse, sans beaucoup de filamens.

Lieu.

Cette plante vient dans les bons terroirs cultivés; les environs de Paris en fournissent beaucoup, & surtout Aubervilliers. Elle fleurit en Juillet & Août, & peu après la graine est mûre.

Propriétés.

L'herbe encore fraîche cuite avec de la mie de pain de froment, ou de la farine d'orge digere toutes les tumeurs chaudes & enflammées. La graine est bonne pour corriger la mauvaise haleine, pour faire sortir les vents, & pour resister au mauvais air. Elle aide encore la digestion & fortifie l'estomac. Elle entre dans la composition de quelques dragées, & de quelques confitures. On l'employe dans les liqueurs délicieuses, aussi-bien que dans la bierre.

Quand on veut s'en servir, on doit faire choix de celle qui est nette, bien seche, blanchâtre, grosse, nouvelle, bien nourrie, de bon goût & de bonne odeur.

CORMIER. Le Cormier, dont la graine est extrémement petite, se met en terre différemment du chataigner & du chêne. C'est un arbre qui vient grand, & dont la feuille a beaucoup de ressemblance avec celle du frêne. Son fruit est une espece de petite poire, ou plutot de nefle, qui n'est bon qu'en molissant, & comme il n'est pas d'un grand relief, cet arbre n'est pas si fréquent que les autres fruitiers; cependant, comme il est bon de ne rien ignorer, & que sur-tout, en matiere d'Agriculture, on ne sauroit trop savoir de choses, on va s'expliquer sur le cormier, de tout ce que l'on en a pu tirer des lumieres des Auteurs qui en ont écrit. Cet arbre à la vérité est fort long à venir, mais pas tant que quelques-uns se l'imaginent.

Car on a vû des gens assurer d'avoir planté des cormiers, & en avoir mangé des cormes; la chose n'est pas incroyable, & il se peut aussi que ceux qui ont voulu dire que celui qui plantoit le cormier, ne mangeroit pas les cormes, ne se trompent pas tout-à-fait; mais voici en quel cas:

Si la Nature dans ses differentes productions, est telle sans aucun secours des hommes, qui élevent cette sorte d'arbre, on ne voudroit point jurer que les cormiers ne fussent aussi long-tems à croitre qu'ils le disent; parceque cet arbre ayant le bois extrémement dur, la seve n'y sauroit monter que fort lentement; mais aussi de quelque nature que ce bois puisse être, si l'on prenoit le soin de semer des cormiers, & qu'on les élevât dans une pepiniere, comme on fait les autres plants, on ne fait point de doute qu'on n'en peut même semer, les planter, & manger du fruit. Car pour lors, par le moyen des cultures qu'on leur donneroit, il ne se pourroit, quelques difficultés qu'ils fassent à venir, que dans un tems plus long véritablement que celui que demandent les autres fruitiers, ils ne montrassent des effets de leurs fructueuses productions; & pour peu qu'on veuille s'en donner la peine, l'experience fera voir que ce que l'on a dit, sera véritable; & comme pour éprouver une chose, il est besoin d'y avoir les connoissances requises, on va dire, afin qu'on s'en serve, la maniere avec laquelle il faut élever plus promptement les cormiers.

La maniere d'élever promptement les Cormiers.

Il y a deux especes de cormiers, le mâle & la femelle, qui est celle qui apporte du fruit en abondance, au lieu que le mâle ne produit rien que du bois & des feuilles, qui ne different en rien les unes des autres, ainsi que le bois. La semence que produit la femelle, donne aussi la semence au mâle, ainsi c'est au hazard quand on les seme.

On saura aussi qu'il y a deux sortes de cormes; les unes qui ont la forme de poires, & sur lesquelles on voit comme une couleur de mousse vers la queue; ce sont là les meilleures; & les autres qui sont appellées sauvages sont pointues, & ont la peau verdâtre. Pour avoir plus promptement des cormiers, on les fait venir de semence; car ils ne peuvent souffrir qu'on les ente en aucune maniere. Cette semence se tire des cormes, qu'on choisit toûjours venant des cormiers femelles, plûtôt que des mâles.

Métode pour semer les Cormiers.

Les cormiers avant que d'être semés,veulent qu'on leur tienne une terre préparée & bien cultivée, & une planche dans quelque quarré un peu à l'ombre suffira pour cela ; car on n'éleve pas ces arbres-là en quantité, comme on fait les autres. Cette maniere de faire venir les cormiers de semence, comme on a déja dit, est la seule que l'on connoisse pour les multiplier ; c'est pourquoi il faut s'y attacher pour la mettre en usage, & laisser les autres comme inutiles, & telles que l'expérience ne veut point qu'on s'y arrête. La voye dont on se sert pour parvenir à cette métode, est assez particuliere, d'autant que les grains de corme se tenant ensemble dans une chair visqueuse, on ne se persuade pas aisément de quelle façon on les peut séparer pour les semer ; pour réussir en cette métode, on fait une corde de jonc en forme de nate, ou bien on prend une vieille corde d'écorce de tilleul, telles que sont celles, dont on se sert en plusieurs endroits pour tirer de l'eau des puits. Il peut arriver à l'égard de la premiere corde, que ce jonc vienne trop à sécher ; mais on supplée à ce défaut, en la laissant un peu pourrir sur terre à l'humidité.

Ce qu'il faut observer avant de cueillir les Cormes, qu'on destine pour faire la semence.

Le tems de cueillir les cormes pour être mangées, est lorsqu'elles ne sont pas encore mûres, mais ici ce n'est pas de même ; car il seroit bon qu'une trop grande maturité les fit d'elles-mêmes détacher de l'arbre ; elles ne vaudroient que mieux pour lors, étant une maxime reçûe de tout le monde, que plus un fruit est mûr, plus utilement peut-on se servir de ses pepins pour semer ; ainsi l'on attendra que les cormes pour faire de la semence soient parvenues sur l'arbre à une juste maturité. Les cormes ainsi prises de dessus l'arbre, on en frote la corde dont on vient de parler ; & c'est par ce moyen que les grains s'y attachent. On aura donc, comme on a dit, une planche dressée, sur laquelle on fera de petits rayons, dans chacun desquels on couchera une corde ainsi frotée ; qu'on recouvrira de deux ou trois doigts de terreau ; ce travail se fait ordinairement aussi-tot après que les cormes sont tombées de l'arbre. Il pourroit arriver que les fortes gélées venant à pénétrer jusqu'à cette graine,en endommageroient une partie; c'est ce qui fait que pour prévenir cet inconvenient, on couvre ces rayons de fumier, qu'on ôte au printems afin que l'air & la chaleur du soleil, facilitent tous ces petits grains ainsi colés à cette corde, à germer & à pousser hors de terre. Si-tôt que ces petits plants sont levés, il faut lorsque le tems est trop sec, les arroser & être soigneux de les sarcler doucement avec la main, même d'en arracher quelques-uns, si l'on juge qu'ils soient trop épais. A mesure que ces petits croîtront, & qu'ils auront passé une année,on les cultivera avec soin, c'est-à-dire, que les labours ne leur manqueront pas deux ou trois fois l'année, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être mis en place.

Maniere de planter les jeunes Cormiers.

Les jeunes cormiers étant parvenus à une hauteur raisonnable pour être plantés, on leur choisit un terroir convenable à leur nature, qui doit être froide & humide, comme étant les deux degrés qui contribuent le plus à les faire croître. Ce choix fait, on y creuse des trous de quatre pieds de diametre, & de trois de profondeur, dans lesquels on les met, après avoir jetté sous les racines de la terre la plus meuble qu'il y ait en cet endroit ; ensuite on recouvre le pié entierement de terre, qu'on laisse ainsi jusqu'à ce qu'il soit tems de leur donner le premier labour. On dit, encore un coup, que les labours sont le soutien des plants, & sans les labours quelque ombre que ce puisse être, quand il est nouvellement planté, il ne fait que languir. C'est ce qui est cause que l'on pose en fait que les cormiers plantés & cultivés jusques ici, comme on a dit, feront mentir le proverbe, sur-tout si pendant quatre à cinq ans, après avoir été mis en place, ces jeunes arbres ne manquent point d'être labourés trois fois l'année seulement. On ne parle point ici des distances qu'il y a à leur donner,on n'employe point cette sorte d'arbre à faire des allées ni des hautes futayes ; mais on les place dans quelque coin perdu de quelque terre proche la maison, ou sur le bord de quelque pâture non éloignée, & jamais dans des jardins.

Le tems de cueillir des Cormes.

Il est doux de cueillir le fruit d'un arbre après l'avoir cultivé pendant quelque tems, & sur-tout lorsque nous pouvons les appeller nôtre éleve ; cueillir ce fruit n'est pas une affaire ; mais savoir faire cette recolte dans son tems, c'est en quoi consiste un échantillon de la science d'un homme qui s'adonne à l'Agriculture. Pour cueillir donc les cormes dans leur tems, il ne faut pas attendre qu'elles soient parvenues à une parfaite maturité ; mais les cueillir lorsqu'elles sont jaunes & dures, afin de les achever de mûrir sur la paille, où on les répand, pour y demeurer jusqu'à ce qu'elles soient devenues d'un gris fort brun, & toutes molles, alors elles sont bonnes à manger, ce qu'on ne tarde pas de faire, ou de les envoyer vendre, ce fruit après cette maturité n'étant pas de longue durée.

Utilité des Cormes.

Il n'est point de fruit qui n'ait son utilité particuliere, le raisin produit le vin, & à son défaut, les cormes composent avec de l'eau un boisson qui n'est pas à la vérité si bonne que le jus de la treille ; mais qui vaut mieux que de l'eau pure,les gens de la campagne s'en servent fort bien. Nous allons enseigner la maniere de le faire. Ce fruit a d'autres qualités assez particulieres, les Medecins tiennent qu'il est froid de sa nature, quand il est dur ; mais lorsqu'il est mou, qu'il a aquis un peu de chaleur, par une espece de corruption de la prémiere façon, il resserre davantage & nourrit moins.

Les cormes ont encore une vertu particuliere, qui est de rafraîchir, & c'est par ces qualités qu'elles servent de puissans remedes aux flux de ventre & aux dissenteries.

Maniere de faire le Cormé.

Lorsque les cormes ne seront point encore mûres, ou qu'elles auront seulement une couleur jaune,mettez-en dans un tonneau jusques environ la moitié, remplissez-le d'eau, & laissez-le debondonné. La fermentation étant faite, vous aurez une liqueur d'un goût acide ou aigrelet, dont vous pourrez vous servir pour boire au lieu de vin.

Propriétés du Cormier.

Comme ce bois est fort dur,on s'en sert à faire des fuseaux pour les rouets & les lanternes des moulins, qui se doivent debiter ou vendre de quatre pouces en quarré. Les Menuisiers l'employent aussi à faire les manches de leurs outils. On prétend que si on met une planche ou ais de cormier dans le blé, il empêche les insectes de s'y attacher.

CORMIER. *Voyez* Bois.

CORNE DE CERF, en latin *coronopus*. Il y en a deux especes qui ne different qu'en ce que l'une est cultivée & l'autre sauvage.

Description.

La Corne de cerf a les feuilles longues, anguleuses, & comme remplies de Cornes, un peu jaunes, se penchant contre terre; la tige, l'épi, la fleur & la graine sont parfaitement semblables au plantain. Il a une seule racine fort barbue. Le goût des feuilles approche de celui du plantain.

Lieu.

On la seme dans les jardins, il fleurit en Mai & Juin.

Proprietés.

La racine est astringente & dessicative: l'herbe est froide & seche; on la mange en salade, & elle a les mêmes proprietés que le plantain; la racine particulierement mêlée dans les viandes, est bonne aux voyemens d'estomac; étant mangée, elle ne rompt pas la pierre, ni ne la met pas dehors; mais elle fortifie les reins, & modere leur excessive chaleur.

Corne de cerf. C'est le bois du cerf, lorsqu'il est separé de la tête du cerf. On employe la Corne de cerf dans la Medecine, elle est astringente; on en fait de la gélée, qu'on nomme gélée de Corne de cerf. Les ouvriers en font des manches de couteau. On dit aussi Corne de daim & de chevreuil.

Pour faire fondre la Corne de bœuf, & lui donner telle figure & telle couleur qu'on voudra.

Prenez la quantité qu'il vous plaira de rapûre, ou de limûre de Corne, mettez-la dans une forte lessive faite avec parties égales de chaux & de cendres gravelées; & quand vôtre limure sera réduite en bouillie, mettez-y à proportion, telle couleur qu'il vous plaira, & jettez ensuite cette matiere dans les moules, dont vous voulez qu'elle prenne la figure.

CORNEILLE. C'est un oiseau qui a les plumes noires par tout, & qui est un peu plus petit que le corbeau. Il a le bec gros, dur & long. Il habite au bord de la mer, aux environs des villes, & dans les bois où il se perche, & se niche au sommet des plus grands arbres. Il se nourrit de charognes, de vers, de fruits & de poissons.

Maniere de prendre quantité de Corneilles.

Cette chasse-ci est assez particuliere & peu connue en bien des endroits; mais on dit que dans le Comté de Lauragois, qui est une Province de Languedoc, on prend beaucoup de ces oiseaux, au commencement de Novembre, jusques à la fin de Mars, & que parmi eux il se trouve d'ordinaire des corbeaux; & c'est à un lieu nommé Roumens, à deux grandes lieues de Castelnaudari, qu'on en a fait la meilleure chasse.

Le Seigneur de ce lieu, auquel appartient un certain bois qui y est situé, l'afferme actuellement vingt pistoles: il lui en a valu autrefois jusques à trente, quoique ceux qui prennent ces Corneilles ne les vendent qu'un sou le paire, & qu'ils soient obligés de les porter vendre à plus de quatre lieues de distance: on peut juger par là, de la quantité qu'on en peut prendre.

Il est constant que par tout où ces oiseaux se postent la nuit, principalement en hiver, il est facile d'en prendre beaucoup, de la maniere dont on le va dire, & que vous verrez dans les figures ci-après.

C'est ordinairement dans les bois que se fait cette chasse, ayant remarqué quelqu'endroit où il se retire de nuit quantité de Corneilles (car ce n'est que dans ce tems qu'on prend ce divertissement;) on s'y transporte, on choisit dix ou douze pieds d'arbres, qu'on ébranche à cinq ou six pieds de haut, & quelques-uns



même, jusqu'à huit, ne leur laissant à chacun qu'une tête raisonnablement garnie.

Après cela, il faut être deux vêtus de noir, & aller la nuit, comme on a dit, dans le lieu où sont les arbres, sur lesquels on monte, tandis que deux autres hommes marchent dans le bois, faisant un peu de bruit en secouant les arbres sur lesquels ils voyent le plus de Corneilles, qui étant épouvantées par ce bruit & par ces ébranlemens, quittent l'arbre où elles sont perchées, & prenant leur essor dans les bois & autour de deux hommes habillés de noir, croyent que c'est un tas de Corneille, & se mettent sur eux & tout alentour.

Il en vole une si grande quantité, qu'il y a des nuits qu'on ne sait ausquelles courir, & pour les tuer, on les prend à la main, on leur écrase la tête avec les dents, puis on les jette à bas.

Les nuits les plus obscures sont les plus propres pour cela; on peut, si l'on veut, aller plus de quatre personnes à cette chasse, sur tout quand il fait sombre, & observer que la moitié monte sur les arbres, & l'autre batte le bois, & secoue les endroits où les Corneilles sont perchées.



Autre maniere de prendre les Corneilles pendant la gelée.

Prenez ce que vous voudrez de petits cornets de papier qui soit un peu fort, & vous étant transporté dans les lieux où vous savez qu'il y a des Corneilles, qui dans cette saison sont obligées de chercher à manger sur les tas de fumier qui sont dans les terres; piquez-y vos cornets garnis dans le fond de viande maigre bien hachée, & frottez l'embouchure du cornet de glu, ensorte que l'oiseau venant pour manger ce qui est dedans, s'attache le cornet autour de la tête ou du cou.

Ces oiseaux étant ainsi pris par la tête, ne voyant pas, ils s'élevent à perte de vûe, & retombent incontinent à peu près dans le même endroit; ensorte que l'on peut les prendre à la main, ou les assommer avec un bâton, ceux qui entendent un peu cette chasse, prennent quantité de Corneilles; car on peut piquer de ces cornets sur différens tas de fumier, & même sur les arbres, où l'on voit qu'elles se perchent, comme aussi dans les terres nouvellement labourées.

Autre maniere de prendre les Corneilles.

Hachez du foye, ou du poûmon de bœuf, ou telle autre chair qu'il vous plaira, & incorporez-la ensuite avec de la poudre de noix vomique, formez-en de petites boulettes, de la grosseur d'une noisette, ou environ: toutes les Corneilles qui en mangeront, tomberont toutes étourdies, sans pouvoir s'envoler.

Autre maniere de prendre les Corneilles, & autres oiseaux.

On se donne aussi le plaisir de cette chasse avec le hibou, qu'on met attaché au pié d'un arbre garni de gluaux, d'autres prennent un chat & le frottent entierement de miel, ensuite le roulent dans la plume, qui s'attache par le moyen de ce miel autour de ce chat; après on le porte dans l'endroit destiné pour la chasse. Quand on est arrivé sur le lieu, on prend le chat, on le lie par les reins, à la maniere qu'on lie les singes, assez ferme pour qu'il ne puisse se dépêtrer. On l'attache au pié d'un arbre rempli de gluaux, & on se retire à l'écart, ensorte qu'on puisse voir l'endroit; le chat se voyant seul, commence à miauler & se tourmenter: les Corneilles, corbeaux, pies, geais & autres oiseaux de cette sorte, entendant ce bruit, viennent voir ce que c'est, & se posant sur l'arbre, tombent avec les gluaux; on en prend un grand nombre de cette façon.

CORNER. C'est sonner du Cor.

CORNICHON. Se dit d'un petit concombre mal bâti dans sa figure, qu'on fait confire à la fin d'Octobre.

CORNUE, qu'on nomme aussi quelquefois *retorte*, c'est un vaisseau chimique à long cou, & qui sert à la distillation des matieres, qui ne s'évaporent pas facilement. Les cornues de terre de grès sont plus commodes que celles de verre, tant parce qu'elles resistent à la derniere violence du feu, & qu'elles ne se fondent point comme le verre, que parce qu'elles conservent les acides, aussi bien que le verre.

CORRECTIF, se dit en Médecine, de tout ce qui corrige, adoucit, & tempere les fluides qui se filtrent par les premieres voyes, & sur-tout par les glandes de l'estomac, pour servir ensuite à la digestion. Il y a deux sortes de correctifs, les uns servent à ouvrir, inciser & rendre plus coulans les fluides; les autres corrigent & adoucissent les levains trop aigres de l'estomac.

Composition de la poudre apéritive & corrective universelle.

Il faut d'abord réduire en safran de Mars, telle quantité qu'il vous plaira, de limaille d'acier & de fer; ce qui se fait de cette maniere : Vous arrosez légérement cette limaille d'une liqueur composée d'esprit volatil de sel ammoniac, & d'eau commune, ayant soin de bien remuer la limaille avec une spatule de fer, chaque fois que vous l'humectez. Vous ne l'arrosez qu'une fois chaque jour, & vous continuez pendant huit jours, à la fin desquels elle sera réduite en safran.

Ensuite prenez deux onces de safran, & demi once d'æthiops mineral préparé par la trituration; fécules de la racine de brione & d'aran, de chacune demi once; canelle & macis, de chacun un gros & demi; cloportes, ambre naturel & ambre jaune, fleurs de benjoin, de chacun deux gros; poudre de rosselus trois gros; nitre fixe & borax, de chacun trois gros. Réduisez le tout en poudre subtile, à laquelle vous ajouterez trente gouttes d'huile distillée de cloux de gérofle & autant d'huile distillée de fenouil. Vous mêlerez exactement ces huiles avec la poudre, & vous la conserverez dans une bouteille de verre bien bouchée, pour vous en servir dans le besoin.

Dans les fiévres lentes, il faut retrancher les huiles dont nous venons de parler.

La poudre corrective universelle est propre dans les maux de tête, les vapeurs, vertiges, les engourdissemens, dans la dépravation de goût, dans les nausées, vomissemens, palpitations de cœur, coliques invétérées, dans les maladies des reins, & de la vessie, dans les affections hipocondriaques, maladies histériques, jaunisses, enflures & bouffissures; dans les hémorroïdes internes & externes, dans l'asthme & le scorbut, & dans les hémorragies.

La dose de cette poudre est de dix-huit grains que l'on prend le matin à jeun, & autant le soir, quatre heures après le diner. On augmente tous les jours d'un ou de deux grains, jusqu'à trente-six grains, supposé que le malade ne reçoive aucun soulagement, ou qu'il ne se sente point de soulevement de cœur qui tende au vomissement. On fait de cette poudre, une espece d'opiate, en la mêlant avec du miel, ou avec quelques gouttes de syrop de capillaire, ou autre syrop approprié, & on la prend enveloppée dans du pain à chanter : beuvant immédiatement par-dessus chaque prise, un peu d'eau & de vin, ou un bouillon au poulet, ou au veau & aux herbes de la saison. Le malade agit ensuite, ou se promene pendant un quart-d'heure, ou une demi-heure dans la chambre, ou à l'air, si le tems le permet. Une heure après on déjeûne, ou l'on goute, & l'on continue de la sorte jusqu'à parfaite guérison. Elle arrive ordinairement au bout d'un mois, ou de six semaines. Pendant ce tems-là, il faut avoir soin de se purger tous les huit ou dix jours, avec quelque purgatif convenable. Il y a des maladies pour lesquelles il faut purger plus fréquemment, telles que sont l'enflure & la bouffissure; il y en a d'autres où il faut faire précéder la saignée, lorsqu'on a quelque indication. & comme cette poudre resserre le ventre, il faut se tenir libre par le moyen des lavemens composés d'une décoction de feuilles de parietaire, de poirée, de seneçon, de violier & de mercurielle. Il faut délayer dans cette décoction deux onces de miel mercuriel. Si ces sortes de lavemens ne réüssissent pas, on peut en employer de plus forts.

On doit observer un bon régime de vivre, & ne prendre qu'une bonne nourriture & facile à digérer, renonçant à tout ce qui est crû, indigeste, sucré, ou acide; il faut aussi s'abstenir de faire maigre, & ne manger rien qui soit tant soit peu trop salé ou poivré. La boisson pendant le repas, doit être d'un quart de bon vin, sur trois quarts d'eau. Hors des repas, on usera d'une tisanne légere, composée avec le chiendent, les racines d'ozeille, de chicorée sauvage, d'aigremoine & de reglisse. Si le vin excitoit des rapports aigres, il faudroit s'en abstenir entierement. *Voyez* MARS.

Correctif absorbant.

Délayez dans trois ou quatre cuillerées de bouillon, de tisanne, ou de lait, un scrupule de bezoard, ou d'yeux d'écrevices, & prenez-en deux fois par jour, comme ci-dessus. On attribue avec raison la même qualité d'absorbant à la nacre de perle, aux yeux & aux pattes d'écrevices de mer, & aux écrevices de riviere séchées au four, aux machoires de brochet, aux coquilles d'œufs, au corail rouge, & au corail blanc, au bol d'Armenie, à la craye blanche ordinaire, & à la craye blanche de Briançon; à la terre sigillée, à la corne de cerf préparée par la Chimie, à la poudre de la confection d'hiacinthe, à la poudre d'arum composée, à la pierre calaminaire, à tous les calcinés & à beaucoup d'autres dont le détail seroit trop long. La dose & la maniere de prendre les absorbans, sont les mêmes.

CORRECTIFS des terres du jardin. *Voyez* JARDIN.

CORS de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil, s'appellent les perches & le marrain, c'est où sont attachés les andouillers. Ce sont aussi les deux côtés du pié d'une bête fauve, & les pinces qui forment le bout du pié.

CORS *aux pieds. Maniere de les guérir.*

Prenez cire neuve, poix-résine, par égale portion, verd de gris, pulvérisé à proportion, faites fondre la cire & la poix-résine dans un poëlon ou autre vaisseau, lorsque cela sera fondu, mettez du verd de gris ce qu'il faudra pour rendre la composition verte, & conservez-la pour le besoin. Quand on voudra s'en servir, il faudra couper les cors jusqu'au vif, & les découvrir le plus qu'on pourra; l'on fera un emplâtre de cette composition, & on l'appliquera sur le cors; il faut réiterer quelque-tems.

II. Prenez de la crasse qui se trouve dans les pots de chambre, mettez-en sur les cors après les avoir bien coupés; liez-les avec un linge, & réiterez plusieurs fois.

III. Prenez du savon gris, & ratissez-en avec un coûteau & mettez-en sur les cors, après les avoir coupés, comme ci-dessus, & réiterez plusieurs fois. Lorsque vous voudrez couper les cors pour faire ces remédes, il faut les faire tremper dans de l'eau chaude où il y ait du son de froment.

I V. Ayez un petit morceau de fer blanc, arrondissez-le, & courbez-le comme un emplâtre, faites-y un trou au milieu de la grandeur du cors, appliquez-le sur le cors. Cela fait, prenez une goute de souphre ou huile brûlante, que vous verserez sur le trou où est vôtre cors, vous l'y laisserez éteindre; appliquez-y ensuite du cerat, & le cors s'en ira, & ne reviendra plus.

V. Prenez un clou, ou bien un autre morceau de fer qui soit un peu émoussé, & non pas tout-à-fait pointu; faites-le chauffer à la chandelle, & mettez le bout le plus chaudement que vous pourrez le souffrir sur le cors, à l'endroit que vous sentirez le moins de chaud, après l'avoir coupé jusqu'au vif; réiterez cela plusieurs fois & continuez pendant trois ou quatre jours de suite, & vos cors tomberont.

V I. Faites distiller du vinaigre dans un alambic, prenez de cette distillation & mettez dedans de la raclure de parchemin du côté de la chair, frottez ensuite les cors avec ce vinaigre, & vous verrez qu'ils s'en iront incontinent; il faut les couper auparavant, comme nous avons dit ci-dessus.

V I I. Prenez trois ou quatre limaces, tirez-les de leur coquille, & pilez-les dans un mortier jusqu'en consistance d'onguent, dont vous ferez un emplâtre que vous appliquerez sur les cors.

V I I I. Prenez raclure de parchemin, faites-la tremper dans du vinaigre, & faites-en comme de la pâte; mettez-en sur le cors & bandez-le avec un linge trempé dans du vinaigre, changez-le soir & matin.

I X. Prenez des fleurs de *Calendula* ou de souci, broyez-les avec autant de sel commun, & l'appliquez sur le cors, après l'avoir coupé jusqu'au vif.

X. Prenez de l'huile d'olive, de la cire neuve, de la graisse blanche, de la poix-résine, de la thérébentine de Venise, des fleurs de souphre, de chacun parties égales; incorporez le tout sur le feu, après quoi vous y ajoûterez la fleur de souphre. Ce reméde guérit aussi les loupes & la teigne.

X I. Faites un onguent avec une gousse d'ail & de sel suffisamment, arrachez ensuite le cors en vous conchant, & appliquez dessus l'emplâtre.

X I I. Couvrez vôtre cors de poudre d'arsenic, ne le tirez pas qu'il ne soit mangé jusqu'à la racine, mettez autour un défensif de diachilon.

Pour les cors des chevaux.

Pilez des feuilles de grande bardane, appliquez-les sur le cors, dès que vous vous en appercevrez, & le cors tombera bien-tôt.

CORRIGIOLE *femelle. Description.*

C'est une espece de plante, qui ne produit qu'une seule tige, semblable à l'*Equisetum*, ou prêle. Sa racine est inutile en Médecine.

Lieu.

On la trouve auprès des ruisseaux & des lieux aquatiques.

Proprietés.

Elle sert à toutes choses où le mâle, qui est le coriandre, est bon.

CORROSIF. Acide. Reméde qui enléve, qui ronge. *Voyez* REMÉDE.

CORVÉES. *Voyez* DROITS CHAMPÊTRES.

COS

COSSE de pois & de féves. C'est une enveloppe longuette où se forment les pois ou les féves, de-là vient écosser les pois, pour dire ôter des pois de leur cosse. On dit, *j'ai des pois en cosse*, *&c.*

COSTIERE. C'est un espace de terre large de six, sept, à huit pieds de long de murs bien exposés, pour y semer ou planter ce qui craint le grand froid ou le grand chaud: savoir, laitues, fraises, pois, &c. pour le printems, cerfeuil, mais au Nort pour l'été.

COSTUS *bâtard*. Le costus bâtard a les feuilles un peu plus grandes & plus épaisses que le panais domestique; elles sont crêpues, un peu âpres, & s'inclinent vers la terre: sa tige est ronde comme celle du fenouil avec des nœuds de toute la tige. Il en sort de petits rameaux, au bout desquels il y a comme de petits filamens de couleur de coing, où est la graine toute nue & ronde. Il a une racine fort vive avec une écorce épaisse, d'une couleur cendrée resplendissante.

Lieu.

Il croît au mont S. Ange dans la Pouille.

Proprietés.

Il est utile contre les douleurs de tête, des nerfs & du ventricule, contre les obstructions des entrailles, & maladies des reins & de la vessie. Il est amer, un peu odoriférant & âcre.

COT

CÔTÉ. *Reméde pour le mal de côté.*

Prenez une botte de verveine bien verte, dont il faut ôter les bâtons, pilez-les dans un mortier. Prenez encore trois blancs d'œufs, une poignée de farine de féves, & autant de sel qu'il faut pour saler les trois œufs; mêlez le tout ensemble dans le mortier, mettez-le ensuite sur un matelas d'étoupe, grand comme une assiete, & faites-le chauffer devant le feu sur ce matelas. Puis appliquez-le sur le mal de côté. Enfin mettez par-dessus trois serviettes bien chaudes, que vous laisserez pendant vingt-quatre heures.

Autre reméde pour le mal de côté.

Il faut prendre une demi-once de sucre ou raclûre de la dent de sanglier, réduite en poudre bien menue, & bûe par le patient avec eau d'orge, ou de pois rouge, ou avec la décoction pectorale, cela le délivre certainement du danger qui le menaçoit.

Autrement.

Prenez une poignée de verveine, deux cueillerées de farine de seigle, deux cuillerées de farine de froment avec quatre blancs d'œufs. Pétrissez le tout ensemble, & mettez-le un peu chaud entre deux linges que vous appliquerez sur le côté.

Autre reméde éprouvé.

Faites cuire avec du fort vinaigre, le blanc d'une bonne grande poignée de porreaux hachés; ensuite appliquez-les à nud sur le côté, le plus chaudement qu'il sera possible, & mettez par-dessus des linges bien chauds pliés en plusieurs doubles. Si le reméde ne réussit pas entierement la prémiere fois, ou le réitere. Au lieu de porreaux, on peut se servir des feuilles récentes de marrube blanc, fricassées avec le vinaigre, & appliquées de la même maniere; ou des feuilles récentes de bourrache ou de buglose. On peut aussi en prendre le suc. La dose est d'un demi verre que l'on prend le matin à jeun. Pendant l'hiver, comme le suc manque, on employe à sa place l'eau distillée de la même plante.

COTTY. Est un terme populaire & assez barbare, qu'on dit en fait de fruits, qui étant tombés sur quelque chose de dur se sont meurtris ou froissés en dedans sans être écorchés ou entamés au dehors: car on dit, *une poire cottie*, *une pomme cottie*. Telle cottissure fait d'ordinaire pourrir le fruit à l'endroit du

du coup, & fait ensuite pourrir le reste.

COU

COUCHE. Terme de jardinage. C'est une certaine quantité de grand fumier qu'on range proprement avec une fourche de fer, mettant les pointes du fumier en dedans, & le surplus faisant une maniere de dos par le dehors; de sorte que cela fait une espece de planche élevée d'un, deux ou trois pieds hors de terre, large de quatre à cinq pieds, de telle longueur que le Jardinier le trouve à propos. On met du terreau ou fumier menu sur cette couche, pour y élever en hiver des graines que la terre ne pourroit pas produire à cause du grand froid; par exemple, des salades, des fraises, du plant de melons, de concombres, &c.

Il y a aussi des couches sourdes qui se font de la même maniere que les autres pour l'arrangement du fumier, à la reserve qu'elles se font dans la terre, après y avoir fait une tranchée exprès pour cela de telle profondeur ou largeur qu'on le trouvera à propos; ainsi on fait venir des champignons sur des couches sourdes. *Voyez les articles des* MELONS *& des* CHAMPIGNONS.

COUCOU. C'est une espece de fraizier qui fleurit beaucoup & ne noue jamais. Il faut extrêmement faire la guerre à cette sorte de fraizier qui multiplie infiniment en trainasse; de sorte qu'on voit beaucoup de jardins qui en sont pleins, & qui après avoir donné de grandes espérances de fruit, n'ont donné que du déplaisir au Maître. On ne les sauroit guére connoître qu'à la fin d'Avril, & au commencement de Mai quand ils commencent à faire leurs montans, la fleur noircit en fleurissant au lieu de faire une fraize. De ces coucous les uns sont fraiziers nouvellement dégénérés, & ainsi ils ont les feuilles semblables aux bons, les autres sont venus de ces dégénérés, & ceux-ci n'ont pas la feuille si blonde que les bons, mais ils l'ont plus verte, & plus velue.

COUCOU. *Voyez* COLENIQUE.

COUDRE. On dit, *coudre un filet*, ce qui signifie en assembler deux pour n'en faire qu'un; ou bien on coud des filets pour les rallonger ou en faire servir de vieux.

COUDRIER, *ou* NOISETIER, en latin *Corylus*, ou bien *nux avellana*.

Description.

C'est un arbrisseau qui jette plusieurs rameaux plians. Ses feuilles sont larges, découpées sur les bords, & assez semblables à celle de l'aune, quoique plus rudes & plus grandes. Au lieu des fleurs, il pousse des chatons qui ne laissent aucun fruit après eux. Le fruit croît cependant sur le même pié; c'est ce qu'on appelle noisette, dont il y a deux sortes, la noisette franche qui est d'un meilleur goût, & la sauvage qui n'est pas si bonne.

La noisette est longue & ovale, son bois n'est pas si dur que celui de la noisette sauvage. Son amande est couverte d'une peau de couleur rouge.

Lieu.

Cet arbrisseau vient dans les lieux incultes, dans les hayes & dans les bois. On le cultive aussi dans les jardins.

Proprietés.

Son bois sert à découvrir les eaux sous terre, les trésors cachés & les voleurs. Ses chatons sont employés dans le cours de ventre.

On fait des hayes de coudriers, & on embellit les jardins en formant des petits bois fort agréables par le plaisir de s'y promener en été, & de cueillir les noisettes dans la saison qui arrive sur la fin d'Août & au commencement de Septembre. *Voyez* NOISETIER. BOIS.

COULER. Terme de jardinage, qui se dit des fruits qui ayant fleuri n'ont pas ensuite noué. On dit: *Les melons ont coulé, la vigne a coulé*, ce qui arrive quand la vigne étant en fleur, il survient des pluyes froides, qui empêchent que le grain de raisin ne se forme & ne noue.

COULEUR. *Secret pour faire une belle couleur d'or.*

Il faut prendre un œuf du jour, lui faire une petite ouverture au-dessus, pour en tirer le blanc, & n'y laisser que le jaune, puis il faut remplir cet œuf, de vif argent, & de sel ammoniac, autant de l'un que de l'autre, bien boucher l'ouverture de l'œuf, puis le mettre dans du fumier l'espace de quarante jours, cela fait un très-bel or. Il se peut faire en tout tems, mais on réussit mieux en été à l'ardeur du soleil. Pour s'en servir, il faut demêler cette couleur avec de la gomme arabique, & s'en servir au pinceau sur toute sorte d'ouvrages en détrempe.

Pour faire le bronze en couleur d'or.

Prenez douze dragmes de gomme élémi, qu'il faut faire fondre; prenez encore une once de mercure crud, deux onces de sel ammoniac. Mettez le tout dans une fiole de verre, qui sera luttée avec du bol & des blancs d'œufs. Mettez cette fiole dans un pot plein de cendres. Vous ferez fondre le tout, & lorsqu'il sera fondu, vous y ajoûterez de l'orpiment & du leton en limaille à discretion. Quant le tout sera bien mêlé, vous vous en servirez.

Couleur rouge.

Faites infuser pendant une nuit, du bois d'inde, dans une lessive de sel de tartre, avec un peu d'alun, ensuite faites bouillir le tout jusqu'à diminution des deux tiers, passez-le par un linge, & ajoutez-y de la gomme arabique. On y met plus ou moins d'alun, selon qu'on veut la couleur plus ou moins foncée.

Pour faire une couleur rouge en bois.

Prenez de l'orcanette pulverisée, mêlez-la avec de l'huile de noix, faites-la tiédir, & frottez-en le bois.

Pour les Carnations.

On prend pour les hommes, du blanc & du vermillon; pour les femmes & les enfans un peu de blanc & un peu de tournesol; pour les vieillards du blanc & de l'ocre; pour les chevaux du bistre, de l'ocre & du blanc; pour les chevaux noirs ou bruns on ajoûte un peu de noir, & pour les gris on prend du blanc, du noir & du bistre.

Pour faire une couleur jaune.

Faites bouillir pendant une demi heure quatre onces de graine d'Avignon dans une pinte d'eau, jettez-y gros comme une noisette d'alun de roche, & vous en frotterez le bois.

Autrement.

Prenez safran détrempé dans l'eau, ou graine d'Avignon concassée, faites bouillir en une lessive de sel de tartre, jusqu'à la diminution d'un tiers, coulez ensuite & remettez au feu, avec un peu d'alun, & après le premier bouillon retirez votre li-

queur. Mettez-la dans une bouteille que vous aurez soin de bien boucher, & quand vous voudrez vous servir de vôtre couleur, remuez bien la bouteille. Pour rendre la couleur plus vive, on y ajoûte un peu de safran.

Verd de vessie ou de nerprun.

Faites sécher à la cheminée, du suc de nerprun bien mûr, mêlé d'un peu d'alun : pour cela on met l'un & l'autre dans une vessie.

Couleurs transparentes pour le verd.

Prenez verd de gris, gomme arabique, & suc de rhûe ; mettez le tout dans de fort vinaigre, & l'exposez au soleil pendant quinze jours, ou le faites bouillir au feu. Ensuite passez-le par un linge, & conservez-le dans une bouteille bien bouchée, qu'il faudra remuer, quand vous voudrez faire usage de la couleur.

Belle couleur bleue.

Broyez du blanc d'Espagne avec du verd de gris.

Autre.

Faites tremper dans l'urine, pendant une nuit, de la palme de cristal d'Allemagne, broyez-la ensuite, avec de la chaux vive, dont vous mettrez plus ou moins, selon que vous voulez avoir une couleur plus ou moins obscure. Pour la détremper, vous n'employez que l'urine, & un peu de gomme arabique.

Bleu Turquin.

Faites tremper pendant une nuit, du tournesol d'Allemagne dans l'urine ; ensuite broyez-le avec la chaux vive, y en mettant plus ou moins, selon que vous voulez un bleu plus ou moins foncé.

Bleu qui approche de l'outremer.

Broyez du mieux qu'il vous sera possible, sur le porphyre, de l'Inde avec huile de thérébentine. Mettez ensuite vôtre matiere dans pot de terre bien luté, mettez ce pot à la cave, & l'enfouissez dans la terre, où vous le laisserez l'espace de six semaines, ou même davantage ; car plus il y restera, & plus la couleur sera belle.

Gris de lin.

Broyez de la cochenille avec du blanc de plomb, & plus ou moins de lacque, à proportion que vous voulez une couleur plus ou moins claire.

Noir.

Broyez yvoire brûlée sur une pierre de marbre avec du vinaigre & de l'eau, jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre impalpable, ajoutez-y noir de fumée, & ayant mêlé le tout ensemble, conservez-le dans une vessie, pour vous en servir au besoin.

Le noir de velours se fait avec les pieds de mouton, brûlés & réduits en poudre impalpable.

Le noir fin se fait en mettant une grosse mêche à une lampe remplie d'huile de noix ; on allume la mêche, & on met un plat au-dessus de la lampe, lequel est soûtenu par les côtés sur quelques pierres ; la fumée de l'huile s'attache à ce plat, & c'est le plus beau noir fin qu'on puisse employer.

Verd pour la miniature.

Broyez verd de gris avec du vinaigre & tant soit peu de tartre : ensuite ajoûtez-y un peu de verd de vessie, & de chaux vive. Broyez bien le tout ensemble ; & gardez-le dans des coquilles, s'il durcit, on pourra l'éclaircir avec le vinaigre.

Autrement.

Broyez verd de gris sur le marbre, avec un tiers de sel de tartre & du vinaigre blanc.

Carmin.

Mettez une pinte d'eau de fontaine, qui n'ait point coulé par des tuyaux de plomb, dans un pot bien vernissé ; quand l'eau bouillira, jettez-y trois pincées de chouan bien pulvérisé, & quand il aura fait un bouillon ou deux, tirez-le du feu, & vuidez l'eau claire dans un autre pot net. Vous y mettrez cinq onces de cochenille bien pulvérisée, & après qu'elle aura bouilli environ un quart d'heure, vous y ajouterez trois pincées d'autour bien pulvérisé, & vous lui donnerez trois ou quatre bouillons. Ensuite ajoutez-y encore trois pincées d'alun de Rome en poudre, & retirez-le aussi-tôt du feu. Ce feu doit être de charbons ardens. Passez l'eau par un linge, distribuez-la dans plusieurs vaisseaux de fayance, & laissez-la réposer pendant trois semaines, après lesquelles vous la coulerez, & vous trouverez au fond une moisissure, qu'il faut ôter soigneusement, & puis vous ramasserez le carmin, que vous broyerez ensuite sur le marbre.

Pour faire la lacque.

Faites bouillir dans un poëlon, avec une chopine d'eau claire, trois quarts d'once de bois de Bresil bien menu, trois quarterons d'os de séche rapé, du plus blanc, un gros & demi d'alun de roche, gros comme deux noisettes de cristal mineral, un gros de gomme arabique, une douzaine & demi de grains de sel de tartre ; quand le tout aura bouilli, & sera diminué d'un tiers, vous passerez la lacque trois ou quatre fois par un gros linge, vous l'exposerez bien couverte au soleil pour la faire sécher. Plus elle séchera promptement, & plus elle sera belle. Si vous mettez de l'eau avec ce qui reste, & que vous le fassiez encore bouillir, vous aurez de la lacque violette.

Si vous voulez avoir de la lacque liquide, vous ferez bouillir de la cochenille pilée, avec de l'alun, & de l'écorce de citron coupée par petits morceaux, & vous passerez le tout par un linge, ou bien vous ferez bouillir de la cochenille avec de l'alun, & vous verserez ensuite de l'huile de tartre, goutte à goutte jusqu'à ce que vous remarquiez, que la liqueur ait pris une belle couleur.

Pour ce qui est du vermillon, il deviendra parfaitement beau en le mettant dans l'urine d'enfant, ou dans l'eau-de-vie, & beaucoup plus beau encore si on y ajoûte un peu de safran ; il s'employe avec la glaire d'œuf battue.

COULEUR. Pour la donner au bois, à l'acier, au drap, aux tapisseries. Voyez tous ces mots, chacun à leur article.

COULEUR sur le bois. *Voyez* BOIS.

COULEUR de poil pour chiens courans. C'est la blanche, la noire, la rouge & la grise ; les quatrouilleûres sur tous les poils, sont blanches, grises, noires, fauves & rouges de feu, comme il y peut avoir des manteleûres de tous ces poils.

COULIS. *Voyez* CUISINE.

COUP de feu. *Voyez* EMPLATRE. *Manus Dei.*

COUP. Prendre coup, se dit de l'oiseau, quand il heurte trop fortement contre la proye.

COUPE de bois. *Voyez* BOIS. COMMERCE de bois.

COUPE-BOURGEONS. Lisettes, insectes nuisibles aux arbres. *Voyez* FRUITIER.

COUPELLE. *Voyez* CHIMIE.

COUPEROSE. *Voyez* VITRIOL.

COULEUR de poil, brune, fauve & rouge. Terme de chasse. C'est le pelage du cerf, du daim & du chevreuil.

COULEUVRÉE, en latin *Bryonia*.

Description.

C'est une plante dont les fleurs sont semblables à celles du lierre, quoique plus grandes ; elles ressemblent au milax en feuilles, en tige & en tendons. Son fruit vient en grappe, qui est verd d'abord, puis rouge, & enfin noir. La racine est noire en dehors, & jaunâtre en dedans ; on mange ses jettons au printems comme les asperges.

Lieu.

Elle naît dans les hayes & dans les bois.

Propriétés.

Elle a les mêmes vertus que la vigne blanche ; mais plus foibles. Les jettons mangés en salade lâchent le ventre, provoquent l'urine, & les mois, & diminuent la rate, ils sont bons aux vertigineux, aux épileptiques & aux paralytiques. On fait une boisson du suc de la racine, de miel & de vin par égale portion, laquelle est excellente pour ceux qui ont les écrouelles. Ses feuilles s'appliquent avec du vin sur les ulceres du cou des animaux qui portent le joug.

COUPLE. C'est le lien de cuir & de fer dont on couple deux chiens ensemble.

COUPLER les chiens. C'est les attacher deux ensemble avec un couple.

COUPER. C'est le terme dont on se sert le plus en parlant de la taille des arbres, mais il y a différentes manieres de couper ; car quelquefois il faut couper à l'épaisseur d'un écu ; ce qui se fait à l'égard des branches assez grosses qui entrent au dedans de l'arbre, lesquelles on ôte pour empêcher qu'elles n'y fassent confusion, & il n'y faut laisser de bois que cette épaisseur d'un écu, afin que la séve venant & trouvant l'ancien passage batté, ou fermé, ou arrêté par le moyen de la taille, & ne pouvant continuer à faire une grosse branche, elle soit, pour ainsi dire, contrainte à se partager, & par conséquent à ne faire que deux petites branches, l'une d'un côté de cette épaisseur d'un écu, & l'autre de l'autre côté ; ces deux petites branches, sortant au dehors de l'arbre, & ayant par le moyen de leur petitesse une disposition prochaine à faire des boutons à fruit, sont d'un très-grand secours.

Quelquefois on coupe en moignon, c'est-à-dire, que quand une branche qui avoit été laissée passablement longue de l'année précedente pour être branche à fruit, à cause qu'elle étoit assez foible & bien placée pour cela ; quand, dis-je, cette branche laissée longue ayant reçû plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit recevoir, est devenue grosse, & a fait d'autres grandes branches à son extrémité, pour lors il faut couper toutes ces nouvelles branches le plus près qu'il est possible de leur origine, afin qu'elles ne puissent rien pousser de nouveau, & qu'il en revienne d'autres plus basses dans la longueur de cette branche pour la garnir, ou autrement elle demeureroit sans être garnie d'autres branches, & ainsi elle feroit un défaut fort considérable dans l'arbre, dans lequel il n'y doit avoir jamais de branches longues & degarnies. Ainsi couper ou tailler en moignon, ne se pratique que sur les branches qui étant grosses se trouvent un peu trop longues ; car quand elles sont de beaucoup trop longues, par exemple d'un pié ou au-delà, il faut les racourcir pour les reduire à une longueur raisonnable.

Quelquefois il faut couper en talus & en pié de biche, ce qui se fait à l'égard des extrémités de chaque branche qu'on taille, qui ayant une coupe tant soit peu longuette se récouvre plus aisément ; mais il faut couper particulierement en talus certaines branches qui étant sur le côté de la mere-branche ont une entiere disposition à entrer au dedans de l'arbre, où elles feroient de la confusion, & on les racourcit de maniere qu'absolument il n'en reste rien en dedans, & qu'il en reste seulement l'épaisseur d'un bon écu en dehors, & régulierement de cette épaisseur de talus, il en sort ensuite une branche en dehors, qui se trouve propre à être ou branche à fruit, ou branche à bois, nécessaire pour la beauté de l'arbre.

Enfin, il faut couper quarrément en de certaines rencontres, ce qui se fait à l'égard des buissons qu'on fait planter, afin que la taille de l'extrémité étant bien unie & bien égale, il se forme tout autour trois ou quatre nouvelles branches bien placées & bien disposées pour faire un buisson bien rond, bien ouvert & également garni.

COUPER. C'est quand un chien quitte la voye de la bête qu'il chasse, etant avec les autres, & qu'il la va chercher en coupant les devans pour prendre son avantage, ce qui est un vice auquel on doit prendre garde, pour n'en pas tirer de la race. On dit : *ce chien ne vaut rien, il ne fait que couper.*

COUPURES. *Reméde pour les coupures.*

I. Ayez de la feuille d'herbe à reine, broyez-la & en exprimez le jus sur la coupure & appliquez du marc par-dessus, ou bien faites sécher de ces feuilles, & lorsque vous voudrez vous en servir, vous en ferez tremper dans du vin chaud, & les appliquerez sur la coupure.

II. Prenez de l'herbe au Charpentier, ou bien des orties, & faites de même que ci-dessus.

III. Ayez du sucre, pulvérisez-le bien, mettez-en sur la coupure & l'enveloppez avec un linge. L'huile de sauge instillée sur la coupure, ou mise avec du coton par-dessus, y est merveilleuse, ou bien mettez un peu de thérébentine dans la coupure.

IV. Lavez la coupure avec de vin chaud, & appliquez dessus un peu de lard grillé, que vous hacherez avec des feuilles de sauge.

V. Pilez le verd de quelques porteaux qui n'ayent pas été replantés, avec deux ou trois grains de sel, & appliquez-les sur la coupure. Il faut les y laisser vingt-quatre heures ; si le mal n'est pas guéri, il faut réiterer. Ce reméde est excellent aussi pour les maux que l'on se fait en se heurtant.

COUR. *Voyez* MAISON.

COURS de ventre. *Voyez* DISSENTERIE, ou DYSSENTERIE.

COURBATURE, ou BATTEMENT DU FLANC. C'est une maladie du cheval qui vient de plusieurs causes. Quelquefois un cheval en est attaqué, parce qu'il a été surmené, ou qu'on l'a fait courir plus que son haleine ne le permettoit. Elle peut être aussi causée par la mauvaise nourriture dont le cheval a usé pendant sa jeunesse. Enfin, elle peut être le reste de quelque maladie qui n'est point encore passée.

La courbature est un des trois cas redhibitoires qui annulent la vente d'un cheval. Le vendeur en est garant pendant neuf jours, parce que ce défaut peut se cacher durant ce tems-là.

Reméde contre la Courbature.

Faites prendre tous les jours au cheval du foye d'an-

timoine en poudre dans du son mouillé. La dose est depuis une once jusques à deux. On donne ce remède au cheval s'il mange bien.

Autre remede.

C'est une poudre, dont voici la composition. Prenez de la graine de lin séchée au four, trois livres; de la gentiane, trois onces; de fenugrec, deux onces; de la sauge & de l'hysope, de chacun trois onces; d'*Enula campana*, une once & demi; du souphre, une demi livre. Pulvérisez le tout, après l'avoir bien mêlé, vous en donnerez le matin au cheval deux cuillerées dans du son. Tenez-le bridé une heure & demi après, & continuez tous les jours jusqu'à ce que vous n'ayez plus de poudre. Si le cheval ne guérit point, usez de ce lavement, qui servira aussi après avoir employé le remède précedent.

Lavement pour le cheval Courbatu.

Prenez de la mauve, de la guimauve, de la violette, de la pariétaire, de la mercuriale, de chacune une poignée; du sel polycreste en poudre, une once & demi. Faites une décoction, dont vous prendrez deux pintes & demi pour en faire un lavement, dans lequel vous délayerez une livre de miel, & vous le donnerez le soir au cheval courbatu. Il faut le faire promener un peu après qu'il l'aura pris. Ce lavement ne doit point se donner au commencement de la courbature, ni dans la fiévre.

COURGE *d'Inde*. Il y en a de diverses sortes; elles ont toutes la figure d'un melon; mais il y en a de grandes, de petites & de médiocres, de rondes, de longues, d'unies & d'autres qui ont des côtes; il y en a aussi de jaunes, de vertes, de blanches, de bigarrées.

Description.

Ses fleurs sont comme celles de lis; mais jaunes & beaucoup plus grandes; elles ont des feuilles beaucoup plus grandes que celles d'été, plus épaisses & rudes à la main, attachées par un gros pié, ayant la figure d'une feuille de vigne; elles ont les sarmens gros, rudes, anguleux & hérissés; leur graine est grande comme des amandes, platte, blanche & douce au goût.

Lieu.

On en plante par-tout.

Propriétés.

Si on la mange crûe, elle est fort désagréable au goût & pernicieuse à l'estomac; même étant cuite elle a besoin de quantité d'assaisonnement, comme d'épices, &c. sans quoi elle n'est pas saine.

Vertus des Courges.

L'usage de la courge n'est pas si pernicieux que celui des concombres, pourvû que l'on tempere son aquosité avec des choses à cela nécessaires; comme avec du sel & du safran, du poivre, ou autre drogue aromatique, & que l'on use principalement des longues & blanches qui sont les meilleures des trois especes.

Les Médecins tiennent que rien n'est plus souverain pour appaiser l'ardeur des fiévres ardentes, tempérer la soif, & lâcher le ventre, que d'user souvent de jus exprimé de courges cuites sans eau en un pot de terre neuve, mis dans le four; rien n'est meilleur pour la séchéresse de la langue, pour les humeurs âcres & ardentes, pour les personnes maigres, fébricitantes, que l'usage de pulpe de citrouilles, ou syrop fait de leur jus.

COURLES. Coulumelle dit que pour faire des courles longues, larges & grosses, il faut semer la semence que vous aurez prise du cou de la courge, droitement contre-mont, vous la fumerez & arroserez, si vous voulez qu'elles croissent encore davantage, vous prendrez la semence du veutre, & la mettrez en terre la tête en bas.

Si vous voulez avoir de grosses, grandes & larges courles, prenez la semence qui est cachée tout au fond, & la mettez en terre la tête en bas.

Vous ferez des courles qui purgeront comme plusieurs autres fruits, si vous mettez détremper un jour & une nuit leur semence avec rhubarbe, agaric, scammonnée, coloquinte, ou avec autres médicamens simples qui ont la vertu de purger, & puis après vous les semerez.

Misauld assure que pour garder des courles, on les prend tandis qu'elles sont tendres; coupez-les, puis après versez dessus de l'eau qui ait bouilli, laissez-la refroidir à l'air toute la nuit, puis arrangez-les dans la saumure & vous les garderez sans qu'elles se gâtent; aujourd'hui tous les mois d'hiver, on en garde dans quelques pays, elles sont vertes & bonnes à manger, & sur-tout les citrouilles, en les pendant au plancher & solivaux de la maison.

Jean-Baptiste nous enseigne que pour produire des concombres en bien peu de tems, il faut plonger la semence fraiche en sang humain en tems d'été, il faut que l'homme ne soit pas malade, mais sain, de bon âge, fauve ou brun; car il retiendra en soi une vigueur plus chaleureuse & de plus grande efficace.

Après, ayant laissé sécher cette graine au soleil, vous ferez de petites fosses dans une terre feconde & poudreuse, & la planterez dedans; mais donnez-vous bien garde que vous ne la mettiez à l'envers, encore n'y nuira-t-il point, si vous y posez de la chaux vive; cat cela fait, si vous l'arrosez d'eau chaude, ou d'eau ardente, la tige en sortira incontinent; toute-fois couvrez-la de linge, afin que la chaleur élevée ne s'envole, & alors vous verrez cette tige ramper, si vous appliquez près d'elle des choses pour soûtenir sa foiblesse, & croîtra prodigieusement en admirable grandeur. Cependant elle perdra bien-tôt cette vie acquise par artifice, & peu durable: autant en faut-il faire des melons & pepons.

Africain dit, que pour garder la semence en terre, sans recevoir dommage, on la doit tremper un peu avant que de la semer, dans du suc de joübarbe, elle sera assurée, non-seulement contre les oiseaux, fourmis, souris des champs, & autres animaux ravageurs des jardins, mais aussi le fruit qui en produira, sera plus beau.

COURONNE IMPERIALE, en latin *Corona imperialis*.

Description.

C'est une plante bulbeuse qui a sa tige & ses feuilles semblables à celles du lys sauvage. Ses fleurs sont à six feuilles disposées en forme de couronne surmontée d'un bouquet de feuilles, elles sont jaunes ou pâles, de couleur hyacinte ou purpurine, tirant sur le rouge.

Lieu.

Cette plante est cultivée dans les jardins, on l'a apportée des pays orientaux.

Propriétés.

Elle est adoucissante, émolliente & résolutive. Sa racine aide à la digestion.

Culture de la Couronne impériale.

Cette sorte de fleur aime mieux le chaud que l'om-

bre. Pour les avoir belles, faites ce qui s'ensuit : il faut commencer à faire un creux profond en terre ; de la hauteur du genou, que vous remplirez de diverses sortes de terre, mettez dans le fond du fumier gras, & particulierement de celui de vache, & dessus quatre doigts de terre commune, puis quatre autres doigts de terre noire, ensuite du fumier tout-à-fait corrompu ; placez là-dessus vôtre oignon, puis recouvrez-la de quatre doigts de terrée, & d'autant de terre commune.

Si après tous ces soins elle se divise, & qu'elle en fasse de petits, il sera bon de les tirer, ou de tirer la grosse sans remuer les petites qu'elle aura fait cette année-là : on les peut tirer de terre si-tôt que la tige commence à se flêtrir. Ce qui se doit observer dans tous les oignons que l'on ne voudra pas laisser en terre.

COUVAINS. *Voyez* Mouche à miel. ABEILLE.

COURRE. Le courre ou la courre. C'est l'endroit où l'on met les levriers pour prendre le loup, le sanglier & le renard.

COURSON. Ou crochet. C'est un terme qui se dit aussi de la branche de vigne taillée & raccourcie à trois on quatre yeux, ainsi on dit ; *il est forti trois ou quatre belles branches de courson de l'année.*

Ce mot de courson ou de crochet se dit aussi en fait d'arbres, quand la branche de l'année précedente en ayant poussé trois ou quatre de fort belles, on est obligé de n'en conserver qu'une d'une longueur raisonnable, c'est-à-dire, de cinq, ou six, ou sept pouces, & c'est la branche qui se presente le mieux pour contribuer à la belle figure de l'arbre ; & à l'égard de quelques-unes des autres qui se trouvent à côté ou au dessous de celle qui a été conservée pour la taille de l'année, on les racourcit à deux ou trois yeux, afin qu'une partie de la seve de la mere branche y entrant, forme d'autres branches qui aident à la figure de l'arbre, & que cependant celle de l'extrémité qui est la principale ne recevant qu'une portion médiocre de seve, ne fasse point de branches trop grosses, ni en trop grande quantité, mais qu'elle en fasse d'une médiocre grosseur, & semblables aux autres principales branches de tout l'arbre.

COURTE-HALEINE. La courte-haleine provient ordinairement de phlegme visqueux, qui se répand dans les poûmons, ou bien de catharre qui vient & descend sur le poûmon & dans la poitrine, d'où il s'ensuit qu'on a difficulté de respirer l'air, & on appelle cela en Médecine *Dispnaa.* Lorsqu'on a difficulté de respirer, cela s'appelle *asthma*, & lorsqu'on a difficulté à attirer l'air & à l'expulser, cela s'appelle *Orthopnaa.* Pour ces trois sortes de maladies, les receptes que l'on a mises pour la toux, sont très-bonnes.

Reméde pour la courte-haleine.

I. Prenez raisins de carême une once ; deux figues de Marseille seulement, une datte, hisopêche une dragme, *Capilli veneris* une dragme, reglisse une drame, poûmon de renard une dragme, éau de scabieuse une dragme, penide deux onces, sirop de reglisse deux onces. Ôtez les grains des raisins, lavez bien dans du vin le poûmon de renard, & ôtez le noyau de la datte. Cela fait, mêlez toutes ces drogues & les incorporez ensemble, faites-en un loch pour donner environ une heure après le repas do malade.

II. Prenez Marochin, dit en latin *Prasium album, Capilli veneris* de chacun une poignée, hysope une poignée, reglisse demi-once, dattes demi-once, figues demi-once, semence d'ache demi-once, semence de fenouil demi-once, eau de riviere une pinte ; faites bouillir dans un poêlon ou bassin, avec la pinte d'eau toutes ces drogues jusques à la consommation de la troisiéme partie, passez cette décoction à travers un linge & la conservez dans une bouteille pour en faire prendre tous les matins au malade deux heures avant manger environ trois travers de doigts, dans un verre ; si on lui donne avant ou après avoir pris ce remede, gros comme une petite noix de conserve de rose, il sera plus d'effet.

III. Prenez anis une pincée, graine de jusquiame, une pincée, lait d'ânesse, ce qu'il faut, mêlez bien ces graines avec le lait d'ânesse, & l'avalez le matin deux heures avant le manger.

IV. Prenez du piment, faites-en tremper dans un verre de vin toute la nuit, beuvez le matin à jeun la moitié de ce vin, après dîné l'autre moitié, & reiterez plusieurs jours.

Onguent pour la courte-haleine.

Prenez huile d'amande douce deux onces, beurre du mois de Mai non salé, une once, safran pour un sou, cire neuve tant soit peu. Mettez toutes ces drogues dans un poêlon sur le feu, & les remuez jusques à ce que la cire soit fondue ; cela fait vous mettrez cet onguent dans un pot ou autre vase pour vous en servir au besoin qui sera d'en frotter chaudement soir & matin la poitrine au malade.

Regime que doivent observer ceux qui ont la courte-haleine.

Comme la courte-haleine ou asthme provient le plus souvent de phlegme imbibé sur le poûmon, il est très-nécessaire de demeurer dans un lieu sec, loin des eaux, étangs, & marécages, & de ne point coucher ni demeurer dans des chambres humides, dans lesquelles il faudroit faire bon feu, & faire en sorte qu'il n'y fumât point, car la fumée y est fort contraire, & le pain qui n'est pas levé ; c'est pourquoi les tartes, gâteaux, échaudés, croûtes de paté, & toutes pâtisseries y sont fort contraires ; comme aussi les pois, les féves, naveaux, châtaignes, marrons, & toutes choses venteuses. L'exercice avant & après le repas est très-bon ; mais il faut qu'il soit modéré, prendre bien garde de ne point se mettre en colere, & éviter tout ce qui enflame le cœur & les esprits. *Voyez* ASTHME.

COURTILLIERE. C'est une espece d'insecte qui se forme dans les fumiers du cheval pourris, & par conséquent dans les couches. Il est long d'environ deux pouces ; quand il a sa grosseur naturelle, il est passablement gros & jaunâtre ; il marche assez vite. Il ronge les pieds des melons, des chicorées, des laitues, & ainsi les fait mourir.

COUTURIERS. *Obligations des Couturiers.*

I. Si les Jurés, ou autres préposés pour examiner les apprentifs, les ont reçûs à la maîtrise par faveur ou interêt, ou avant le tems porté par les Statuts & Ordonnances.

II. S'ils ont reçû chaque année un plus grand nombre de maîtres qu'il ne leur est permis, & si le chef-d'œuvre a été fait avec toutes les conditions requises.

III. Si ayant été en charge pour recevoir l'argent destiné pour les affaires de la Commonauté, ils l'ont employé en gens de bien, & en ont rendu un compte exact.

IV. S'ils ont donné ou fait acheter des marchandises à un prix plus haut qu'elles ne valoient, ou de méchantes pour bonnes, ou d'une qualité pour une autre ; il y a péché : & obligation solidaire entr'eux, & les Marchands doivent restituer tout le gain

uiuste qu'ils y ont fait ou laissé faire.

V. S'ils ont pris plus d'étoffe qu'il ne falloit, & l'ont retenue, il y a péché, & obligation d'en faire la restitution.

VI. Si coupant les habits devant ceux qui les leur faisoient faire ils en gâtent l'étoffe à dessein d'en profiter, outre le péché, il y a obligation de faire restitution de cet injuste profit.

VII. S'ils ont gardé ce qui restoit d'étoffe, il y a obligation de le rendre.

VIII. S'ils ont tiré par force la dentelle d'or ou d'argent qu'ils étoient obligés de mettre sur les habits, pour en faire leur profit, il y a péché, & ils sont obligés d'en faire restitution.

IX. S'ils ont laissé prendre à leurs garçons ou compagnons de certains restes, sous ce faux prétexte que c'est la coûtume; car une injuste coûtume ne peut jamais établir aucun droit, & par conséquent les Maîtres & les compagnons sont solidairement obligés à reparer le tort qu'ils ont fait, & restituer ce qu'ils ont pris de trop.

X. Si étant garçons ou compagnons, ils ont fait tort à leurs maîtres en perdant le tems, ou lui retenant quelque chose, ils sont obligés à restitution.

COUVAINS. *Voyez*, MOUCHE A MIEL. ABEILLE.

COUVREURS. *Des obligations des Couvreurs.*

Les Couvreurs conserveront leurs biens, & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assûre de la part & par ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontés, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Præcepta quæ cum feceris homo, vivet in eis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Couvreurs, lorsqu'il n'étoit besoin que de quelques tuiles sur une couverture, ont supposé y en avoir mis davantage qu'il ne falloit, en découvrant les endroits qui n'étoient point nécessaires, & emportant les vieilles tuiles à leur profit; ils sont obligés à en faire restitution. *S. Thom. suprà.*

II. S'ils n'ont point trompé dans le toisé, en mettant plus qu'il n'y en a; il faut restituer tout ce qu'on a pris injustement. *Ibid.*

III. Si les manœuvres & compagnons des Couvreurs n'ont point volé de plomb sur les maisons à leur profit, ou d'intelligence avec leurs maîtres, ils sont obligés solidairement à la restitution de tout ce qu'ils ont volé, quand même ils n'en auroient pas profité. *Ibid.*

COUVRIR. On dit, *couvrir une aiguille*; c'est mettre du fil dessus; telle aiguille est ordinairement de bois, & ne sert qu'à ceux qui font des filets propres pour la chasse ou pour la pêche.

COUVRIR. C'est un terme qui se dit des animaux qu'on fait accoupler pour en produire d'autres.

CRA

CRAMPE. Sorte de goutte, qui engourdit tellement les parties qu'elle travaille, qu'elles en sont comme crochues.

Remède pour la Crampe.

Prenez une bonne poignée de pervenche, & autant de sommités de romarin; faites-les chauffer sur un réchaud dans un plat d'étain, appliquez-les le plus chaudement qu'il sera possible, sur la partie affligée; & continuez le même remede, en renouvellant le matin & le soir.

CRACHEMENT. *Du crachement de sang.*

Le sang qui sort par la bouche, s'il vient de l'œsophage, qui est le canal destiné au passage des viandes ou de l'estomac, ou des poûmons, ou de la trachée artere, ou de la poitrine, doit donner plus de frayeur, que s'il venoit de la langue, ou du palais, des gencives, ou de la cavité du nés.

S'il vient de l'œsophage, il sort en petite quantité, mais avec de grands efforts, à cause de la délicatesse des veines. De plus, le vomissement est violent avec une douleur sensible, lorsque l'on avale.

Lorsqu'il vient de l'estomac, l'envie de vomir précede; outre cela, on rend avec la matiere fécale le sang caillé.

Il arrive quelquefois qu'on jette du sang après avoir pris quelque médecine, ou autre remede violent, ou après avoir reçû quelque coup, alors il sort noir & en grumeaux, & on sent de la douleur à peu près dans l'endroit où est le mal.

S'il vient de la trachée artere, il est chaud & vermeil, mêlé avec un peu de pus, inséparable d'une petite toux qui fait assez de douleur.

Si c'est des poûmons, il en sort peu à la fois, mais il est rouge, subtil, vermeil, bouillant, écumeux, & on ne sent aucune douleur.

Lorsque de la poitrine il est porté aux poûmons, quoiqu'il en paroisse peu en le jettant dehors, c'est toutefois avec de la douleur, & une toux violente, sortant noir, épais & grumeleux.

Si de la cavité du nés, il descend dans la gorge, l'on s'en apperçoit par un chatouillement, ou par quelque goute de sang, qui auparavant est sortie du nés. S'il tombe dans la trachée artere, il excite une petite toux, que l'on arrêtera avec un peu de gros vin ferré, ou avec de la conserve de roses, ou en buvant un verre d'eau de plantain, dans lequel on aura mêlé un peu de gelée de groseilles, ou un peu de sucre, ou de miel; le miel convient plus aux personnes d'âge.

Lorsque le vomissement de sang est sans fiévre, c'est bon signe; car avec un peu de corail en poudre, ou un peu de bol, ou de mastic, mêlé avec un peu de conserve de roses, on l'arrêtera; mais autrement il est mauvais.

Dans le tems que les femmes ont des pertes considérables, s'il leur arrive un vomissement de sang, il les arrête aussi-tôt.

Il y a plus de danger de cracher du sang, étant jeune, qu'étant âgé.

Quand une grosse veine est ouverte ou rompue, le cœur en est étouffé, & les forces venant à manquer, l'on meurt.

Ceux qui sont sujets à cracher du sang, ne doivent point regarder ce qui est rouge.

Remède pour le Crachement de sang.

Dans tous les crachemens de sang, il est nécessaire de faire observer le silence, de prendre le repos, de modérer la respiration, de se faire ouvrir souvent la veine; mais on doit tirer peu de sang à la fois.

Si un vaisseau est rompu ou bien ouvert par la fluxion d'une humeur âcre & salée, pour lors on prendra plus de précaution à se faire saigner, & on tirera peu de sang.

Si la saignée ne faisoit pas assez promptement son effet, l'on pourra appliquer des ventouses aux aînes, & aux fesses; sinon l'on fera de fortes ligatures aux cuisses, & on donnera à boire par intervales du sirop de grénades, ou de coings, ou de mirthe, ou de roses séches, ou de groseilles battues avec de l'eau de plantain, ou de pourpier, ou de solanum; ou bien l'on fera avaler avec un demi verre du suc d'ozeille, une once de sirop de roses séches, ou du miel rosat.

Deux ou trois jours après, l'on purgera avec une décoction de deux dragmes d'écorce de mirabolans

citrins, dans laquelle on aura dissout un once de sirop de roses purgatif; ou l'on donnera à prendre une once de casse mondée, avec une dragme de rhubarbe en poudre dans un verre d'eau de plantain, ou de sa décoction, ou bien une once de manne avec autant de sirop de chicorée composée, délayée dans une décoction de deux onces de tamarin.

Après la purgation, l'on usera de cette maniere d'opiate, ou des receptes suivantes.

Prenez de la gomme adragant, demi-once; du bol fin, deux dragmes; de la terre sigillée, une dragme; du mastic & du corail, de chacun demi dragme; mettez le tout en poudre, ajoûtez-y deux onces de conserve de roses & autant de sirop de grenades, ou de groseilles. La dose sera de la grosseur d'une noisette; il faut en user soir & matin.

Sinon dans un verre d'eau de cresson, délayez demi-dragme de corail, & faites-le avaler à jeun, continuant cette potion quatre ou cinq jours de suite. Ou bien, faites prendre peu de tems après le crachement de sang, une once de suc de plantain, autant de celui de pourpier, dans lesquels l'on aura détrempé une dragme de corail; & demi-dragme de pierre amelite en poudre.

Ou bien dans un verre d'eau de plantain; que l'on y mêle des crottes de souris & de l'anis, demi-dragme de chacun bien pulverisé, & que l'on fasse avaler à jeun; sinon l'on donnera deux dragmes de coquille d'œuf bien pulvérisée, dans trois onces d'eau de plantain, y ajoûtant un once de sirop de roses séches.

On bien prenez une once de limaille de fer avec demi-once de corne de cerf brûlée, faites-les bouillir dans dix onces d'eau de plantain, jusqu'à la moitié, coulez ensuite la décoction, & ajoûtez-y une once de suc de pourpier avec deux onces de sirop de roses séches; partagez-la en deux: une prise sera pour le matin, & l'autre pour le soir. Ou bien faites mâcher une demi-dragme de rhûbarbe qui aura été séchée au four, ou que l'on fasse avaler une dragme de liege en poudre dans un verre d'eau tiede, ou de sa propre cendre le même poids.

L'on pourra encore donner pendant trois jours de suite une demi dragme de philoninm en se couchant, ou une bonne écuellée d'orge mondé.

Avec cela il faudra ordonner une nourriture rafraîchissante seche & astringente, comme de faire prendre souvent des bouillons assaisonnés de concombres, d'ozeille, de pourpier, & de laitues; de manger des poires cuites de coings confits, des melons, des grenouilles, des écrevisses: de mettre du grain de millet dans le potage; de boire de l'eau ferrée, ou de l'eau crue avec une croute de pain rôtie; l'on défendra sur tout l'oximel, ou l'oxicrat, ou le jus de citron dans le boire, ou dans le manger, quoique ce soit d'acide, comme aussi d'appliquer rien de trop froid ni de trop astringent par dehors, de crainte de repousser le sang vers les poûmons.

Autre remède pour le crachement de sang.

On peut faire boire de l'eau distillée des prémiers petits germes de feuilles de chêne, ou de la décoction de quelqu'une de ces plantes; savoir de la consoude, du plantain, de la queue de cheval ou de la centinode, qui se connoit sous le nom d'herbe de saint Innocent.

Vous pouvez encore faire avaler un petit morceau de mastic ou de corne de cerf ou de chevre brûlée, ou de bol armene, ou de terre sigillée, ou de corail, ou d'ambre ou de la poudre de l'écorce interieure de chataigne ou de liege.

Enfin, faites fricasser de la fiente de porc avec du beurre frais, & donnez à manger de cette fricassée à celui qui crache le sang. *Voyez* SANG. EAU-ROSE. PERVENCHE.

CRACHER. *Remède contre la difficulté de cracher, & contre la toux.*

Prenez une demi pincée d'hysope, quatre feuilles de pas-d'âne, une feuille de chou rouge, & beurre frais de la grosseur d'une noix; faites cuire tout cela dans une chopine d'eau dans un pot de terre bien net, jusqu'à ce que la moitié soit consumée; coulez-le, & gardez-le dans une bouteille.

Le malade prendra un petit verre de cette liqueur deux heures avant que de manger, comme aussi le soir avant son coucher, & le matin à son reveil, y ajoûtant un peu de sucre.

De la même décoction sans beurre, on pourra faire un sirop, en y ajoûtant une demi-livre de sucre, & deux onces de miel pour une chopine de décoction.

CRAION. C'est un terme d'agriculture qui se dit de certaines terres dures, blanchâtres, & en quelque façon grasses & huileuses, qui sont tout-à-fait stériles, qui se trouvent au dessous des bonnes terres, & quelquefois trop près de la superficie; en sorte que le soleil pénétre trop vite ces bonnes terres & que les racines des arbres n'ayant pû pousser assez avant y sont alterées & brûlées; c'est ce qui fait jaunir & enfin périr les arbres: il y a un craion blanc, il y en a aussi de noirâtre & de grisâtre.

CRANE. Le crane de l'homme, est bon pour guérir les ulceres inveterés. Prenez de la poudre de crane impalpable & couvrez-en la playe ou l'ulcere.

CRAPAUD. Les crapaux sont assez d'usage dans la Médecine; pour les préparer, il y en a qui après les avoir percés d'outre en outre, les font sécher en un endroit fort aëré, & les gardent pour s'en servir au besoin. D'autres les lient par un pié de derriere avec de la ficelle, & les pendent ainsi à un endroit fort aëré, où ils les laissent non-seulement jusqu'à ce qu'ils soient expirés d'eux-mêmes; mais qu'ils soient tout-à-fait secs, & étant ainsi desséchés, ils les reservent pour s'en servir au besoin.

Les crapaux ainsi préparés, tenus dans la main ou sous l'aisselle, ou derriere l'oreille, ou pendus au cou, passent pour un spécifique contre le saignement de nés; ils arrêtent aussi les mois qui fluent avec excès étant appliqués sur le nombril; la poudre du crapaud mise sur les bubons ou charbons pestilentiels, & même sur les bubons veneriens, en attire au dehors la malignité. Elle fait aussi sortir les eaux des hydropiques étant appliquée sur les reins, & donnée dans du vin blanc depuis un scrupule jusqu'à demi dragme.

Vanhelmont recommande beaucoup les amuletes, qu'il veut qu'on prépare avec la poudre de crapaud desséché, & les matieres qu'il dégorge en mourant dans une coupe de cire; qu'on a mise sous lui étant suspendu par un pié; assurant que ces amuletes sont spécifiques, tant pour preserver que pour guérir de la peste. Il dit enfin que les Auteurs attribuent toutes les vertus du crapaud à un os, ou plutôt à une pierre qu'on trouve quelquefois dans la tête de ceux qui sont bien gros, ou bien vieux, & qu'on appelle crapaudine, de laquelle il est parlé ci-après, que les latins nomment *Bufonites*.

Les Chimistes tirent un sel volatil de crapaud, dont les vertus sont admirables contre les hydropisies. On réduit en poudre le crapaud desséché, & on l'employe dans les mêmes maladies, la dose est depuis un scrupule jusqu'à deux, quand on en prend intérieurement; car on l'applique extérieurement sur le nombril, alors elle pousse les urines.

Quoique le crapaud n'ait point de dents, il ne

laisse pas cependant de mordre avec ses babines. Son urine est venimeuse, il s'enfle pour la lancer quand il se sent poursuivi ; on dit aussi que sa bave est capable d'empoisonner. Quand on a été touché ou de son urine, ou de sa bave ; on doit aussi-tot laver l'endroit avec de l'urine ou de l'eau de vie, & avaler quelques prises de sel volatil de crapaud ou de corne de cerf, pour empêcher la coagulation du sang, ou pour le dissoudre s'il a commencé à se coaguler. C'est une précaution qu'il est bon de prendre, afin de prévenir les accidens qui en pourroient arriver ; car les crapaux ne sont pas si à craindre dans les pays temperés, que dans les pays chauds.

CRAPAUDINE. La crapaudine est une pierre précieuse, semblable à une petite bouteille, qui est creuse d'un côté & élevée de l'autre, de couleur obscure, pâle ; & quelquefois noire, quelquefois blanche, quelquefois verte, quelquefois de diverses couleurs ; la blanche est la meilleure. Cette pierre mise en poudre, & prise intérieurement, passe pour un excellent remede contre les poisons ; & bien plus, il y en a qui assurent que ceux qui la portent sur eux, sont préservés de tous poisons ; & qu'en la frottant doucement contre la chair de la personne, elle dissipe les enflures causées par les bêtes venimeuses & tire hors tout le venin.

Secret pour tirer une Crapaudine.

Prenez le crapaud le plus gros & le plus vieux qu'il vous sera possible de trouver ; enveloppez-le dans un morceau d'écarlate, ou d'autre drap rouge, on lui couvre entierement le corps, à l'exception de la tête. Exposez-le ensuite dans un trou, ou dans une petite fosse, où il puisse ressentir toute l'ardeur du soleil ; il feroit à propos de garnir ce trou d'un pot ou d'un plat creux, afin que le crapaud qui se rôtit & se tourmente de soif, venant à déposer sa pierre, on puisse la trouver plus aisément au fond du vaisseau.

Autre secret plus aisé.

Ayez un pot troué en plusieurs endroits, mettez-y le crapaud, & exposez-le dans une fourmillere ; il arrivera que la chair du crapaud étant toute devorée par les fourmis, son squelette restera seul avec la pierre.

Secret pour éprouver une Crapaudine.

Il faut la présenter à un crapaud, & s'il s'éleve contre elle, comme pour sauter dessus & l'enlever, c'est un signe évident qu'elle est véritable.

CRAPAUX, leur preparation. *Voyez* PRÉPARATION.

CRAQUELINS. La pâte des craquelins doit toûjours être légère ; elle se fait comme celle des échaudés aux œufs. Les échaudés au beurre faits à Paris, & les craquelins paitris en Province, sont la même chose.

CRAYE. Sorte de pierre blanche fort molle, dont les Menuisiers & autres artisans se servent pour marquer.

CRAYE. Préparation de. *Voyez* PRÉPARATION.

CRAYE. Sorte de maladie qui vient aux oiseaux de proye. *Voyez* OISEAU de proye.

CRAYON. Morceau de craye, d'ocre, de mine de plomb, &c. dont on se sert pour dessiner, ou pour tracer légérement une figure.

Pour faire des crayons de pastel aussi fermes que la sanguine.

Broyez avec l'eau commune sur le porphyre, & réduisez en pâte, de la terre blanche toute préparée pour faire des pipes à tabac, ensuite broyez à sec telle couleur que vous voudrez, passez-la par le taffetas, ou par un linge tres-fin, & melez-la avec la pâte, en quantité proportionnée à la nuance que vous voulez lui donner ; ajoûtez-y un peu de miel commun, & de la gomme arabique à discretion. Faites ensuite de petits rouleaux de cette pâte, en roulant entre deux petites planches, les morceaux que vous aurez disposés. Laissez-les sécher ensuite à l'ombre, sur un ais, ou sur une feuille de papier ; & pour les faire sécher entierement, exposez-les après au grand soleil, ou auprès du feu.

CRE

CRÉANCE. Terme de Fauconnerie. C'est le nom qu'on donne à la ficelle avec laquelle on retient l'oiseau qui n'est pas bien assuré. On dit que le faucon est de peu de créance, quand il n'est pas bon, ni loyal ; & qu'il est sujet à s'essorer, & à se perdre.

CRÈME. C'est la partie du lait la plus grasse, la plus épaisse & la plus délicate. Le beurre & les bons fromages sont faits de crême ; on fait aussi des tartes & des tartelettes avec de la crême douce.

Pour avoir quantité de crême de lait.

Prenez un limaçon rouge & le pendez à un filet au milieu du vaisseau où sera le lait, & tout ce qui sera au dessus du limaçon se convertit en crême Que si on met une pareille quantité de lait dans un petit pot, sans y mettre de limaçon, on verra combien il y en a plus dans l'un que dans l'autre.

Crême douce.

Mettez sur le feu trois pintes de bon lait, & lors qu'il commencera à monter, vous l'oterez & le laisserez monter un moment, mettez-y ensuite de l'eau de fleur d'orange, du sucre, un peu de farine & du sel. Faites cuire le tout, & quand il sera cuit, vous le servirez chaudement.

Crême chocolatée.

Faites bouillir pendant un quart d'heure une pinte de lait, où vous aurez mis un quarteron de sucre ; délayez un jaune d'œuf que vous mettrez dans la crême ; & faites-la encore bouillir trois ou quatre bouillons ; ôtez cette crême de dessus le feu, & mettez-y du chocolat rapé jusqu'à ce qu'elle en ait pris la couleur ; alors vous la remettrez trois ou quatre tours dessus le feu. Vous la passerez ensuite à l'étamine, vous la dresserez dans un plat, & vous la servirez chaudement.

Crême sans feu.

Remplissez un vase ou un plat de lait de dessus, avec de la crême, dans lequel vous mettrez environ quatre cuillerées de sucre rapé, délayez-y gros comme la tête d'une épingle de bonne presure, & mettez-le dans un lieu frais. Si la presure est bonne, le lait prendra dans une heure. Quand on veut servir cette crême, il faut raper du sucre dessus, & y verser dix ou douze goutes d'eau de fleurs d'orange. On peut, si on veut y ajouter gros comme la pointe d'une aiguille, de musc.

Pour faire la crême cuite.

Il faut prendre trois demi-setiers de bon lait doux, & une demi douzaine de jaunes d'œufs, vous les délayerez bien peu à peu avec le lait, puis vous verserez le reste de votre lait ensemble dans une petite poële à confiture ; vous y jetterez environ un quarteron de sucre, plus ou moins, comme vous voudrez

drez, selon qu'on aime sucré, vous le mettrez sur le feu, & le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il s'épaississe, & si vous voulez qu'il ait quelque goût, vous y pourrez mettre de l'eau de fleur d'orange, un peu de musc & d'ambre, ou quelques écorces de citrons ou d'oranges confites bien pilées, & bien incorporées. Vous connoîtrez que cette crême est cuite, lorsqu'elle manquera, en secouant votre spatule ou cuiller; alors vous la tirerez, & vous la dresserez sur des assietes ou porcelaines, pour la servir avec un peu de sucre en poudre par-dessus: & vous pouvez en faire des tourtes; puis vous les mettrez un petit moment sur le feu, dans la poële ou terrine, que vous remuerez avec vos verges mêmes, c'est-à-dire, le tems qu'on est à reciter un *Pater* & un *Ave*; vous les ôterez du feu sans les remuer davantage, puis vous les dresserez promptement sur du papier, de la grandeur d'une piece de trente sous; ils deviendront assez gros, puis vous les mettrez cuire: prenez garde que le four ne soit point trop chaud. Avant de les mettre dans le four, il les faut poudrer par-dessus avec un peu de sucre en poudre, & vous verrez quelqoe chose de bon, ce que peu de gens savent faire: si vous les voulez faire liquides, lorsqu'elles sont dressées sur du papier, comme on a dit, il faut les mettre sur une table, les couvrir du couvercle du four, de cuivre, ou de grandes tourtieres, & mettre du feu par-dessus, elles ne cuiront que d'un côté, puis vous les retournerez sur une autre feuille, & si vous voulez, vous pouvez y mettre du côté du liquide une framboise, ou petit morceau de citron, ou d'orange confite, ou autre chose que vous aviserez: vous les recouvrirez d'une autre matiere liquide; cela s'appelle les marier, puis vous les rangerez sur du papier, & remettrez le couvercle du four dessus pour les sécher un peu & pour les faire joindre ensemble; tous ceux qui en mangeront, croiront qu'elles ont été faites tout d'un coup.

Pour faire de la crême bonne & bien délicate.

Prenez une chopine de lait & une chopine de crême, faites-les cailler avec de la presure, chardonnette ou fleurs d'artichaut; lorsqu'elle sera caillée, vous la mettrez dans de petits paniers sur une toile de soye, vous la laisserez égouter le plus que vous pourrez, puis vous la mettrez sécher; lorsqu'elle est bien égoutée sur le clayon ou sur une poignée de paille bien épluchée, vous les pouvez garder cinq ou six jours. Vous prendrez un ou deux de ces petits fromages, lorsque vous voudrez vous en servir pour faire de la crême, vous les pilerez dans un mortier, puis vous les arroserez, afin de les rendre liquides avec de bon lait, & un peu de crême douce mêlée. Vous les assaisonnerez avec du sucre en poudre & un peu d'eau de fleur d'orange, puis vous passerez le tout au travers d'un tamis, en les frottant avec le dos d'une cuiller, vous ferez une crême bonne & bien délicate; si vous voulez faire du lait caillé, comme on fait à la campagne, vous le mettrez dans de petits paniers, ou éclisses, ou plats, ou pots percés; puis lorsqu'ils seront bien égoutés, vous les dresserez sur un plat ou porcelaine. Vous les couvrirez de crême douce & crême fouettée, assaisonnée, comme il est dit; & vous pouvez, pour leur dooner du goût, y mettre infuser des zestes de citron & d'orange de Portugal.

Autre crême.

Vous verserez dans 3. demi setiers de lait, un bon demi setier de crême douce, vous prendrez ensuite une douzaine & demi d'amândes amere, que vous pilerez à l'eau chaude, en les arrosant un peu, le plus souvent que vous pourrez, vous jetterez dedans un peu de votre lait, les passerez au travers d'une étamine parmi votre autre lait; vous y mettrez un quarteron de sucre en poudre, avec une cuillerée & demi, ou tout au plus, de fleur d'orange, selon qu'on l'aimera; vous remuerez le tout ensemble avec une cuiller, puis vous le mettrez chauffer sur le feu; lorsqu'il sera un peu plus que tiede, vous l'ôterez de dessus le feu, puis vous prendrez sur une assiete gros comme un gros pois de bonne presure, ou de la chardonnette, ou fleurs d'artichaud, que vous délayerez promptement sur une assiete ou porcelaine, avec trois ou quatre cuillerées de vôtre crême préparée, puis vous la passerez; vous la mettrez parmi vôtre préparation, que vous remuerez avec vôtre cuiller, & la dresserez aussi-tôt dans des plats ou porcelaine, que vous mettez sur de la cendre chaude, couverts d'un plat ou d'une assiete, que vous leverez de tems en tems, & que vous essuyerez pour en ôter l'humidité, afin qu'elle ne retombe pas dans vôtre crême: & lorsqu'elle sera prise, vous l'ôterez de dessus la cendre chaude; il faut prendre garde qu'il n'y ait pas de feu, & qu'elle ne se tourne pas en eau; cette crême est admirable, & s'appelle la crême en forme de blanc manger, elle peut se garder deux jours.

Pour faire de la crême glacée.

Prenez une chopine de lait, un demi setier de bonne crême douce, ou bien trois poissons, avec six ou sept onces de sucre, & une demi cuillerée d'eau de fleurs d'orange, puis vous la mettrez dans un vaisseau de fer blanc, de terre ou autre pour la faire glacer.

CRÊMA DE SAINT GERVAIS DE BLOIS.

Prenez une chopine de bonne crême bien douce & mettez-la dans une terrine, fouettez-la sept ou huit coups avec le petit balai, mettez-la dans une assiete de sucre en poudre, ajoûtez-y une pincée de gomme adragant en poudre, continuez à la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit épaisse comme du beurre, & la dressez sur une assiete en forme de rocher: elle s'éleve si haut que l'on veut, & se garde deux jours sans diminuer, il la faut servir sans sucre.

Crême de Bourdeaux.

Prenez des fromages à la crême frais faits, & qui ne soient point salés, mettez-les dans un grand bassin, ou terrine, pilez-les, & broyez-les avec un pilon ou rouleau, jettez environ quatre pintes d'eau fraîche dedans, jettant du haut doucement & en remuant toûjours, levez la crême avec une cuiller, dressez-la sur une assiete, & servez-la avec du sucre. Cette crême se peut faire en telle forme que l'on veut.

Crême de Sedan.

Prenez une chopine de crême bien douce, un demi setier de bon lait, & mettez-les dans une terrine avec un quarteron de sucre par morceaux, fouettez-les bien avec un petit balai, & losqu'elle est toute en écume, ne la fouettez plus qu'autour des bords; lorsque la mousse est bien épaisse, laissez-la reposer environ deux heures, & la tirez avec une cuiller; ne mettez point de sucre dessus.

Crême en fromage.

Prenez une pinte de bon lait & une pinte de crême bien douce, faites-les présurer ensemble, prenez une éclisse bien haute, mettez un linge fin dedans, & dressez vôtre fromage dessus, laissez-le égouter tout un jour; lors que vous voudrez le servir, renversez-le sur une assiete, ôtez le linge, fendez-le un peu

en quatre parts, mettez-y par dessus du sucre & de l'eau de fleur d'orange.

Pour faire la crême fouettée.

Pour faire de la crême fouettée, il faut prendre suivant la quantité que vous en voulez faire, une chopine de lait, ou trois demi-setiers de bonne crême douce & plus, mesure de Paris : vous y mettrez une cuillerée ou deux d'eau de fleur d'orange, avec une bon quarteron de sucre en poudre, bien tamisé ; vous mettrez le tout ensemble dans une terrine, puis vous fouetterez au bord de la terrine, avec des verges que vous ferez avec du bouleau, ou osier, ou autre branchage : vous la ferez mousser comme des blancs d'œufs, puis vous dresserez la mousse, à mesure qu'elle viendra, sur des plats ou assiettes, & vous la servirez.

Crême à frire.

Délayez peu à peu dans une pinte d'eau, deux poignées de farine, avec huit œufs, un peu de sel & de beurre, de l'écorce de citron confit, hachée menu, & du sucre à proportion. Mettez ensuite la terrine sur le feu, & remuez toûjours avec une cuiller, jusqu'à ce que la crême soit formée. Alors mettez de la farine sur une table bien nette, & versez dessus votre crême, & quand elle sera étendue d'elle-même, & qu'elle aura formé une espece d'omelette cuite, vous la couperez par petites pieces de la grandeur & de la figure que vous jugerez à propos, & vous les ferez frire dans la poële avec sain-doux, ou beurre frais, prenant bien garde qu'elles ne s'attachent à la poële ; quand ces morceaux auront pris couleur, vous les tirerez, les laisserez égouter, & puis vous les mettrez sur un plat, où vous les arroserez de quelque goutes d'eau de fleurs d'oranges, & raperez dessus un peu de sucre. Il faut les servir chaudement.

CRESSON, en latin *Nasturtium*. Il y en a deux sortes dont l'une est appellée *cresson alenois* ou *nasitord*, & l'autre *cresson aquatique*.

Description du cresson alenois.

C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'un pié ou d'un pié & demi. Ses feuilles sont oblongues, découpées profondément, d'un goût acre, mais agréable. Sa fleur est composée de quatre feuilles disposées en croix, elle nait aux sommités des tiges, elle est d'une couleur blanche, ou tirant sur le purpurin. Son fruit est divisé en deux loges remplies de semences presque rondes & d'un goût brûlant.

Lieu. On seme cette plante dans les jardins où on la cultive. Elle fleurit en Juin.

Proprietés. Elle est apéritive, incisive & detersive ; quand on la prend interieurement, elle aide à la respiration & purifie le sang, elle est bonne contre le scorbut, elle guérit de la gratelle, si l'on s'en frotte. Elle est sternutatoire, & on l'employe en errhines pour exciter l'éternument. La graine provoque l'urine, lâche le ventre, purge les reins & la vessie, s'il y a quelque pierre ; elle sert aux opilations du foye & de la rate ; étant prise avec de l'huile, elle chasse dehors le venin. Le suc tenu à la bouche met dehors les mauvaises humeurs, qui font mal aux dents ; la graine mâchée soulage la paralysie de la langue, fait éternuer, reveille l'esprit & les sens ; étant cuite avec du vinaigre & appliquée, elle guérit les écrouelles.

Description du cresson aquatique.

Cette plante a les tiges & les feuilles semblables à celles du précedent, mais plus petites ; il a quantité de petites branches qui n'ont des feuilles qu'à la cime d'où sortent de petites fleurs blanches.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux humides, comme dans les marais, proche les fontaines, le long des ruisseaux, on en trouve encore dans les jardins & auprès des grands chemins. On estime fort le cresson qui vient à Cailli village auprès de Rouën, à cause qu'il est très-petit, fort tendre, & d'un goût excellent. Il fleurit en Mai.

Proprietés. Le cresson aquatique est d'un goût âcre & mordicant ; la décoction prise en breuvage est singuliere aux enflûres du ventre, il est propre aux ventosités de la matrice, & pour provoquer les mois si on l'applique sur le ventre, l'ayant échauffé avec la matricaire & arrosé de vin pur sur une tuile ; son jus enduit sur les testicules, empêche le flux de semence nocturne.

Vertu du cresson & du berle.

Tous deux sont fort bons en salades de laitues, & ont grande vertu contre la pierre & difficulté d'uriner, & outre cela, le cresson de jardin mis en cataplâme, resout les carboucles, les gouttes sciatiques, les froncles, & toutes les autres sortes d'apostumes, principalement s'il est mêlé avec du levain, & fait mourir les vers ; son jus bû avec du jus de menthe & du vin, fait le même effet, & le jus mis dans l'oreille, guérit la douleur des dents venant de cause froide ; il est bon contre la paralysie de la langue, car la graine de cresson mâchée & tenue quelque tems en la bouche en ôte le mal. Il est propre aussi contre la paralysie des autres membres, il faut appliquer sur ces membres, des sachets pleins de graines de cresson, qui ayent bouilli dans du vin.

Les bouillons qu'on fait avec une bonne poignée de cresson y ajoûtant les autres plantes aperitives, ou hepatiques, avec les écrevices, purifient le sang, & sont propres contre l'hydropisie, & la maladie hipocondriaque, & les assoupissemens qui tendent à l'apoplexie, ou à la letargie. L'esprit de cresson est très-propre pour produire les mêmes effets. Pour l'extraire on pile d'abord le cresson, & on le laisse fermenter pendant huit jours ; ensuite on le distille au bain-marie. Le cresson d'eau est le meilleur pour cela ; ses feuilles fricassées avec du sain-doux & appliquées ensuite chaudes sur la galle de la tête des enfans, sont un spécifique, qui la nettoye parfaitement. Le lait où l'on a fait bouillir du cresson est un excellent remede contre les maux de poitrine. Les emulsions faites avec la graine de cresson alenois, font pousser la petite verole. Si on les passe à la poële avec du beurre frais, ou du sain-doux, & qu'on les applique sur la teigne, ou sur les dartres, elles les guérissent ordinairement.

Culture du CRESSON ALENOIS.

Il ne se multiplie que de graine, qui est d'une figure ovale, longuette, menue, d'un jaune orangé.

CRÊTES salées. Otez-en le sang, mettez-les dans un pot, avec sel fondu, poivre, clou, un filet de vinaigre, & quelques feuilles de laurier ; couvrez-les bien, & les mettez en lieu qui ne soit ni frais, ni chaud. Quand on veut s'en servir, on les fait dessaler dans de l'eau tiede, qu'on change fort souvent jusqu'à ce qu'elles soient bien dessalées. Ensuite on les échaude dans l'eau bouillante, & quand elles sont bien nettes, on les fait cuire avec du bouillon, ou de l'eau ; étant presque cuites, on y met du beurre ou du lard ; y ajoûtant un petit bouquet de fines herbes, & une tranche de citron. Les crêtes ainsi apprêtées, servent pour garnir tout ce que l'on veut.

Pour farcir les crêtes de Coq, on choisit les plus belles, les plus épaisses, & les plus grandes, on les ouvre par le gros bout avec la pointe du couteau, & on y met une farce faite de blanc de poulet,

ou de chapon, avec moëlle de bœuf, lard, jaune d'œuf, sel, poivre & muscade ; ensuite on les fait cuire dans du bouillon gras, avec quelques champignons coupés par tranches ; étant cuite on jette par-dessus un jaune d'œuf crû & délayé, & un y ajoute un peu de jus de bœuf.

CREUX. Pour tirer en carton sur un creux, prenez rognures de papier chez les Relieurs, ou du papier coupé par petits morceau ; faites-les bouillir dans l'eau, jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte ; ensuite mettez-y du suif, & de la terre grasse bien lavée & purifiée ; ajoûtez y un peu de bourre fine ; incorporez le tout ensemble, & appliquez sur le creux.

CREVASSES *des pieds & des mains.*

Prenez des grains de froment, pressez-les entre deux fers chauds ; de l'huile qui en sortira, frottez-en les crevasses, & vous serez bien-tôt guéri. *Voyez* POMMADE.

CREUSET. C'est un petit vaisseau de terre cuite & fort seche, qui n'a d'ordinaire ni anse, ni poignée, & qui sert pour fondre & calciner les metaux.

CRI

CRIBLE. *Voyez* BLÉ.

CRIER. bien. C'est quand un chien courant aboie souvent en chassant.

CRISE. Changement subit qui survient dans une maladie. La crise parfaite est celle où les évacuations sont abondantes, & peuvent emporter la cause de la maladie, pourvû que le malade les soutienne. Cette sorte de crise arrive ordinairement le cinquiéme jour de la maladie, le septiéme, le neuviéme, l'onziéme, le vingt-uniéme, & quelquefois le quarante-uniéme. On nomme ces jours-là critiques, ou jours de crise. La crise imparfaite, ou prématurée est celle qui se forme trop tot, ce qui survient dans des jours extraordinaires, tels que sont le troisiéme, le quatriéme, le sixieme, le huitiéme, le dixiéme, &c. toujours dans le même ordre. Ces sortes de crises rendent la maladie plus longue & plus dangereuse ; parceque leurs évacuations ne sont ni assés abondantes, ni de matieres suffisamment préparées : il faut autant qu'il est possible disposer le malade à résister aux differentes crises qui peuvent survenir, soit par les cordiaux, & par les sudorifiques, soit par les purgatifs & les vomitifs. Dans le tems de la crise, on doit redoubler son attention, & seconder la crise conformément à son indication.

CRISTAL. C'est un terme qui se dit des sels & de quelques autres matieres qu'on fait congéler en maniere de cristal.

CRISTAL de tartre. C'est le tartre purifié & coagulé en forme de cristaux. C'est la même chose que crême de tartre.

CRISTAL d'alun. C'est l'alun purifié.

CRISTAL mineral. C'est du salpêtre préparé avec le souphre.

On appelle cristaux d'argent, ou de lune, un argent pénétré & reduit en forme de sel, par les pointes acides de l'esprit de nitre, & ainsi des autres cristaux.

CRISTAL. Pour l'amolir. *Voyez* PIERRE précieuse.

Pour lui donner de la dureté. Là-même.

Pour le dorer. *Voyez* OR.

Pour le coller. *Voyez* COLLER.

Pour le calciner. *Voyez* PIERRE précieuse.

CRISTALLISATION. C'est une espece de congélation qui arrive aux sels, lorsqu'étant délivrés de la meilleure partie de leur humidité, on les laisse durcir & sécher en des lieux frais.

CRO

CROCHET à remuer du fumier. C'est un outil, qui ayant deux dents de la longueur de sept à huit pouces, renversées en dessous, & étant emmanché dans un manche de trois ou quatre pouces de tour, & d'environ quatre pieds de longueur, sert à attacher le fumier entassé, & si pressé dans une couche ou dans un tas, qu'avec la fourche de fer, on ne sauroit déprendre, & séparer l'un d'avec l'autre.

CROCHETS. C'est avec quoi l'on crochete & attache par en bas une des cordes ou maitres qui est aux toiles.

CROISETTE. Sorte de plante fort commune dans les prés & dans les bois. Elle est vulneraire & astringente. On applique avec succès cette herbe pilée en cataplâme, sur les descentes des enfans ; on leur en fait boire aussi la décoction. C'est un fort bon remede, & qui a été souvent éprouvé.

CROIX DE CERF. C'est l'os que l'on trouve dans son cœur, qui approche de la figure d'une croix.

CROIX DE JERUSALEM. La simple est peu de chose, mais la double est une des plus belles fleurs, mais il la faut bien placer pour ne la plus remuer. Son lieu propre ne doit être ni trop chaud, ni trop humide ; il le faut bien remuer, & remplir de bonne terre, avec du fumier pourri ; il faut tous les ans, dans l'automne, ou au printems, y mettre au pié de la bonne terre, l'arroser souvent pendant les chaleurs, & la sapiner à l'entour.

Quand on la veut multiplier, il ne faut pas tirer la principale tige ; mais lorsqu'elle a donné des jets en automne, on doit découvrir doucement le pié, & prendre des rejettons qu'elle a poussés, soit qu'ils ayent pris racine ou non, sans rompre, s'il se peut, la vieille ; puis il faut les mettre dans un lieu froid, ou dans une caisse qui n'ait qu'un peu de soleil levant, non d'autre ; & quand ils auront pris racine, on les pourra mettre en pleine terre, faisant le tout de bonne heure pour prévenir les gélées, en coupant la fleur qui demeure deux mois en sa beauté sur son pié. Il faut prendre garde, que le long de la tige, entre chacune des grandes feuilles, il vient de petits rejettons, dont quelques-uns réussissent en les mettant dans une caisse bien petite pour les tirer l'hiver ; il les faut mettre à la pluye ; & les bien enterrer à proportion de leur longueur chacun jusqu'au cœur, pressant la terre de tems en tems pour les empêcher de sortir. En une seule année, un de mes amis de cent deux, en eut quarante, douze desquelles porterent la même année.

CROLER. Terme de Fauconnerie. Se dit de l'oiseau qui se vuide par le bas. Quand un oiseau de proye crole, c'est en lui une marque de santé.

CRONE. Terme de pêche. Sont des endroits qui sont au fond de l'eau garnis de racines d'arbre, de grands herbiers, & autres choses de cette nature. C'est ordinairement où se retire le poisson.

CROQUET. Terme de cuisine. C'est une farce délicate, composée de blancs de poulets : de chapons, de poulardes, & d'estomacs de perdrix, hachés avec du lard blanchi, quelques ris de veau blanchis aussi, de la tetine de vache, de la moëlle de bœuf, des trufes & des champignons, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême à proportion. On y ajoute quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs. Vous prenez des morceaux de cette farce, vous les formez en rond, ensuite vous les roulez dans un œuf battu, &

les panets en même tems ; & après les avoir laissés un peu reposer, vous les faites frire, avec du saindoux.

CROQUET. C'est une espece de gâteau fort large & très-mince, fait avec la farine, l'eau, le sel, & un peu de miel, ou de sucre.

CROUPE de cerf. C'est ce qu'on appelle cimier.

CROSSER. C'est un terme qui se dit des branches d'espalier qui passent les unes sur les autres, & font une maniere de croix. C'est un défaut qu'il faut éviter autant qu'on peut, mais qui est quelquefois nécessaire pour couvrir quelques vuides ; & pour lors bien loin de le compter pour un défaut, on le regarde comme une beauté.

CROSSETTE. C'est un mot qui se dit des branches de vigne qu'on a taillées, ensorte qu'il y reste un peu de vieux bois de l'année précedente ; ces crossettes étant mises en terre, font assez aisément des racines. Les Bourguignons les appellent chapons.

CROSSETTE. Ce terme se dit aussi des branches de figuier taillées, quand il y reste au talon un peu de vieux bois de l'année précedente.

CRU

CRU. Terme de Fauconnerie. C'est le milieu du buisson où la perdrix se retire quelquefois, pour éviter la poursuite des chiens. On appelle aussi cet endroit le creux du buisson.

CRUCHE. Terme de jardinage. C'est la même chose qu'arrosoir, de là vient que l'on dit une cruche bien ou mal faite, une cruche de bonne grandeur, & tout cela s'entend d'un arrosoir. *Voyez* ARROSOIR.

CRUDITÉ d'estomac. *Voyez* Elixir de santé.

CUB

CUBE. Ce terme joint avec ces autres, toise, pié, pouce, &c. marque un corps solide, étendu en tous sens, hauteur, largeur, longueur & profondeur. Les arpenteurs & les terrassiers en mesurant des toises solides, les réduisent au cube pour en regler la quantité juste, & par conséquent le prix, soit de la chose faite, soit de l'ouvrage à faire. Ainsi on dit, j'aura un écu, deux écus, &c. de la toise, cela veut dire ou de la quantité de la chose vendue, achetée, échangée, ou du transport à faire de la chose. On dit aussi, une toise cubique, c'est-à-dire, un toisé, fait par cubes.

CUC

CUCUPHES. Bonnet piqué garni de poudres Cephaliques, pour guérir les maux de tête.

CUCURBITE. C'est un vaisseau de terre, de verre, d'étaim ou de cuivre étamé, où on met les matieres que l'on veut distiller. Lorsqu'on veut faire quelque distillation, on y adapte un chapiteau de verre, qui a une embouchûre proportionnée, & un bec.

CUE

CUEILLETTE de fruits. C'est un mot assez ordinaire pour marquer le tems dans lequel on cueille les fruits. On dit : *c'est le tems de la cueillette des fruits, &c.*

CUEILLOIR. C'est une maniere de petit panier long d'environ un pié, large de cinq à six pouces, n'ayant point d'anses, & fait pour l'ordinaire d'osier vert, assez grossierement rangé. C'est dans ces sortes de cueilloirs que les gens de la campagne apportent au marché leurs prunes, cerises, grozeilles, &c.

CUI

CUIR. Commerce des cuirs de Barbarie. *Voyez* BARBARIE, ou COMMERCE.

CUISINE. C'est un lieu où on prépare les viandes & où on les fait cuire. On doit y trouver tout ce qu'on appelle batterie complette de cuisine, telles que sont les chaudrons, les chaudieres, les casseroles, les tourtieres, les marmites, les cuillers à pot, les coquemars, les bassins, les tables, les plats, les assiettes, les couperets, les couteaux, les grils, les broches, & autres ustenciles qui servent bien utilement dans la cuisine. La cheminée doit être spacieuse, afin de pouvoir y mettre aisément les chaudrons, les coquemars, les marmites & autres choses qui servent à faire cuire les viandes. On doit aussi y placer une ou deux cremailleres, si on les juge nécessaires, des pelles à feu, des pincettes, de gros chenets, ou landiers garnis de crampons, qui serviront à soûtenir les broches.

On ne doit pas oublier de faire dans la cuisine un potager où il y ait plusieurs fourneaux pour faire les ragouts. A côté de la cuisine, on aura soin de ménager un endroit pour conserver fraîchement les viandes. La cuisine doit être rangée le plus proprement qu'il est possible.

CUIVRE. C'est un métail de couleur rougeâtre, qu'on tire de plusieurs mines d'Europe, & principalement de Suede & de Dannemarc. On le trouve en morceaux, on lui donne le nom de cuivre vierge, on le lave pour le nettoyer des parties de terre, qui enveloppent sa superficie ; & comme il y a beaucoup de difficulté à le faire fondre ; on employe un grand feu pour le mettre en fusion. Il se purifie de ses scories, & on le jette dans des moules. Il retient le nom de cuivre rouge.

CUIVRE DE ROSETTE. C'est le cuivre rouge, qui a été fondu plusieurs fois. La fonte le rend plus pur & plus ductile.

CUIVRE BRULÉ. C'est celui qui a été calciné par un grand feu. Pour faire cette opération, qui enleve le souphre le plus grossier du cuivre, on le coupe en petits morceaux quarrés, on les stratifie dans un creuset avec du souphre & un peu de sel marin. On fait entrer ce cuivre brulé dans la composition des onguens & des emplâtres. Il est détersif, & mange les chairs baveuses. Il faut le choisir en petits morceaux quarrés, plats, cassans, de couleur noire en dehors, rouge & brillante en dedans.

CUIVRE JAUNE. C'est un mélange de cuivre rouge & de pierre calaminaire, qu'on trouve en abondance dans le pays de Liege. *Voyez* CALAMINE.

CUIVRE. *Pour blanchir le cuivre.*

Prenez d'arsenic & de salpêtre, autant de l'un que de l'autre, pilez-les ensemble, & mettez-les dans un pot de terre non vernissé, que vous couvrirez d'un autre pot bien ajusté & bien luté, mettez-le à un feu lent l'espace de six heures, approchant le feu de deux en deux heures, & qu'aux deux dernieres heures le feu touche audit pot ; prenez de cette poudre & jettez-la sur le cuivre fondu deux ou trois fois, & puis jettez-le en grenaille dans l'eau, & il sera presque aussi blanc que de l'argent, & pour l'empêcher de se perdre il faut mettre un peu de sain-doux dans la matiere fondue, avant que de la jetter.

Maniere d'argenter le cuivre.

Il faut faire fondre dans l'eau forte des retailles d'argent selon la quantité de la composition qu'on veut faire ; savoir, un denier par once, & ne mettre de l'eau forte que ce qui est absolument nécessaire

pour fondre cet argent. Pour y réussir, il faut avoir une petite phiole de verre, qui ait l'ouverture large, sous laquelle on presente une bougie allumée, jusques à ce que presentant une piece de cuivre à la fumée qui sort de la phiole, elle n'en soit pas noircie. L'argent étant ainsi fondu, on le précipite dans un verre d'eau bien nette, où on le laisse l'espace de vingt-quatre heures, parce que l'eau forte s'évapore entierement; & dans ce verre il faut avoir mis un peu de sel, & le faire délayer; on jette ensuite le tout sur du sel calciné & séché, & de tartre commun, dont on met autant pesant de l'un que de l'autre, & selon la quantité que vous avez fait fondre d'argent, savoir, une once pour un denier, comme j'ai déja dit; de sorte que sur trois onces de sel calciné & trois de tartre, il faudra six deniers d'argent, qu'une once d'eau forte pourra aisément fondre, pourvû que vôtre phiole soit petite. Il faut exposer le tout au soleil ou devant le feu jusqu'à ce qu'on puisse le broyer sur un marbre; & en le broyant, il faut bien remuer pour que l'argent se mêle bien. On peut conserver cette composition autant de tems qu'on voudra, pourvû qu'elle soit dans une urne de verre, & qu'on la tienne dans un lieu sec.

Pour s'en servir, il faut que la composition ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, mais on la broye avec de l'eau jusques à ce qu'elle soit comme de la bouillie, & on l'applique avec un morceau de linge.

Remarque sur les vaisseaux de cuivre.

Il faut se dispenser autant qu'il est possible de boire de l'eau qui aura séjourné dans un vaisseau de cuivre; parce qu'il donne un fort mauvais goût aux liqueurs qu'on y laisse pendant quelque tems, & particulierement à celles qui sont le plus impreignées de sels; parce qu'étant plus corrosives, elles ont plus de force pour dissoudre, ou pour détacher les parties extérieures du cuivre: C'est pourquoi les Confituriers se gardent bien de laisser leurs confitures pendant long-tems dans les bassines, après qu'ils les ont ôtées de dessus le feu; mais ils remplissent & dressent leurs pots sur le champ, pour ne pas s'exposer à perdre toute leur cuisson, par le goût désagréable que prendroient les confitures, s'ils les laissoient réfroidir dans le cuivre. Sur quoi il faut remarquer, que cette mauvaise qualité ne se communique jamais, tandis que les liqueurs ou les fruits sont sur un feu vif & ardent, & qu'elle se communique au contraire par un feu lent, ou par le séjour trop long que font les liqueurs dans un vaisseau de cuivre, après qu'on l'a tiré du feu.

Secret pour faire le verdet, ou verd de gris.

Faites plusieurs lits de marc de raisins dont on a tiré le jus, & de plaques de cuivre, laissez macerer ces plaques, jusqu'à ce que leur superficie soit convertie en verdet: ratissez cette superficie pour le ramasser, & réïterez la même chose autant de fois que vous le jugerez à propos, & jusqu'à ce qu'elles soient entierement changées en verd de gris. Plus le raisin abonde en tartre, & en esprits fermentatifs, & plus son marc est propre à faire le verdet; c'est pourquoi on y réussit mieux en Provence & en Languedoc, que par tout ailleurs.

Pour blanchir la superficie du cuivre.

Prenez sel gomme, sel alkali, sel commun, sel ammoniac, & cristaux d'argent, de chacun deux gros, faites-en une pâte avec l'eau commune, couvrez-en vôtre cuivre, & mettez-le ensuite sur les charbons ardens, jusqu'à ce qu'il ne fume plus.

CUIVRE. Pour y faire écaille de tortue. *Voyez* ECAILLE.

Pour le blanchir, l'argenter. *Voyez* ARGENT.

CUL

CULOT. C'est la piece de métal fondu qui se trouve au fond du creuset, & qui en garde la figure quand il est réfroidi.

CULOTTE de bœuf, derriere de cimier. C'est un morceau qui est tout auprès de la queue. On larde la culotte de bœuf, de jambon & de lard bien assaisonné de sel, poivre, clou de gérofle, canelle, muscade, & coriandre, rocambole, oignon, persil. On en fait entrer dans le lard autant qu'il est possible, & on larde dessous & dessus. Ensuite on l'assaisonne encore des mêmes ingrédiens, & on la met dans la casserole pour la faire un peu mariner, avec rocambole, oignons, basilic, thim, persil, tranches de citron, verjus, & un peu de bouillon. On la laisse deux heures dans la casserole, & on la fait cuire dès le soir pour le lendemain. Pour la faire cuire, on l'enveloppe dans une serviette, afin qu'elle ne prenne point la graisse; on met une assiette de terre, ou d'argent au fond de la marmite, pour empêcher que la serviette ou la viande ne se brûlent; & pour assaisonnement, l'on y met trois livres, ou environ de panne de porc, ou de graisse de bœuf bien fraîche: si la culotte étoit petite, on en mettroit moins: on y ajoûte vin blanc, verjus, sel, poivre long, canelle, muscade, tranches de citron, gingembre, sel, persil, laurier, oignon, anis, fenouil, coriandre entiere, basilic entier. On couvre bien la marmite, & on laisse consommer la culotte à petit feu. Etant cuite, on laisse réfroidir dans la graisse; & quand vous voulez la servir, vous la coupez en tranches minces, comme le bœuf à la royale.

Si vous voulez la servir entiere, pour en faire une grosse entrée, vous la couvrez d'un grand godiveau, & vous la mettez au four pendant une heure. Quand vous voulez la servir, vous faites un rond au dessus du godiveau, vous y faites entrer un bon coulis de bœuf, qui pénétre bien par-tout; vous y ajoûtez un jus de citron par-dessus, & vous la servez chaudement.

CUM

CUMIN, en Latin *Cuminum*. On distingue trois sortes de cumin, le cultivé, le sauvage prémier, & le sauvage second.

Description du Cumin cultivé.

Le cumin cultivé a la tige longue & étroite, les feuilles découpées, fort menues, de même que celles du fenouil; il fleurit par ombelles, comme le fenouil, sur lesquelles il porte quantité de graines: sa racine est blanchâtre, & va rampant à fleur de terre.

Lieu.

Il aime les lieux chauds & boueux; il croît en abondance auprès de la mer; celui d'Ethyopie est le plus estimé, on le cultive dans l'Isle de Malthe.

Proprietés.

Il est bon à l'estomac, il échauffe, il est astringent & dessicatif, il est bon de l'appliquer avec des raisins de passe, ou de farine d'yvraye, ou du cerat, aux inflammations des génitoires.

Description du Cumin sauvage prémier.

Le Cumin sauvage prémier de Matthiole, a une petite plante de la hauteur d'un pan, & menue, avec six ou sept petites feuilles menues, dentelées & découpées comme le gingidium; à la cime il y a cinq ou six petits boutons, ronds & tendres, dans lesquels

est la graine semblable à la paille, plus âcre que celle du cultivé.

Lieu.

Il croît par les collines, en Lycie & Galatie d'Asie.

Propriétés.

Il a les vertus du cultivé, & plus assuré, & même fait plus d'opérations. Il a encore une vertu particuliere contre les serpens & les scorpions, avec de l'huile; étant pris dans du vin environ une pincée, il modere les dévoyemens d'estomac & le vomissement desordonné; aussi pris en trois verres de vin au poids de trois dragmes, il résout les suffocations de matrice.

Description du Cumin sauvage second.

Le cumin sauvage second, est assez semblable au cultivé; lequel fait plusieurs branches garnies de cinq ou six feuilles, assez grandes & découpées; il produit dans chaque fleur des grandes cornes faites en rond & dentelées, dans lesquelles est la graine, comme celle de la nielle.

Lieu.

Il croît en Galatie, Sicile, Asie, & celui d'Egypte est le plus estimé.

Propriétés.

Il a les mêmes vertus du prémier sauvage, de plus étant instillé aux oreilles avec de la graisse de veau, ou du miel, il guérit leur bourdonnement; étant appliqué avec des raisins secs & du vinaigre, il guérit les meurtrissures; avec du vinaigre, il ôte les lentilles noires qui viennent dans le corps. On use, dit Galien, de la graine de cumin, comme de celle de l'anis, & du carvi & du persil. Elle est chaude, comme celles de ces plantes, elle provoque l'urine, & résout les vents.

Cette même graine, que l'on appelle aussi anis aigre, s'employe dans les vertiges, dans les coliques venteuses, enflures de bas ventre, ou hydropisie tympanique. On s'en sert aussi pour rappeller la chaleur naturelle dans les chevaux, les bœufs, & autres bestiaux. On l'incorpore dans la terre salée, qu'on met quelquefois dans les colombiers, parceque les pigeons sont très-friands de cette graine, & qu'elle en attire un grand nombre. On en tire, comme de l'anis, une sorte d'huile qui est souveraine contre les rhumatismes; mais il faut l'employer avec précaution, & en petite quantité.

Il faut choisir le cumin nouveau, verdâtre, bien nourri, d'une odeur forte, & un peu désagréable, prenant bien garde, qu'il ne soit pas piqué, ni vermoulu, à quoi il est fort sujet.

CUR

CURE. Terme de Fauconnerie. C'est une sorte de pillule, composée de coton, d'étoupe & de plume, que les Fauconniers font prendre aux oiseaux de proye, pour dessécher leur flegme. Armer les cures de l'oiseau, c'est mettre auprès quelque petit morceau de chair, pour lui faire mieux avaler la cure. Tenir sa cure, se dit de l'oiseau, quand la pillule fait son devoir.

CURÉ. Les Curés gouvernent le troupeau de JESUS-CHRIST sous l'Evêque, ils sont les vrais Pasteurs d'une partie des fidelles commis à leur conduite, pour lesquels ils sont obligés de donner leur vie. C'est à eux d'être pénétrés plus que personne de la vérité de ces paroles du Prophete Ezechiel: *Praeceptaque tum fecerit homo, vivet*; c'est-à-dire, que celui qui fera la volonté de Dieu ou son devoir dans son état, sera beni de Dieu, non seulement pour le bien spirituel, mais encore pour le bien temporel, voici ses devoirs.

Les principaux devoirs d'un bon Curé.

Les devoirs d'un bon Curé se réduisent principalement à six chefs. 1. Envers Dieu. 2. Envers son Evêque. 3. Envers le Clergé. 4. Envers soi-même. 5. Envers ses Paroissiens. 6. Euvers son Eglise & autres soins Paroissiaux.

Devoirs des Curés envers Dieu.

1. Le Curé doit souvent converser avec Dieu par l'oraison; s'unir à lui par des Actes de Foi, d'Espérance & de Charité, & sur-tout en ses fonctions, aussi-bien que dans les difficultés qui se rencontrent souvent en sa charge, qui pour être quelquefois si grandes, pourroient le dégoûter, si par l'oraison il ne reprenoit des forces pour y resister, s'y appliquant à l'imitation de N. S. priant dans le jardin des oliviers.

2. Il doit toûjours se tenir en la présence de Dieu, avoir un grand zele de sa gloire, une pure intention en tout ce qu'il entreprend, & lorsqu'il aura un bon succès dans ses travaux ou dans ses affaires, qu'il en loue le Seigneur à qui toute la gloire & tout honneur sont dûs; & qu'à ses louanges il joigne les actions de graces.

3. Il doit avoir une grande devotion envers nôtre Seigneur Jesus-Christ en la sainte Eucharistie; procurer auprès de ses Paroissiens qu'il soit placé au milieu du grand Autel dans un Ciboire d'argent ou autre métal, selon la commodité, sous un Dais suspendu, ou sous un petit pavillon, ou renfermé dans un Tabernacle le plus embelli qu'il sera possible; que devant icelui, on éclaire une lampe toûjours ardente, & quand il le portera en procession ou aux malades, qu'il soit accompagné; & que ce soit avec beaucoup de respect, de modestie & de devotion.

4. Il doit toûjours vivre en état de grace, & s'il lui arrive par malheur de la perdre, il tâchera de la recouvrer au plutôt par le Sacrement de Penitence, afin que la vie qu'il donne aux autres, ne lui serve point d'occasion de mort.

5. Il doit administrer dignement les Sacremens, & y avoir une grande devotion; pratiquer religieusement toutes les ceremonies contenues dans les rubriques & dans le manuel de son Diocese.

6. Il doit dire son office divin, & célébrer la sainte Messe avec la plus grande préparation, attention & devotion qu'il lui sera possible: observant exactement les rubriques du breviaire, & du missel de son Diocèse, & les heures réglées pour l'office autant que faire se pourra.

Devoirs des Curés envers leurs Evêques.

1. Le Curé doit instamment prier Dieu pour lui.

2. Avant que d'accepter la charge, il doit se faire entierement connoître à lui, en lui découvrant tout simplement son intérieur, & ensuite d'année en année, ou plus souvent, selon qu'il peut en avoir besoin, lui communiquer la méthode qu'il tient à instruire ses Paroissiens, & comme il se comporte en l'administration des Sacremens; & lorsqu'il ne pourra pas le consulter lui-même, il aura recours à son grand Vicaire sur les difficultez de sa charge.

3. Il doit soigneusement garder ses ordonnances, les faire garder par ses Paroissiens, & lui obéir en tout ce qui concerne sa Jurisdiction.

4. Il le doit avertir des desordres & des scandales publics, & s'il n'y peut autrement remédier.

5. Il doit prendre de lui les saintes Huiles en tems & lieu.

6. Il doit assister au Sinode quand il se tient, & aux autres assemblées qui se font de sa part, quand il sera mandé.

7. Il ne doit recevoir aucun Ecclesiastique, Vicaire ou prédicateur, qui ne soit approuvé de lui, de même aucun Etranger qui ne fasse paroître des lettres testimoniales de son Ordinaire; & il l'avertira aussi quand quelqu'un des Prêtres de son Eglise manquera à son devoir.

Devoir des Curés envers leur Clergé.

1. Le Curé doit attirer, gagner & gouverner son Clergé, autant qu'il sera possible, par amour, par services, par faveur, &c. se souvenant qu'à l'exemple du souverain Pasteur des ames, *non venit ministrari, sed ministrare; venit quærere, & salvum facere quod perierat, Math. cap.* 10. *v.* 28. & *Luc. cap.* 19. *v.* 10. Il doit enfin avoir un cœur fraternel & charitable envers tous ses confreres.

2. Il doit reserver l'autorité & la severité pour en user rarement; & plus par nécessité qu'autrement.

3. S'il se trouve quelque Prêtre ou Ecclesiastique nécessiteux & indécemment accommodé, & qui auroit besoin de quelque assistance pour faire ses fonctions en l'Eglise, il lui procurera quelque largesse, afin de le gagner par-là à son devoir, & par son exemple en gagner d'autres.

4. Pour satisfaire à ces dépenses & autres semblables, comme pour assister un Ecclesiastique tombé en maladie; ou pour en secourir un autre passant qui en auroit besoin, il faut qu'il procure auprès des personnes pieuses quelques aumônes à cet effet.

5. Il fera ensorte par ses exhortations que les Ecclésiastiques ne soient vus sans leur habit long, même par les chemins, où ils peuvent trousser leur soutanne, soit à cheval, soit à pié.

Que leur tonsure & couronne soient renouvellées du moins les veilles des jours solemnels, & de quinze en quinze jours, & s'ils le peuvent chaque semaine, les portant à se la faire les uns aux autres, sans aller pour cela chez les Barbiers.

Que leurs cheveux & leur barbe soient modestes & differens de la mode du siécle.

Que l'on ne prête pas de soutanne, ni de robe aux Prêtres qui viennent de dehors en habit court, pour dire la Messe, afin de les obliger une autrefois à ne plus marcher sans l'habit Ecclesiastique.

Que l'on ne dise pas la Messe avec la soutanelle jusqu'aux genoux, cela étant contre la rubrique, & encore moins avec une simple casaque.

6. Il veillera que l'on fasse en tems réglé des conférences clericales de Theologie morale, des rubriques, du plain-chant, & entr'autre de la conduite & direction intérieure, & autres matieres spirituelles.

7. Il conviera de tems en tems quelque Ecclesiastique à sa table, le traitant fraternellement pour lui gagner le cœur à son devoir, & d'ailleurs l'éloigner des compagnies moins sortables à sa condition.

8. Il tâchera de faire ensorte que les Ecclesiastiques de la Paroisse logent & vivent ensemble, si faire se peut, afin que l'ordre & la discipline en soit mieux observée, ou tout au moins il tiendra la main très-exactement qu'ils ne frequentent pas les cabarets, le jeu, la chasse, les festins, & autres exercices scandaleux qui leur sont défendus par les saints canons de l'Eglise.

9. Il leur donnera des emplois conformes à leur condition; leur faisant instruire les enfans, visiter les malades, catéchiser les ignorans, &c.

10. Enfin, il doit avoir soin que l'office divin & public soit celebré avec devotion par son clergé, que l'on y évite les anticipations & précipitations ordinaires, qui portent bien souvent les peuples au mépris de la religion & des choses saintes.

Devoirs des Curés envers eux-mêmes.

1. Le Curé doit avoir un cœur de juge envers soi-même pour connoître la griéveté de ses propres fautes, qui ne peuvent être petites en une personne constituée en une si haute dignité. De plus il doit attribuer à sa négligence, imprudence & manque de zele, la plupart des fautes des Paroissiens pour en faire des penitences & satisfactions convenables.

2. Il doit avoir un grand soin de la pureté de sa conscience; & pour la conserver, il doit se confesser souvent, au moins une ou deux fois chaque semaine.

3. Il doit avoir une grande pureté d'intention en toutes ses fonctions Ecclesiastiques, n'ayant autres fins que la gloire de Dieu, l'édification du prochain, & le salut, tant de son ame, que de celles qui lui sont sujettes & commises en charge.

4. S'il peut, il aura un Directeur spirituel, le verra de tems en tems pour prendre ses avis, & conferer avec lui de l'interieur de son ame.

5. Il doit lire souvent l'Ecriture Sainte, avec intention d'en connoitre les vérités pour en profiter, & pour cet effet il se servira de quelques bons commentaires, tels que Maldonat, Menochius, Tirin, Cornelius, Jansenius.

6. Il doit lire les livres, & étudier les matieres qui concernent sa profession, suivant en cela exactement ce qui lui sera prescrit par son Directeur.

7. Il doit régler si bien son tems qu'il ne soit jamais oisif, ni aussi trop embarrassé d'afaires, faute de les prévoir en tems & lieu.

8. Il doit porter toujours la soutanne & l'habit convenable à un Prêtre, sans vanité & superfluité, faire souvent renouveller sa couronne, laquelle sera d'une convenable grandeur, porter les cheveux courts & la barbe modestement accommodée, se conformant en tout cela aux anciens canons de l'Eglise.

9. Il doit vivre frugalement, & n'avoir rien de splendide en sa maison, honorant par là l'humilité & la pauvreté de Notre-Seigneur JESUS-CHRIST.

10. Il doit avoir un amour reglé, & raisonnable envers ses parens, sans se retrancher du nécessaire, ni sans diminuer la part des pauvres pour les avancer.

11. Il doit fuir les mauvaises compagnies, principalement celle des filles & des femmes, des heretiques, des libertins, des faineans; comme aussi celle des mauvais Prêtres qui par leur vie & leur déportement, avilissent & deshonorent leur ordre & leur ministere.

12. Il ne doit jamais entrer aux tavernes, aux cabarets, pour y boire & manger (si ce n'est en voyageant) ni aller à la comedie & autres spectacles.

13. Il doit fuir sur toutes choses éviter le peché d'impureté, l'avarice, la gourmandise & l'oisiveté.

Devoirs des Curés envers leurs Paroissiens.

1. Le Curé doit avoir un grand zele pour le salut de leurs ames, les aimer tous ardemment & également; avoir une maniere aisée & douce, qui donne à ses Paroissiens une facilité de l'aborder, s'insinuer dans leur esprit, & traiter avec eux dans une grande douceur d'esprit & de paroles.

2. Il doit avoir un cœur de pere envers tous, pour supporter patiemment les peines & les difficultés qu'il trouvera à les élever à la perfection de la vie chrétienne, ayant compassion de leurs infirmités spirituelles, de leurs rebellions & de leurs resistances au bien; il doit même faire éclater sa bonté, en souffrant patiemment leurs persécutions, médisances & injures.

3. Il donnera bon exemple à tous, prenant garde

qu'il n'y ait rien de ſcandaleux dans ſa maiſon, mais au contraire, que tous ceux de ſa famille édifient le prochain par l'odeur de leur bonne vie.

4. Il doit dire ou faire dire la Meſſe tous les jours auſquels les Paroiſſiens ſont obligés de l'entendre, & faire le ſervice divin conformément aux Statuts & Réglemens du Dioceſe, à l'heure reglée, avec modeſtie & devotion.

5. Comme bon Paſteur, il doit nourrir ſon troupeau de la parole de Dieu, lui enſeignant tout ce qu'un bon Chrêtien doit ſavoir, faire & croire pour être ſauvé, & particulierement la maniere de bien & utilement recevoir les ſaints Sacremens; & par conſéquent pour les rendre capables, il eſt obligé de faire le catéchiſme les Dimanches & fêtes ſolemnelles de l'année.

6. Il doit outre cela, le plus ſouvent qu'il pourra, faire une demi heure d'exhortation à ſon peuple pendant la Meſſe; reprenant avec prudence & hardieſſe les pechés publics; & pour cet effet prêcher ſouvent les rigueurs épouvantables de la juſtice Divine, du jugement dernier, des peines de l'enfer, & de ſemblables matieres qui peuvent exciter le peuple à ſe convertir, & à faire pénitence. Mais quant au tribunal de la confeſſion, il doit agir avec une très-grande douceur; parlant plutôt à ſes pénitens de la miſéricorde de Dieu, que de ſa juſtice, les encourageant à déclarer avec toute confiance leurs pechés pour en obtenir le pardon.

7. Il doit pareillement avoir un grand ſoin de ces choſes, en procurant l'etabliſſement, & ordonnant qu'on y enſeigne la doctrine chrêtienne; les viſitant ſouvent, pour voir ſi on s'y comporte comme il faut.

8. Il doit adminiſtrer les Sacremens à ſon peuple toutes les fois qu'il en eſt raiſonnablement requis, même juſqu'à expoſer ſa vie, quand il s'agit du ſalut des ames de ſes Paroiſſiens; en quoy toutefois il eſt beſoin de précaution, & maturité de jugement, de crainte que rendant ſervice au particulier, il ne ſe rende inutile au général. Il doit auſſi les convier & inviter ſouvent à la fréquente confeſſion & communion: par exemple, les prémiers dimanches des mois, & les fêtes principales de l'année, ſe rendant aſſidu au confeſſional autant que faire ſe pourra, recevant bénignement, ſans aucune acception des perſonnes, ceux qui ſe preſenteront ſans faire paroitre aucun ennui, ou dégoût.

9. il doit avoir un très-grand, & très-particulier ſoin des malades, tant en ce qui regarde leur bien ſpirituel, que le temporel, les exhortant à ſe confeſſer & communier au commencement de leur maladie, les viſitant ou faiſant viſiter tous les jours, ceux-la principalement qui auront reçû le ſacrement de l'extrême-onction, & qu'on juge dans le danger probable de mort, les recommandant auſſi aux prieres publiques des Paroiſſiens, & à leurs charités & aumônes; au cas qu'ils en ayent beſoin.

10. Il doit particulierement prendre garde ſur ceux qui menent une vie mauvaiſe & ſcandaleuſe; & tâcher de les convertir à Dieu. Que s'ils ſont pécheurs publics, ou notoirement dans l'occaſion prochaine du péché, leur refuſer l'uſage & l'adminiſtration des Sacremens deſquels ils ſont indignes: mais diſcretement, avec prudence & conſeil.

11. Il doit faire tout ſon poſſible pour empêcher les procès & les chicanes, en accordant incontinent, & terminant, ſi faire ſe peut, leurs différens: réconciliant ceux qui ont des haines & inimitiés; ſe gardant ſur-tout d'être partial, ni de ſoutenir les uns au préjudice des autres.

12. Pour le ſecours & conſolation ſpirituelle, & temporelle des malades, il doit établir quelque compagnie de femmes vertueuſes, qui y contribuent, les unes de leurs moyens temporels, les autres de leur induſtrie; le tout ſelon le Reglement de ce qui en eſt établi en divers lieux.

13. Il doit garder une exacte réſidence, s'abſentant rarement de la Parroiſſe, faiſant ſa demeure proche l'Egliſe, autant que faire ſe pourra pour la commodité de ſes Paroiſſiens, pour pouvoir plus facilement & plus promptement ſubvenir aux neceſſités qui peuvent arriver.

14. Il doit en tems & lieu viſiter avec adreſſe chaque famille de ſa Paroiſſe, & converſer diſcrettement avec les particuliers, afin que connoiſſant plus certainement tout ce qui ſe paſſe, il puiſſe avec prudence & charité remedier aux maux, tant généraux que particuliers.

15. Pour connoître plus facilement l'état de toute ſa Paroiſſe, il ſera bien à propos d'en faire une viſite générale tous les ans, entre Pâques & la Pentecôte, dreſſant un regiſtre qui contienne diſtinctement chaque famille, le lieu, la demeure, le nom, le ſurnom, l'âge & la condition de chacun, marquant ceux qui ont été confeſſés à Pâques par la lettre P. ceux qui auront été communiés; C. ceux qui auront été confirmés, Chr.

Devoir des Curés envers leur Egliſe.

1. Le Curé doit avoir un grand ſoin de la netteté & de l'entretien de ſon Egliſe, & pourvoir qu'elle ſoit bien cloſe, & bien fermée de tous côtés, ne permettant pas qu'il y ait aucun lieu deſtiné pour y laiſſer les balliures & ordures.

2. Il doit faire enſorte que le tabernacle & cuſtode, où repoſe le ſaint Sacrement de l'autel, les fonts baptiſmaux: & le lieu où l'on met les ſaintes huiles, ſoient appropriés, ornés, & fermant à clé, qu'il gardera ſûrement, & qu'il tiendra en ſa chambre.

3. Il doit prendre garde que les ornemens ſoient bien entretenus, qu'ils ne ſoient pas déchirés, ni decouſus, que les napes ſoient bien blanches, ſans taches de cire, & qu'elles ſoient couvertes de tapis; que les images ſoient nettoyées de la pouſſiére de tems en tems; & qu'il n'en ait aucune expoſée, qui ſoit notablement difforme, ou qui repréſente quelque nudité qui puiſſe offenſer la vûe, ou exciter quelque riſée.

Sur-tout que tout ce qui touche immédiatement à l'Euchariſtie, & ce qui ſert aux divins Miſteres à l'Autel ſoit bien net & bien propre; ſavoir le calice, la paténe, la palle, les corporaux, les purificatoires, les aubes, les amits, les chaſubles, les manipules, les étoles & les ceintures.

Que la ſacriſtie ſoit nette & bien propre, & qu'elle ſoit bien garnie d'ornemens, ſelon la diverſité des couleurs; bien propres, quoique moins riches, & le tout ſelon les rubriques du Diocéſe.

4. Il doit avoir ſoin qu'on ſatisfaſſe aux obits, fondations & legs pieux, faiſant enſorte qu'ils ſoient fidellement accomplis en ce qui regarde le ſpirituel; & que le temporel de l'Egliſe ſoit fidellement adminiſtré, ne permettant pas qu'il ſoit employé aux négoces ſeculiers, comme ſeroit à payer les tailles, impoſitions, ou levées de ſoldats. Que les Marguilliers s'acquitent bien de leur charge, n'employant pas le revenu de l'Egliſe à des feſtins, proceſſions, &c. Qu'à la fin de chaque année, les comptes ſoient fidellement rendus.

5. Il doit tenir de bons & fidelles regiſtres: 1. des Baptêmes: 2. des Mariages: 3. des Sepultures: 4. de la Confirmation; marquant en chacun les noms & les ſurnoms, la qualité, le jour, le mois & l'an, avec

avec les témoins qui ont été presens ; le tout suivant les formolaires ajoûtés à la fin du Rituel.

6. Il doit prendre garde soigneusement quand il reçoit quelque testament d'y apporter toutes les clauses & conditions necessaires pour les rendre valides, & qui puisse subsister en cas de contestation, & de débat en conservant très-exactement les minutes, comme aussi tous autres actes & fondations concernant le bien de l'Eglise & son revenu, ensorte qu'il puisse être qualifié du titre de prudent & fidelle dispensateur, tant des Sacremens, que des biens de son Eglise épouse de Jesus-Christ.

7. Il doit faire son possible pour détruire quantité d'abus qui sont introduits dans les Parroisses par la negligence des Pasteurs, comme : 1. Que les laïques ne portent de surplis, chapes, &c. 2. que les Prêtres ne quittent leurs surplis, ou rabat pour dire la Messe. 3. Que les femmes, ou filles ne fassent la quête dans l'Eglise. 4. Que les laïques n'approchent pas trop des Autels. 5. Que l'on n'use de chapelles domestiques dans la Paroisse sans grande necessité. 6. avertir les parens de ne faire coucher avec eux leurs enfans, petits ou grands. 7. De ne faire coucher ensemble les enfans de divers sexe, quoique très-jeunes. 8. De ne souffrit les cajoleries dans l'Eglise à qui que ce soit. 9. Que dans les Catechismes les garçons soient séparés des filles. 10. Qu'il y ait une maîtresse pour instruire les Files de la Paroisse, & un maître pour les garçons. 11. De ne differer pas trop long-tems à faire confirmer les enfans. 12. De les faire confesser aux principales fêtes de l'année, & de les instruire soigneusement pour la premiere communion.

Ce qu'un Curé doit faire tous les jours de sa vie.

1. Observer exactement le reglement de vie qu'il s'est proposé aux exercices spirituels.
2. Faire la lecture spirituelle, & commencer par l'Ecriture sainte.
3. S'appliquer à l'étude.
4. Visiter les malades.
5. Faire une demi-heure d'oraison.
6. Faire reflexion sur l'état de la Paroisse, pour voir les désordres qui s'y commettent, afin d'y remedier au plûtôt.
7. dire son Office devotement & au tems prescrit, si faire se peut.

Ce qu'il doit faire toutes les semaines.

1. Se confesser une fois ou deux.
2. Changer les purificatoires du calice pour la Messe.
3. Se préparer pour la prédication ou catechisme qu'on doit faire.
4. Faire prévoir aux Ecclésiastiques les offices extraordinaires qu'on doit chanter.
5. Faire quelque conference des cas de conscience, des cérémonies, de l'état & du devoir des Ecclésiastiques avec les Prêtres de sa Parroisse.

Ce qu'il doit faire tous les quinze jours.

1. Renouveller les hosties consacrées qui se gardent au tabernacle pour la communion des malades.
2. Visiter les écoles des enfans, pour y maintenir l'ordre & la discipline.
3. S'informer soigneusement de tout ce qui se passe en sa Parroisse, afin d'obvier aux désordres & scandales qui pourroient arriver.
4. Prendre conseil de quelque personne docte & experimentée, touchant les difficultés qui se rencontrent en l'administration de sa charge, si la necessité le veut.

Ce qu'il doit faire tous les mois.

1. Lire attentivement les presens devoirs du Curé, quelque chose du bon Curé de Monsieur Doignon, & des avertissemens aux Curés de Monseigneur l'Archevêque de Cosence.
2. Voir & conferer avec son Directeur spirituel pour les difficultés de sa conscience, & l'avancement à la vertu, si la commodité le permet.
3. Visiter les Ecclésiastiques de son Clergé.
4. Avoir soin qu'on change les napes des Autels,& principalement les corporaux, s'il en est besoin.

Ce qu'il doit faire tous les trois mois.

1. Faire quelque confession extraordinaire par reflexion sur ses actions, & à un autre Confesseur qu'à l'ordinaire, selon l'avis de son Directeur.
2. Faire un petit registre ou mémorial des défauts dont on se fera apperçu, afin de s'en corriger.
3. Faire nettoyer les images & le Tabernacle.

Ce qu'il doit faire tous les six mois.

1. Lire les cas reservés, tant à son Evêque Diocesain, qu'au Pape.
2. Visiter les ornemens & meubles de son Eglise, pour les faire reparer, changer ou accommoder, en cas qu'il en soit besoin.
3. Passer par sa mémoire chaque famille;voir comme on s'y comporte, & s'il s'y trouve quelque désordre, chercher les moyens d'y remedier.
4. Faire nettoyer l'Eglise & les voûtes.
5. Conferer avec les Marguilliers des affaires de la Fabrique.

Ce qu'il doit faire tous les ans.

1. Faire les exercices spirituels,choisissant pour cet effet le tems & le lieu le plus propre.
2. Renouveller les Officiers de sa Parroisse suivant la coûtume.
3. Recevoir & examiner les comptes des mises & receptes des biens de l'Eglise pendant le tems de leurs charges,comme député de Monseigneur son Evêque, & en vertu de la commission à lui addressée.
4. Lire les rubriques du Breviaire,Missel & Rituel, Diocesains, pour se perfectionner de plus en plus en l'acquit de sa charge.
5. Pourvoir aux abus & désordres qui se commettent ordinairement aux tenues des marchés ou foires, avec profanation des jours de fêtes.

Finalement il faut en tout tems. 1. Garder une ponctuelle & exacte résidence.
2. Eviter les mauvaises compagnies, & l'engagement aux affaires du monde.
3. Instruire ou faire instruire les Clercs de sa Parroisse.
4. Faire inviolablement chaque jour l'Oraison mentale du matin, la lecture spirituelle à l'heure reglée, & l'examen général du soir.
5. Faire souvent des actes de foi dans ses fonctions Ecclésiastiques, d'esperance dans les adversités ; mais sur tout & à toute rencontre de charité envers Dieu & le prochain.
6. Servir Dieu par presence, volonté & imitation.
7. Avoir un grand zele du salut des ames, sur tout de celles qui lui sont commises.
8. Respecter & honorer son Evêque,obéissant à tous ses ordres & reglemens comme venant de Dieu, les publiant à son peuple, l'exhortant à les observer exactement. Enfin, il doit appliquer toutes ses oraisons, sacrifices & lectures spirituelles, pour obtenir la fin à laquelle tout bon Curé doit tendre, & c'est la gloire de Dieu, le salut de son ame, & de celles de ses Parroissiens.

AVERTISSEMENT.

Quelques-uns de mes amis m'ont conseillé de mettre ici les devoirs & obligations d'un Curé, lui pouvant être utiles même pour son temporel, quoi qu'on les trouve dans le recueil de mes Lettres imprimées sous le nom de Monseigneur notre Archevêque, en l'année 1693. & dans les autres Lettres qui sont contenues dans la seconde impression. Les seculiers y trouveront aussi de grands avantages & utilités pour prosperer dans le monde, & éviter des maux qui souvent causent la ruine des maisons : ce qui est facile à voir dans les avis qu'il leur doit donner sur le Sacrement de penitence ; car les malheurs, pauvretés, miseres, qui leur arrivent en cette vie dans les pertes de sa santé, & de ses biens, pour l'ordinaire n'ont point d'autre principe que des confessions mal-faites ; je defere à l'avis qu'on m'a donné, & je dis qu'un bon Curé doit donner les instructions suivantes à ses Paroissiens.

Avis qu'un bon Curé doit donner à ses Paroissiens touchant le Sacrement de Penitence.

Si vous aviez une maladie corporelle, & que votre Medecin vous ordonnât des remedes que vous connoîtriez n'être pas bons pour n'avoir fait aucun effet, & ne vous avoir purgé en aucune maniere, après en avoir pris plusieurs fois, vous le quitteriez, & vous ne vous serviriez plus de lui ; & si vous faisiez autrement, vous connoissez bien que ce ne seroit pas vouloir votre santé, mais plûtôt vouloir avancer votre mort. Il en est de même si votre ame est atteinte d'une maladie mortelle par quelque habitude au peché mortel, si vous vous en êtes confessé plusieurs fois, & que vous n'ayez point quitté cette méchante habitude ou totalement ou au moins en partie ; je vous donne avis qu'il est bon que vous cherchiez un autre Confesseur, & quittiez le vôtre, après avoir bien prié Dieu pour en trouver un bon.

Un malade ne se soucie guére de vivre, si ayant la gangrene ou une playe dangereuse, il se sert toujours d'un Medecin qui flatte sa playe & y fait mettre du cotton & de la soye, quand il y faudroit mettre le fer & le feu ; si vous êtes dans le peché mortel, votre maladie est de cette nature, que le fer ou le feu y est necessaire ; & ainsi votre Confesseur vous doit imposer une penitence, qui soit propre, selon le Concile de Trente, & pour punir vos pechés passés, & pour vous aider à les éviter à l'avenir. S'il ne vous ordonne une penitence medecinale ; mais se contente de vous ordonner quelques *Pater* & quelques *Ave* ; Jugez vous-même si vous sortirez de cette dangereuse maladie.

Vous connoîtrez que votre Medecin spirituel est fidelle à son ministere, s'il vous renvoye lorsque vous refusez de faire la penitence medecinale, c'est-à-dire, celle qui est absolument necessaire pour vous retirer du peché mortel dans lequel vous croupissez, ou de celui auquel il prévoit qu'infailliblement vous retomberez.

Ces sortes de penitences medecinales, sont par exemple, de vous abstenir durant un certain tems determiné, du cabaret, ou de boire une certaine parite d'eau avec le vin, si vous beuvez ; De n'aller plus au breland, si vous jouez : De baiser la terre, ou de donner telle aumône aussi-tôt après être retombé dans le peché, dans le jurement ou dans quelque peché d'habitude : De ne vous trouver jamais seul avec une telle personne ; D'aller vous confesser au plûtôt quand vous serez tombé dans le peché mortel : De donner une telle aumône aux pauvres, au cas que vous n'ayez pas restitué en un tel tems. Si vous êtes dans une paresse de votre salut, une penitence medecinale seroit de vous approcher souvent des Sacremens, d'assister aux Prônes & grandes Messes de votre Parroisse, de lire tous les jours à certaine heure de bons livres spirituels, de faire une retraite de huit jours, qui est un remede salutaire à toute sorte de vices.

Un malade qui ne voudroit pas prendre une medecine qui seroit bonne & salutaire, est censé ne vouloir pas guerir de sa maladie, sur tout s'il n'y avoit que ce seul remede qui le pût guérir. Si cela est vrai, comme vous le connoissez bien, jugez en quel état vous seriez, si vous refusiez ces sortes de penitences medecinales, & que vous allassiez vous confesser à quelqu'un qui ne vous en ordonnât point de semblables.

Croyez que vous êtes dans le dernier peril de votre salut, si votre Confesseur differant l'absolution, & vous renvoyant jusques à ce qu'il ait connu quelque avancement en votre conduite, vous allez à un autre Confesseur ; ne croyez pas que pour en trouver un qui vous la donne, après qu'un autre vous l'aura refusée, vous soyez en assurance. Et souvenez-vous qu'on ne sauroit avoir un trop bon Medecin, lorsqu'on est dans une dangereuse maladie, & que c'est avoir perdu le bon sens que de s'en tenir à un Chirurgien flateur ou ignorant, lorsqu'on peut en avoir un habile & experimenté.

Et vôtre Confesseur vous sera bon & fidelle, s'il vous refuse l'absolution supposé que vous soyez dans l'ignorance des principaux mysteres de notre religion, tels que sont l'unité d'un Dieu, la Trinité des Personnes, l'Incarnation du Fils, l'immortalité de l'ame, que la gloire du Paradis est donnée à ceux qui meurent dans la grace de Dieu, & les peines de l'Enfer, à ceux qui meurent dans le peché mortel ; enfin si vous êtes dans l'ignorance du Sacrement de l'Eucharistie & de la Penitence.

Si vous êtes pere ou mere, maître ou maîtresse, & que vos enfans ou serviteurs soient dans l'ignorance des articles ci-dessus, vous devez craindre que votre confession ne soit un sacrilege, si on vous absout en cet état, n'ayant rien fait de votre côté pour les instruire de ces choses.

Si vous vous trouvez engagé dans quelque occasion prochaine du peché, ne trouvez pas mauvais si vous n'êtes pas absous, & si on differe l'absolution jusques à ce que vous soyez sorti de cette occasion.

Si vous avez coûtume d'offenser Dieu dans le cabaret, ou par l'excès du boire, ou par les dépenses excessives, ou par le danger des mauvaises compagnies, ou par les desordres que vous causez en votre maison, on ne vous donnera pas l'absolution, si vous ne promettez de n'y plus aller, pendant le tems qu'il vous sera ordonné.

Si vous savez par votre propre experience que vous vous exposez à un évident peril d'offenser Dieu mortellement, lorsque vous frequentez les cabarets, les danses, les jeux, les promenades & conversations nocturnes & autres semblables occasions. Vous devez être renvoyé sans absolution, si vous n'êtes resolu de ne vous y exposer plus volontairement ; & si on vous la donne, croyez que vous êtes comme ce malade qui a la gangrene ou une playe mortelle, & qui veut qu'on la flatte, au lieu qu'il doit souhaiter qu'on ne l'épargne point ; & que vous êtes du nombre de ceux-là qui aiment mieux la mort que la vie, leur perte que leur salut. Ainsi ne manquez pas de quitter ce Medecin spirituel, pour avoir recours à un autre qui vous soit plus fidelle & plus salutaire.

Si vous avez des procès, ou criminels ou civils qui vous servent d'occasion prochaine d'inimitié ou de scandale ; & si pour ce sujet, vous ne vous parlez, ou ne vous visitez point, quand les devoirs communs

vuus y obligent, ou faites d'autres péchés qu'on dit ne pouvoir éviter durant les procedures ; saint François de Sales dit que les personnes qui sont en cet état & ne veulent point prendre la voye d'accommodement, ne méritent pas de mangrr le pain des Anges, & les Conciles fulminent des anathêmes contre ces sortes de gens. Ainsi vous ne devez point être absous que vous n'ayez terminé vos différens, si ces procès vous entretiennent dans des dissensions scandaleuses & incompatibles avec la charité chrétienne par la mauvaise disposition de vôtre esprit ; & souvenez-vous de ce que nous vous avons dit souvent de venir à nous ; afin que par ce moyen vous puissiez mettre fin à ces différens par la voye amiable, ou par quelque arbitre charitable.

Si vous avez une inimitié contre quelqu'un, & qu'elle soit publique & de mauvais exemple, vous devez être renvoyé jusqu'à ce que vous ayez reparé le scandale par une reconciliation manifeste. Que s'il ne tient pas à vous de vous réconcilier avec vôtre ennemi qui refuse la reconciliation ou la satisfaction raisonnable, il suffira que vous fassiez connoître au public, que vous avez fait du moins votre devoir, & que vous êtes prêt de vous réconcilier quand vôtre partie le voudra. Si vous êtes parenr de votre ennemi, vous ne serez point absous, si vous n'êtes résolu de fréquenter ou visiter vôtre parent, selon les régles ordinaires du parentage.

Vous ne serez point absous d'une médisance qui est peché mortel, que quand vous aurez reparé la réputation, & même tous les dommages criminels & civils qui s'en sont ensuivis, & qui pourroient encore s'en ensuivre ; s'ils peuvent être reparés presentement. Sur-tout si vous avez differé cette réparation après l'avoir déja promise à vôtre Confesseur.

Si vôtre médisance a été publique, la réparation doit être poblique : si vous êtes cause qu'un autre ait médit, vous serez obligé à faire réparer, ou à réparer vous-même le tort qui aura été fait.

Si vous êtes chef de famille, & que vous ayez souffert impunément que vos enfans ou domestiques ayent médit en vôtre presence, & ne l'avez pas empêché, le pouvant faire, vous ferez faire la réparation, ou vous la ferez vous-même, si la personne qui a médit & dettacté ne la fait pas, lorsque le médisant vous a voulu deffendre ou vous vanger.

Si vous avez imposé à celui dont vous parliez mal, une fausseté, vous vous dedirez, même avec serment, s'il est nécessaire ; & vous ferez ensorte que si ceux à qui vous l'avez dit, l'ont publiée à d'autres, ils leur fassent aussi savoir, que c'étoit une fausseté ; mais si en médisant vous avez dit vrai, vous ne laisserez pas de réparer l'honneur de la meilleure maniere que vous pourrez, ou que le Confesseur vous l'ordonnera.

Si vous avez médit d'une personne en sa presence, vous serez obligé de lui en demander pardon, à moins que vous ne fussiez au dessus de celle que vous auriez offensée ; & en ce cas, une petite amitié seroit censée une satisfaction suffisante.

Si la personne à qui vous avez mal parlé d'une autre, ne s'en souvient plus, & qu'il y ait apparence qu'elle ne s'en souviendra jamais, ou qu'elle n'ait pas crû ce que vous lui avez dit ; il n'est pas nécessaire de lui en rapeller la mémoire, mais si elle s'en souvient encore, ou qu'elle le croye, si elle est absente, il lui faut écrire pour la désabuser, au cas que votre Confesseur le juge à propos.

Que si la chose que vous avez dite est vraye & publique, ou bien si vous l'avez dite, sans faire connoître la personne, quoique vous avez peut-être péché contre la charité, vous n'etes obligé à aucune réparation.

Que si vous retenez ou avez pris injustement le bien d'autrui, & que vous ne l'ayez pas restitué effectivement en tout ou en partie ; si vous êtes en pouvoir de le faire, & si vous avez déja manqué à la promesse que vous aviez faite à vôtre Confesseur de le restituer, vous ne devez pas vous étonner, si on vous differe l'absolution jusques à ce que vous ayez satisfait pour le tout ou en partie, si vous ne le pouvez entierement ; que si on vous la donne, ne croyez pas être pour cela en sureté de conscience.

Vous restituerez & le capital & les interêts & même les dépens & dommages que vous pourriez avoir causés, si vous avez derobé quelque chose, ou quelque somme qui portoit interêt à celui à qui vous avez fait tort.

Si c'est par quelque mauvais conseil ou par des rapports injustes que vous ayez causé quelque dommage à un autre, vous devez restituer tout ce dommage.

Vous rendrez ce que vous avez trouvé, si vous connoissez le maître à qui appartient ce que vous avez trouvé. Que si vous ne le connoissez pas, vous tâcherez de vous informer qui est celui qui a perdu la chose trouvée, & consulterez vôtre confesseur, pour savoir ce que vous en devez faire, si vous ne pouvez connoître celui qui l'a perdue.

Si vous avez debité de l'argent faux pour du bon, ou du léger pour du pesant, restituez la valeur du dommage à celui qui le souffre, ou si vous ne le connoissez pas, restituez selon l'avis de votre Confesseur.

Vous ne devez pas être absous, si vous avez de faux poids, ou de fausses mesures qu'après que vous les aurez quittes, ni si vous avez des papiers d'autrui, qu'après que vous les aurez rendus, s'ils leur sont nécessaires, & que vous les reteniez injustement.

Si par addresse, par fourberie, ou par autres moyens injustes vous avez porté dommage au prochain, & si pour gagner quelque procès vous avez supprimé quelque piece importante, ou en avez supposé quelque fausse ; ou enfin si par d'autres inventions, par crédit ou par quelque autre voye que ce soit, vous avez gagné une cause où vous n'aviez aucun droit, vous serez sans doute renvoyé, & vous n'aurez pas l'absolution, si vous ne restituez ou si vous ne faites restituer autant que vous pourrez, le principal, les interêts, dépens & dommages que vous aurez causés.

Vous devez consulter vôtre Confesseur, pour savoir si vous avez un droit & titre legitime, pour recevoir l'interêt de l'argent, si vous en avez prêté.

Si depuis peu vous avez commis quelque péché mortel, que vous commettez par habitude, vous serez renvoyé jusqu'à ce que vous ayez donné des marques de vôtre repentir & de vôtre penitence, si vôtre Confesseur par sa prudence n'en disposoit autrement, voyant en vous une contrition & une diposition qui lui donne lieu de croire que vous ne retomberiez plus.

Si vous êtes sujet à retomber souvent dans des péchés mortels, parce que vous êtes dans l'occasion prochaine, de laquelle vous pouvez sortir, vous serez renvoyé jusques à ce que vous en soyez dehors. Que si vous n'en pouvez sortir, vous ne serez point absous que vous n'ayez donné des preuves d'un véritable desir de vous en corriger, par l'obeissance exacte à ce qu'il vous aura ordonné.

Si vous retombez souvent au même péché mortel par habitude, vous serez renvoyé comme si vous étiez dans l'occasion prochaine du péché, si vous ne

donnez des marques suffisantes du désir sincere que vous avez de vous en corriger, & vôtre désir sera censé sincere, si après votre derniere confession vous retombez moins souvent, ou en de moindres fautes, si vous vous en repentez plutôt, si vous en faites une pénitence plus ample.

Nous avons crû vous devoir donner ces avis pour décharger notre conscience, & ne pas trahir notre ministere dans la grande liberté que nous vous avons toujours donnée, & que nous vous donnons encore d'aller à confesse à d'autres qu'aux Prêtres de cette Eglise, eu égard au grand nombre de communians de cette Parroisse; & afin que de votre part vous preniez garde à qui vous vous addresserez quand vous irez vous confesser. Le bon pasteur de nos ames en saint Matthieu, vous donne ces avis: *Cavete ab hominibus, qui veniunt ad vos, &c.* Tenez-vous bien sur vos gardes, & voyez à qui vous devez avoir à faire; car il y en aura qui viendront sous la peau d'un agneau, & seront des loups ravissans: il s'en trouvera parmi ceux qui exercent ce saint Ministere, comme il s'en trouve dans la compagnie de Notre-Seigneur, toujours quelqu'un qui trahira son maitre; toujours quelqu'un qui sera interessé dans l'administration de ce Sacrement, comme le fut le malheureux Judas dans son emploi & dans ses fonctions apostoliques.

Que si pourtant vous ne voulez pas vous servir pendant la quinzaine de Pâques, de la liberté que nous vous donnons, & que vous vouliez vous confesser à ceux de notre Eglise, conformément au saint Concile de Latran; nous vous conjurons par l'interêt que nous prenons dans votre salut, d'entrer dans les sentimens du grand Archevêque de Milan saint Charles Borromée, qui fit une ordonnance, par laquelle il enjoint au peuple de son Diocése, de se présenter au tribunal de la penitence aux jours & semaines qui seront indiqués par leurs Curés dans le cours du saint Carême, & ce qui se pratique en divers endroits du Royaume, & même dans ce Diocése avec tant d'utilité, afin que nous puissions vous donner les secours que vous pouvez attendre de nous, ce qui ne se pourroit faire si tout le monde se réservoit à la quinzaine de Pâques. Il est même de l'esprit de l'Eglise de se confesser avant le Carême, comme on le remarque dans un Capitulaire de Théodulphe Evêque d'Orleans, inseré dans la suite des Conciles, par lequel il est ordonné, que le peuple commenceroit à se confesser dès la prémiere semaine avant le Carême, pour que ceux qui ne frequentent que rarement les Sacremens, & qui sont dans quelque désordre, puissent se disposer par la penitence que le Prêtre ordonnoit, à sortir de ce malheureux état, & se mettre dans celui qui est nécessaire pour faire la communion Pascale. *Unâ hebdomadâ ante initium quadragesimæ confessiones Sacerdotibus dandæ sunt, pœnitentia accipienda.*

AVERTISSEMENT.

Un bon Curé étant convaincu que les retraites publiques sont un moyen pour perfectionner les bons & convertir les méchans, il fera faire une retraite publique toutes les années à son peuple, dans les tems les plus commodes, où il ne travaille pas beaucoup; il doit commencer par les femmes & les filles.

Avis pour la Retraite.

Prémier AVIS. *Silence.* On ne parle point du tout à la retraite, non plus que si on n'avoit pas l'usage de la parole. On observe ce silence non seulement dans le lieu de la retraite, mais aussi en allant à l'Eglise, en venant à la retraite, & lorsqu'on s'en retourne chez soi.

On garde ce silence pour deux raisons.

1. Par respect à la presence de Dieu, & pour sa divine parole: Quand le Roi parle, on se tait par respect, pour l'écouter.

2. En esprit de penitence, pour tâcher de reparer tant de fautes que nous avons commises par le mauvais usage de la langue.

II. AVIS. *Modestie.* Ce n'est point assez de garder le silence, il faut aussi faire paroître une grande modestie, tant dans la sale de la retraite, que dans l'Eglise, dans les rues & même dans la maison.

Cette modestie consiste à se tenir dans une posture modeste, à ne point tourner la tête de côté & d'autre pour voir ce qui se passe, à tenir les yeux baissés le plus qu'il est possible en esprit de penitence.

On doit garder cette modestie.

1. Par un sentiment de respect pour la majesté divine devant qui les Anges tremblent, & qui est dans ce lieu d'une maniere toute particuliere. Tenons nous dans cette posture, comme des criminels en présence de leurs juges. Pensons souvent que Dieu nous regarde: *que notre modestie paroisse devant tous les hommes,* disoit saint Paul; *car le Seigneur est proche de nous. Philipp.* 4.

2. Pour mieux comprendre ce qu'on entendra à la retraite, & être plus susceptible des impressions de la grace, qui n'agit ordinairement dans nos ames qu'à proportion du calme & du recueillement dans lequel on est. Vous pouvez tenir pour certain, que vous ne profiterez à la retraite qu'autant que vous y serez modestes & recueillis en vous-mêmes.

Si donc il arrive que quelqu'un entre ou sorte, ou que quelqu'autre occasion de régarder se présente; mortifiez-vous pour lors, ne regardez pas, & recueillez-vous de plus en plus; car il pourroit arriver que ce seroit dans ce moment que Dieu auroit résolu de vous donner quelque inspiration, ou quelque bon mouvement, & vous toucher le cœur; & si vous étiez dissipés pour lors, vous perdriez cette occasion de votre salut.

Quel malheur seroit-ce pour vous, & quel regret n'auriez-vous pas d'avoir perdu pour un regard, & une curiosité inutile, une grace que vous ne trouveriez peut-être jamais? Lorsque sainte Thecle fut exposée au feu, aux serpens, aux lions & aux taureaux, on remarqua en elle une si grande modestie pendant tous ces supplices, que jamais elle ne leva les yeux.

3. Pour reparer tant de fautes que vous avez commises ou que vous avez donné occasion aux autres de commettre par vos regards trop libres, par vos immodesties, dissipations & peut-être par vos scandales.

III. AVIS. *Exactitude.* Il faut être exact à assister à tous les exercices, ne pas manquer à un seul, & ne pas faire comme certaines personnes qui viennent l'apresdinée, & non pas le matin, & qui se dispensent de la retraite pour la moindre affaire qui leur survient.

Souvenons-nous que l'affaire de nôtre salut à laquelle nous travaillons pendant la retraite, est la plus importante de toutes nos affaires.

Les matieres dont on parle dans la retraite, sont si importantes & tellement enchaînées les unes avec les autres, que pour en bien profiter, il faut assister depuis le commencement jusques à la fin.

De plus, il faut être ponctuel à se rendre à la retraite aux heures marquées, le matin & le soir. *Voyez ci-après.*

IV. AVIS. On aura soin de conserver son billet,

si on en donne, pour le monter chaque jour à la personne qui sera à la porte. On entrera dans la retraite sans faire du bruit.

Les prémieres venues se placeront dans les endroits les plus éloignés de la porte, afin que celles qui viendront après puissent trouver place en arrivant, sans incommoder personne.

Si-tot qu'on sera arrivé à sa place, on se mettra à genoux pour faire une petite priere, & ensuite on pourra s'asseoir pour écouter la lecture ou l'instruction, & si elle n'est pas encore commencée, on demeurera en silence en priant Dieu & en pensant à sa conscience.

Il est à propos de se mettre à genoux à terre & non pas sur les banes, afin de ne point donner occasion de murmurer à celles qui seroient derriere.

Celles qui ne pourront pas facilement se mettre à genoux à terre, n'ayant pas pour cela assez d'espace, doivent se tenir assises dans leurs places pendant la méditation & les autres prieres.

Peut-être qu'il y a des personnes, qui ne pourroient pas sans s'incommoder se tenir à genoux pendant un quart-d'heure ou une demi-heure, ces personnes ne doivent pas faire difficulté de se tenir assises, & de prendre leurs commodités, quoique toutes les autres soient à genoux.

Quand on se mettra à genoux pour la méditation ou autres prieres, on le fera sans aucun bruit, & sans regarder de côté & d'autre, comme pour se délasser de la modestie qu'on a gardée, & de l'attention qu'on a euë. Lors qu'on va à l'Eglise, on sort avec modestie banc à banc pour éviter la confusion.

On prie celles qui entreront les prémieres dans l'Eglise de ne point se placer sur les bancs, mais de les laisser pour celles qui seroient incommodées, ou qui ne pourroient pas se tenir à genoux pendant toute la Messe.

Si on trouve quelque chose dans la retraite, comme livres, chapelets, gands ou mouchoirs, il n'y aura qu'à le donner à quelqu'une des Sœurs qui sont à la retraite; & celles qui auront perdu quelque chose n'auront qu'à le demander en sortant.

Il faut donner si bonne ordre à vôtre famille & à vos affaires domestiques, le matin avant que de sortir de chez-vous, qu'on ne soit point obligé de vous venir chercher à la retraite, & que vôtre absence ne cause aucun desordre.

V. Avis. Il arrive quelquefois que faute d'avoir bien entendu, & compris ce qu'on a oüi à la retraite, on prend de travers certaines choses, & on va ensuite raconter des choses qui ne sont pas.

Si vous avez quelque peine sur ce que vous entendez, il n'y a qu'à en demander l'éclaircissement, à quelqu'une des sœurs, qui vous expliqueront ce que vous n'auriez pas compris.

VI. Avis. Il y a quelquefois certaines ames timorées qui se troublent facilement, & qui s'imaginent être perdues, lorsqu'elles entendent parler un peu fortement des grandes verités, & qu'on tâche d'ébranler certains cœurs endurcis, & de les épouvanter par la crainte des jugemens de Dieu. Ces ames timorées qui ne sont point dans le desordre, ne doivent pas prendre pour elles ce qu'on dit de terrible & de pressant; s'il arrive qu'elles en soient effrayées jusqu'à l'excès, elles n'ont qu'à s'adresser à un bon confesseur, qui les remettra & les rassurera facilement.

VII. Avis. Il y a quelquefois des personnes si peu raisonnables, & qui ont l'esprit si mal reglé qu'elles tournent en risée ce qu'on dit ou ce qu'on fait à la retraite, qui s'en rient & qui s'en divertissent dans les compagnies, & qui raillent des choses les plus serieuses & les plus saintes. C'est une très-mauvaise marque, & une telle conduite est un signe d'une ame en quelque maniere abandonnée de Dieu. Ces personnes doivent se souvenir de ce que N. S. dit un jour à ses disciples, *quiconque vous méprise, me méprise.*

VIII. Avis. On sait qu'il n'est pas possible de contenter toutes les personnes qui sont ici, & il pourra se faire que pendant que plusieurs seront contentes, il y en aura quelqu'une qui ne le sera pas, & à qui la retraite ne servira de rien, il ne faut pas s'en étonner; car quand on parleroit comme un Ange, on ne pourra pas contenter également tout le monde.

Le Fils de Dieu même n'a pas contenté, ni converti tous ceux qui avoient le bonheur de l'écouter, & il y en avoit, dit S. Augustin, qui croyoient & se convertissoient, & d'autres qui demeuroient dans l'incrédulité & leur endurcissement. C'étoit sans doute leur faute. La même chose pourra arriver dans cette retraite, mais malheur à ceux qui ne profiteront pas d'une si grande grace!

IX. Avis. Le demon ne manquera pas de faire tous ses efforts pour vous détourner de la retraite, vous en donner du dégoût & vous empêcher d'en profiter; c'est pourquoi précautionnez-vous contre ses tentations, ne l'écoutez pas, demandez souvent à Dieu la grace de profiter d'une si belle occasion pour votre salut, & quand vous aurez un peu de peine, ou un peu chaud, pensez qu'il fait bien plus chaud en Purgatoire, & qu'on souffre bien plus en enfer, que vous avez merité tant de fois.

X. Avis. C'est la coûtume quand on fait la retraite de choisir quelque Saint pour protecteur auprès de Dieu, nous choisirons la sainte Vierge pour protectrice, nous n'en pouvons pas avoir une plus grande & plus charitable; c'est pourquoi nous aurons soin de recourir à elle dans tous nos besoins pendant cette retraite.

XI. Avis. Comme une retraite dans laquelle on ne fait point de bonnes résolutions ne sert presque de rien, il faut avoir soin d'en faire tous les jours quelques-unes qui soient convenables à nos besoins, & pour ne les pas oublier, il faut les mettre en écrit tous les soirs avant que de se coucher, afin de les réiterer de tems en tems, comme nous vous dirons à la fin de la retraite.

Il est bon aussi quelquefois d'écrire les choses qui nous ont le plus touché dans la retraite, afin de s'en ressouvenir de fois à autre.

XII. Avis. Enfin pour bien commencer vôtre retraite, gravez bien avant dans vôtre esprit ces trois verités fondamentales.

1. Que c'est Dieu qui vous a conduit dans cette retraite, qu'il y est avec vous, & auprès de vous d'une maniere toute spéciale.

2. Que vous devez écouter ce qu'on vous dira avec autant de respect & de soumission que si Jesus-Christ vous paroissoit lui-même visiblement, puisque c'est lui qui vous parle par la bouche de ceux que vous y entendez, selon ces paroles de Nôtre-Seigneur, *qui vos audit, me audit*, qui vous écoute, m'écoute.

3. Qu'il s'agit ici de vôtre salut & de vôtre éternité.

Conclusion.

La grace qu'on vous demande à present, c'est de prendre en bonne part les avis qu'on vient de vous donner, & de vous y soumettre de bon cœur pour l'amour de Dieu, & dans un esprit de penitence pour satisfaire à sa justice.

S'il y en avoit quelques-unes qui ne voulussent pas se captiver à garder ce silence, cette modestie & les autres Avis qu'on vient de vous donner, il vaudroit

née ; on fera aussi un petit examen sur les graces qu'on a reçûes dans la journée, pour voir si on a été fidelle à y correspondre, & pour rappeller dans sa mémoire les bonnes résolutions qu'on a faites, pour les offrir à Nôtre-Seigneur, & le prier d'y donner sa sainte bénédiction, après quoi chacun se retirera en silence.

A la retraite des pauvres, on fera le Catechisme au moins deux fois le jour, le matin & l'après-dîné, au lieu de la lecture spirituelle qui est marquée pour le commencement des exercices.

Le prémier jour de la retraite on exposera le très-saint Sacrement à la Messe pour obtenir de Nôtre-Seigneur les graces nécessaires pour bien faire sa retraite.

Tous les jours pendant la Messe une personne recitera les prieres de la Messe, & à la fin on dira le *De profundis*, pour les ames du Purgatoire.

Le prémier jour, on chantera le *Veni creator*, au commencement de la Messe.

A l'élevation, on chantera, *O salutaris hostia*, ou quelque motet en l'honneur du très-saint Sacrement.

Tous les soirs on donnera la bénédiction du très-saint Sacrement, on y chantera le *Pange lingua*, avec l'oraison du saint Sacrement, une Antienne à la sainte Vierge, selon le tems de l'année, l'Antienne *Domine non secundum* ; ou on se contentera de dire l'oraison *Pro remissione peccatorum*, celle pour le Roi, & celle pour les malades, si on en a recommandés aux prieres de la retraite.

La retraite durera ordinairement cinq ou six jours.

Le second jour en presence du très-saint Sacrement, si on donne la bénédiction, le Directeur de la retraite exhortera fortement, & d'une maniere très-pressante à la réconciliation, ceux qui auroient des ennemis ; il sera bon aussi d'exhorter pour lors les enfans à demander pardon à leurs parens, & les femmes à leurs maris, en cas qu'elles les ayent offensés considerablement.

Le penultiéme jour de la retraite, on fera la renovation des promesses du Batême sur le soir, en présence du saint Sacrement, ou bien on chantera le *Miserere*.

Le dernier jour après avoir chanté les prieres accoûtumées, le Directeur de la retraite fera en présence du très-saint Sacrement, une petite exhortation pour exhorter à la perseverance.

Après quoi on chantera le *Te Deum*, & l'oraison *Pro gratiis agendis* ; & on donnera la bénédiction du très-saint Sacrement.

AVERTISSEMENT.

Dans le Recueil de mes lettres, on trouve dans la sixiéme, ces Avis ci-joints, en faveur de ceux qui doivent recevoir le Sacrement de Mariage. De bons Curés, lorsqu'on se presente pour faire publier les Bans de Mariage, remettent une feuille imprimée ou écrite entre les mains du Fiancé, ou de la Fiancée, afin qu'ils voyent les dispositions qu'ils doivent avoir pour recevoir dignement ce Sacrement, après avoir écrit le lieu, la rue, & la maison où l'un & l'autre demeurent, si on ne les connoît pas ; on reconnoît par-là la verité de ce dont un Curé doit être informé & assuré. Voici les Avis.

1. Il est très-important, à Dieu, à l'Eglise & aux personnes qui se marient, de se disposer à saintement recevoir le Sacrement de Mariage. A Dieu, parce qu'autrement on le deshonore en profanant son Sacrement ; à l'Eglise, parce que son désir étant dans la célébration des Mariages, de remplir les places du Paradis, faute des dispositions requises, on ne remplit que l'Enfer de damnés. Il est aussi important aux personnes qui se marient ; car commettant la plûpart d'énormes sacrileges en la reception de ce Sacrement, ils attirent sur eux, & sur leur famille, la malédiction, au lieu de la bénédiction.

2. Tous ceux qui voudront se marier, sont priés de considerer que c'est leur bien & leurs interêts que l'on recherche avec la gloire de Dieu. Quand on prend tant de précaution pour empêcher les mauvais mariages, c'est que la malice de plusieurs qui ont bien l'éfronterie de faire de faux sermens, d'offrir de fausses attestations, & de faux témoins, de suposer de faux parens, & de se dire, quoique faussement, de nôtre Parroisse, nous oblige d'être sur nos gardes, afin qu'ils ne nous trompent pas à leur propre perte & dommage. Ceux qui auront bonne intention ne seront pas fâchés que nous soyons exacts ; parce qu'ils desireront qu'il n'y ait rien à dire à leurs mariages. Ceux qui murmureront, feront du bruit, & seront si pressés, nous donneront sujet de craindre, de nous méfier, & d'être plus sur nos gardes, & ces menaces que plusieurs nous font de se marier ailleurs, ne nous étonneront pas ; mais ceux qui auront cette pensée, seront avertis qu'il est certain, & de foi que ceux qui se marient hors de leur Parroisse sans une légitime permission, font un horrible sacrilege, & que leur mariage est nul.

Dispositions où doivent être ceux qui veulent recevoir le Sacrement de Mariage.

I. DISPOSITION. 3. Être appellé de Dieu au mariage, & pour une telle personne : Or pour connoître qu'on est appellé de Dieu, il faut prémierement beaucoup prier, & demander à Dieu qu'il fasse connoitre sa volonté. Secondement, consulter ses proches & ses amis, & sur-tout les personnes de pieté de qui on est connu de longue main, comme le Curé, le Confesseur ordinaire, & autres.

II. DISPOSITION. 4. Avoir une intention pure, & n'en avoir point de mauvaise. Les intentions mauvaises sont prémierement, contenter sa passion, chercher le plaisir comme une bête, ce qui a été puni dans l'ancien Testament de mort subite par le demon, qui tua pour cette cause les sept prémiers maris de la jeune Sara. Combien plus le fera-t-il en ce tems-ci que le mariage qui n'étoit pour lors qu'un contract, est maintenant un Sacrement ? Saint Augustin dit, que c'est faire un grand abus d'une chose si sainte, & Dieu même dit au livre de la Genese, qu'il retirera son Esprit, & qu'il ne demeurera plus avec les hommes, parce qu'ils avoient épousé des filles, par le seul motif qu'elles étoient belles. La seconde intention mauvaise, est celle de l'interêt & de l'ambition, lorsque l'on n'y considere le bien, ou l'alliance que pour se vouloir trop avancer dans le monde, avec peril de la conscience. L'intention pure consiste à se vouloir marier pour y glorifier Dieu, pour y faire son salut par les aides & moyens que Dieu a donnés à cet état & y procurer le salut de sa partie, & des autres de sa famille.

III. DISPOSITION. 5. Durant la recherche, même après les fiançailles, se donner bien de garde de prendre, ou laisser prendre aucune liberté mauvaise, ou peu honnête dans la conversation avant qu'être marié, n'étant rien permis jusqu'au mariage, que ce qui l'étoit avant les fiançailles. Les moyens d'éviter plusieurs péchés qui ont accoûtumé de se commettre & qui allument la colere de Dieu contre ceux qui veulent se marier, sont premierement de ne se voir & de ne se parler jamais qu'en présence d'honnêtes témoins, parens, ou autres. Secondement

les Conciles deffendent que les fiancés demeurent en même maison, & en plusieurs Diocéses cela est deffendu sous peine d'excommunication.

IV. Disposition. 6. Ils feront utilement de se confesser & communier à leur Paroisse deux ou trois jours avant leur mariage. Il seroit bien à propos de faire une confession générale, afin de ne point porter les péchés de la vie passée dans un état si saint qu'ils vont embrasser, & afin d'y commencer une vie nouvelle, toute sainte & chrétienne. Ils doivent bien se garder pendant ces trois jours d'offenser Dieu; & s'ils n'ont la volonté, ni le courage, d'observer trois jours après leur mariage, la continence que l'Ange enseigna au jeune Tobie, que tous les Peres de l'Ancien Testament, selon saint Augustin, que S. Louis, & quantité d'autres du nouveau ont observée, qu'au moins en trois jours qui précédent, ils vivent dans une grande retenue, modestie, & abstinence, qu'ils vaquent à la priere, & qu'ils prennent dans leurs entretiens de bons desseins pour le reste de leur vie qu'ils ont à passer ensemble.

V. Disposition. 7. Eviter & bannir toutes vanités, superfluités & dissolutions, tant aux fiançailles, qu'aux nôces, & y garder la modestie qui est bien-séante à des Chrétiens; & à ce dessein qu'ils n'y invitent personne qui aime ces désordres, mais seulement ceux qui étant de bonnes mœurs, & de vie vertueuse, honnête & agréable à Dieu, attireront par leurs prieres, la bénédiction sur leur Mariage. Nôtre-Seigneur & la sainte Vierge qui ne refusent point de se dire de nos parens, y doivent être invités les prémiers, & quelques pauvres à qui on fera l'aumône, y doivent tenir leurs places.

VI. Disposition. 8. Faire publier les bans à dessein que tous les Paroissiens avertis que vous vous marierez bien-tôt, prient pour vous. Avant la publication du second ban, les deux accordés viendront voir Monsieur le Curé, ou son Vicaire, pour recevoir les avis & instructions nécessaires, autrement on ne publiera point les autres bans. Les bans qui se doivent annoncer, selon le Concile de Trente, trois Dimanches ou Fêtes consécutives étant publiés, il faudra venir prendre Monsieur le Curé, ou de Monsieur le Vicaire, le jour & l'heure des fiançailles & du mariage. On ne fiancera point le soir en été après huit heures, & en hiver après six, & on ne mariera personne après midi sonné, & ainsi il faudra être de bonne heure à l'Eglise le jour du mariage, pour être reconciliés, & disposés à être mariés avant midi, autrement on sera remis au lendemain.

VII. Disposition. 9. Le serment qui se fait aux fiançailles, se fait à Dieu & à l'Eglise, & non aux hommes, & il faut être disposé à le faire avec grande religion, & à dire ensuite la vérité: autrement on doit craindre la punition de la mort subite, que souffrirent Anarias & Saphira, pour avoir menti en la presence de saint Pierre, au Saint-Esprit. S'il y a quelque attestation, & certificat, ou permission de parens à montrer, il ne faut point attendre pour lors, mais il les faut faire voir avant la publication du second ban, afin qu'on ait le loisir de les vérifier; si on les apporte si tard, on remettra les fiançailles & le mariage jusqu'à ce que Monsieur le Curé, ou Monsieur le Vicaire les ayent vérifiés.

VIII. Disposition. 10. Personne ne sera admis au mariage qu'il ne sache les choses suivantes:

1. Il y a un Dieu en trois personnes, le Pere, le Fils, & le Saint-Esprit.

2. Le Fils, qui est la seconde Personne de la sainte Trinité, s'est fait homme au sein de la glorieuse Vierge, afin de nous racheter; ce qu'il a fait en mourant pour nous sur la croix.

3. Et après sa mort, il est ressuscité, & monté au Ciel, & fera aussi ressusciter nôtre corps le jour qu'il viendra nous juger, & le fera réunir à nôtre ame qui ne meurt jamais.

4. Il y a sept Sacremens; savoir le Baptême, la Confirmation, la Penitence, l'Eucharistie, l'Extrême-Onction, l'Ordre & le Mariage.

5. Les Commandemens de Dieu & de l'Eglise. *Un seul Dieu tu adoreras, &c.*

Un bon Curé explique, s'il a le loisir, le sens de ces Cérémonies, lorsque le Fiancé & la Fiancée sont à genoux devant l'Autel pour recevoir ce Sacrement, & ainsi il peut dire au futur Epoux.

Comme il n'y a rien que de saint dans l'Eglise, aussi devez-vous, ames chrétiennes, regarder saintement ce qui se fait. Les cerémonies qu'elle pratique dans la célébration de vôtre mariage, sont d'elles-mêmes augustes par leur ancienneté, puisque quelques-unes ont été en usage avant même que la Foi eut appris à les sanctifier. Ainsi ce n'est pas d'aujourd'hui que l'anneau, les pieces de monnoye, le voile, la cérémonie de se donner la main, d'avoir des cierges allumés, de porter des couronnes sur la tête, & tout cet appareil de fête sont en usage; les Anciens les ont connus avant l'Eglise; mais l'Eglise y attache une grace & une bénédiction, que les Anciens n'ont pas aussi connue. Lors donc que l'Epoux met l'anneau dans la main de l'Epouse, ce n'est pas seulement pour lui être un gage de l'amour & de la fidelité qu'ils doivent avoir réciproquement l'un pour l'autre; mais afin que cet anneau, que vous recevez des mains de l'Eglise qui l'a béni, vous soit un mémorial qui vous fasse souvenir de vous entr'aimer en ce monde charitablement & selon l'esprit de Jesus-Christ, afin de vous pouvoir aimer d'une charité consommée dans l'éternité bienheureuse. Les pieces de monnoye que l'Epoux donne à son Epouse, sont la marque & comme les arrhes du douaire qu'il donne à la femme qu'il épouse; mais l'Eglise vous apprend que ce nombre de treize pieces, qui représenter Jesus-Christ & ses douze Apôtres, vous oblige de vous associer à leur compagnie; afin qu'héritiers de leur esprit sur la terre, vous le deveniez encore de l'héritage dont ils sont déja en possession dans le Ciel. Le mari met la main sur celle de son Epouse, pour marque d'une espece de serment qu'ils font l'un & l'autre; le mari d'aimer sa femme, & la femme de respecter son mari, & que c'est de cet amour d'un côté, & de respect de l'autre, d'où dépend la bonne intelligence des familles, comme dit saint Paul aux Ephesiens; mais l'Eglise ajoûte encore à cela, l'obligation que vous contractez de vous être un secours mutuel l'un & l'autre, pour vous entr'aider à arriver aux termes où vous puissiez vivre dans une union de gloire, après avoir inviolablement conservé l'union de la grace attachée à ce Sacrement. Le Prêtre joint sa parole pour vous souhaiter une heureuse postérité; mais l'Eglise ne fait de semblables vœux, que dans l'esperance qu'elle a que moins touchés des sentimens de la volupté, que des sentimens de foi & de religion que vous avez, vous êtes envers les enfans qu'elle vous souhaite, comme autant d'organes pour glorifier Dieu par la voix de ceux à qui vous aurez donné la vie.

Ce voile que l'Epoux étendoit autrefois sur la tête de l'Epouse, pour marquer l'autorité de l'un, & l'assujettissement de l'autre, & qui couvre aujourd'hui la tête de tous les deux, vous signifie que quelque subordination qu'il doive y avoir entre vous, pour vivre selon Dieu, la grace qui vous couvre également, vous rend égaux devant lui; & que le joug du mariage

mariage doit être tellement partagé, que vous receviez l'un & l'autre les chagrins qui y sont attachés, comme un moyen de penitence pour les pechés communs à votre état. Les cierges enfin que vous tenez au lieu de flambeau allumés, que les Payens faisoient porter devant les mariés, pour marque que leur vie passeroit & s'éteindroit comme eux pour ne se voir jamais plus, selon l'esprit de l'Eglise vous sont par leur cire un symbole de l'innocence dans laquelle vous devez vivre, & par leur flamme un symbole de charité, dans laquelle vous devez mourir. Hélas! cheres Ames, que ce mot de la mort nous paroît en ce jour de peu de saison; cependant tout cet appareil, toutes ces cérémonies, toutes ces prieres qui les accompagnent, les loix selon lesquelles vous avez contracté, toutes choses enfin ne vous parlent que de mort, & ne vous laissent d'idée que de cette fâcheuse séparation. C'est une terrible sentence d'avoir si peu à vivre ensemble; il vous la faut neanmoins subir. Plaise à JESUS-CHRIST que le souvenir en soit si profondément gravé dans vos cœurs, qu'au milieu de la joye dont l'Eglise vous permet d'accompagner cette cérémonie, vous vous souveniez en vrais chrétiens, qu'après tout il faudra un jour aller rendre compte à Dieu de l'état dans lequel vous aurez vécu.

CURÉE. C'est faire manger le cerf ou autres bêtes aux chiens. On fait aussi la *Curée* du liévre.

CURER. Terme de Fauconnerie. Curer l'oiseau; c'est lui faire prendre la cure. Il ne faut pas faire paître l'oiseau qu'il n'ait curé, c'est-à-dire, qu'il n'ait rendu la cure qu'on lui a fait prendre.

CUREURES de cour & de mares. Ce sont comme la lie & l'égout qui se trouvent au fond d'une cour qu'on nettoye, ou d'une mare qu'on desseche, & qu'on nettoye ensuite. Les Cureures ayant été mises en état, & long-tems exposées au soleil, sont une maniere de terre neuve, propre à être employée, soit pour des arbres, soit pour des legumes, &c. *Voyez.* AMANDEMENT.

CYC

CYCLE. C'est une révolution de certains nombres d'années, après lesquels on recommence à compter dans le même ordre. On distingue trois Cycles, Le solaire, le lunaire & l'indiction Romaine.

LE CYCLE SOLAIRE est une révolution perpetuelle de 28. années, après lesquelles les lettres dominicales recommencent à marquer les jours de chaque semaine, dans le même ordre qu'elles les ont marqués dans les 28. années précédentes.

LE CYCLE LUNAIRE est une révolution de dix-neuf années, au bout desquelles le soleil & la lune se trouvent à peu près au même point du ciel, qu'ils avoient été dix-neuf ans auparavant. C'est-à-dire, que si la lune est nouvelle au premier Janvier d'une certaine année proposée, la lune sera encore nouvelle après dix-neuf ans accomplis.

LE CYCLE DE L'INDICTION est une révolution de quinze années, dont la Cour de Rome se sert pour mesurer le tems.



D

DAG



DAGUER. Terme de Fauconnerie. C'est lors qu'un oiseau va à tire d'aîle & de toute sa force. Ce terme se dit d'un oiseau qui travaille diligemment de la pointe des aîles. On dit cet oiseau dague fortement. Ce mot vient de dague, nom qu'on donnoit autrefois à une espece de javelot qu'on lançoit, & qui partoit fort vite.

DAGUES. C'est le premier bois que porte un cerf; elles ont la même vertu que la corne de la licorne.

DAGUETS. Ce sont de jeunes cerfs à leur seconde année, qui poussent & portent leurs premiers bois, qui sont gros & longs comme deux fuseaux, sans aucuns andouillers.

DAI

DAIM. C'est une bête fauve & sauvage qui est plus petite que le cerf, quoiqu'il lui soit assez semblable. Cependant il a le poil plus blanc, la tête en est aussi différente, les perches & chevillures de ses cornes, qui sont tournées en avant, ne sont pas rondes, mais elles sont larges & plates. Il est plus gros que le chevreuil, il porte plus de cors & sa queue est plus longue. Il naît ordinairement au mois de May.

Le naturel du Daim est d'aller plus tard au rut que le cerf; & il en donne aussi des connoissances toutes différentes; car pour le juger, il n'est pas besoin de suite ni de limier; le pié suffit, & les fumées qu'il jette, paroissent le plus souvent en torches.

Quand un Daim se sent poursuivi des chiens, il ne fait pas si longue suite que le cerf, recherchant toujours leur pays, & fuyant toujours les voyes autant qu'il peut, & sur tout en prenant le change des eaux, où il se laisse prendre.

Quand on veut quêter un Daim, on va volontiers le chercher dans les pays secs, où il se met en hardes avec les autres, à la réserve du mois de May jusqu'à la fin d'Août, pendant ce tems il se retire dans des buissons, pour se garantir de l'importunité des moucherons qui le piquent dans cette saison.

Il faut quêter le Daim comme le cerf; & à la reserve du limier & de la suite, on doit faire toute la même chose à l'égard du Daim.

On remarque seulement que pour y réussir, il suffit de prendre cinq ou six chiens des plus sages, pour lui donner en chasse; & si l'on rencontre par hazard l'endroit où le Daim aura fait son viandis le matin, ou bien de relevée, ou celui de nuit, on laissera pour lors faire ses chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit du pié; car autrement ce seroit en vain qu'on chercheroit cet animal.

DAIM. Sa chasse. *Voyez* CHEVREUIL.

Maniere d'apprêter le Daim.

On mange le Daim rôti en le piquant de menu lard, & si-tôt qu'il est cuit, on le sert accompagné d'une sausse composée d'oignons passés à la poêle, de vinaigre & d'un peu de bouillon assaisonné de sel & de poivre blanc.

Quand il est piqué, on peut le faire mariner avec cinq ou six gousses d'ail, le faire rôtir, & le manger à la poivrade. En le faisant rôtir il est à propos de l'envelopper d'une feuille de papier. On peut aussi le piquer de gros lard assaisonné de sel, poivre, cloux de girofle pilés; on le met tremper ensuite dans le vinaigre, avec laurier & sel; & on le fait rôtir à la broche, à petit feu, en l'arrosant avec le même vinaigre. Après cela on fait une sausse liée avec farine frite & l'on y ajoûte câpres, anchois échalotes coupées, & citron verd; le fan du Daim, s'apprête à peu près de la même maniere.

DAR

DARIOLE. *Maniere de faire une Dariole.*

Mettez dans un bassin ou dans une jatte, par exemple, la quatriéme partie d'un litron de fleur de farine, le blanc & le jaune de deux œufs; délayez bien toutes ces choses ensemble avec une gache ou cuiller, versez-y peu à peu un peu de lait & de sel à discretion, car il en faut peu. Detrempez bien cette farine ou appareil, comme si c'étoit pour faire de la bouillie; lorsque l'appareil sera bien délayé, ajoûtez-y une chopine de lait, qu'il faudra aussi délayer avec les choses susdites, comme si on avoit dessein d'en faire la bouillie. Si vous n'aviez pas de lait de vache ni d'autre animal, vous pourrez vous servir de lait d'amandes, & en ce cas il faudra mettre un peu plus de farine.

L'appareil étant apprêté, on mettra une abesse dans une tourtiere, & la tourtiere étant au four, vous la remplirez suffisamment de l'appareil: on fera cuire cette piece de four, lorsqu'elle sera cuite & tirée hors du four, on en fendra en croix le dedans sans toucher à la croute, puis on mettra dans la fente de la Dariole environ la grosseur d'une grosse noix de bon beurre non salé, un bon demi-quarteron de sucre en poudre avec un peu d'eau rose. On remettra ensuite dans le four la Dariole, afin que le beurre & le sucre se fonde, & que cette pâtisserie en prenne le goût, ce qui est fait en peu de tems, puis on la retirera hors du four.

Si vous n'avez pas de tourtiere, il faudra prendre un morceau de pâte qui ne soit pas si fine, afin d'en dresser une croute assez grande en forme d'une tarte, donnez-lui environ deux bons travers de doigt de bord. Mettez cette croute à l'air durant quelque tems, afin qu'elle se seche & se raffermisse; quand on voudra achever la Dariole, on mettra dans le fond de la croute gros comme une petite noix de beurre non salé, mettez cette croute dans le four, afin qu'elle se raffermisse, puis vous verserez environ la quatriéme partie de ce qu'il faudroit de la farce susdite pour remplir cette tarte ou Dariole, & un peu après vous en verserez encore autant. Puis quelque tems après, vous acheverez de la remplir suffisamment du même appareil ou farce susdite. Il faut environ une bonne demi-heure pour cuire une Dariole ou tarte d'une chopine de lait.

Lors que cette Dariole sera cuite, vous pouvez y ajoûter du beurre & du sucre, & de l'eau rose, sinon vous la poudrerez simplement avec du sucre & un peu d'eau rose.

DARTRES. *Pour les Dartres vives & gales.*

I. Prenez camphre demi-dragme, girofle demi-

once, gingembre demi-once, grains de paradis une douzaine, gomme adragant un peu, souphre vif ce que vous voudrez, oing de porc mâle ce qu'il faut ; broyez-bien toutes ces choses & réduisez-les en poudre, puis avec l'oing de porc, faites-en une espece d'onguent, dont vous frotterez la dartre, vous en ferez de même pour la gale.

II. Prenez jus de racine de *lapatum acutum* six onces, huile de chenevé une livre, savon ratissé bien menu quatre onces, suye de la bouche du four bien pulvérisée demi-once ; faites cuire cela dans un vaisseau sur le feu, & remuez toûjours jusqu'à ce qu'il soit reduit en onguent ; frottez-en les dartres, & lavez-les avec de l'urine.

III. Prenez cire blanche vierge pour deux sous, huile d'amandes douces une once, terebentine de Venise reduite en onguent par lotion en eau rose.

Faites fondre dans un vaisseau convenable vôtre cire sur un rechaud de feu ; lorsqu'elle sera fondue, mettez-y le reste de vos ingrediens, ôtez-les de dessus le feu, & battez-les bien ensemble jusqu'à ce qu'ils soient en consistance d'onguent, conservez cela, & servez-vous-en dans le besoin. Il en faut frotter les dartres.

IV. Faites bouillir de l'huile de noix au printems, & ayez cinq ou six crapaux tout vifs, jettez-les dedans ; lorsqu'ils auront bouilli quelque-tems, vous les retirerez & vous les jetterez. Conservez cette huile dans une fiole de verre, & frottez-en les dartres, qui sécheront en fort peu de tems.

V. Prenez du sublimé, du mercure, de la ceruse, une once de chacun, de l'huile d'amandes douces deux onces ; du suc de limon, deux gros, dans lequel vous mortifierez le mercure. Puis broyez le reste, mêlez ensuite le tout, que vous battrez ensemble pendant trois ou quatre heures ; vous aurez un onguent, dont vous vous frotterez, il ôte prémierement l'ardeur, puis il guérit.

Pour les dartres enflamées.

I. Prenez litarge d'or une once, ceruse une once, huile d'olive demi-quarteron, vinaigre deux cueillerées.

Mettez le tout dans un pot de terre vernissé, & faites-le cuire sur un feu lent ; lors qu'il sera réduit en forme d'onguent, retirez-le du feu, & conservez-le pour le besoin : quand vous voudrez vous en servir, vous en appliquerez sur le mal & l'en frotterez le plus chaudement que vous pourez.

II. Prenez du cresson de fontaine ou de riviere, pilez-le avec du sel commun, & l'appliquez sur les dartres.

III. Prenez de la poudre d'algeroc, mêlez-la avec de la pommade de fleurs d'orange ou de jasmin, ou de l'onguent rosat, & frottez-en la dartre.

IV. Prenez un bâton de bois de coudrier, allumez-le par le bout, & mettez-le tout allumé contre une assiete d'étain, que vous inclinerez un peu ; il en découlera une huile rougeâtre, de laquelle vous frotterez les dartres.

Pour les dartres farineuses.

I. Mettez dans un plat d'étain du beurre frais la grosseur d'un œuf, & autant de poix noire, incorporez bien cela ensemble, conservez-la dans un pot de terre, & en appliquez tous les soirs sur vos dartres.

II. Prenez un verre de bon vinaigre, faites-y tremper dedans un œuf frais dans sa coque, il se formera de l'écume au-dessus de ce vinaigre, de laquelle vous frotterez les dartres.

Pour les dartres du visage.

On guérit une dartre du visage, en la frotant souvent de vinaigre, dans lequel on aura fait tremper un œuf frais jusqu'à ce que l'écaille soit entierement dissoute.

Autres remedes pour les dartres.

Prenez du sel de tartre, de la couperose, de chacun une livre ; mettez-les dans trois pintes de vin blanc, faites bouillir le tout une heure à petit feu. Cette composition est un trésor pour les dartres, gales, rognes, reignes, lêpres, cirons.

Autre. Prenez de la litarge d'or en poudre subtile deux onces, mettez-la dans un poëlon à feu de flâme sans fumée, remuez incessamment avec un bâton jusqu'à ce qu'il sorte des étincelles de feu de la matiere, pour lors vous ajoûterez une livre de vinaigre bien fort ; laissez donner seulement un bouillon, après quoi vous l'ôterez du feu, pour la laisser refroidir, & ensuite vous la filtrerez. Prenez les trois tiers de cette liqueur & un tiers d'huile d'olive, battez bien ensemble dans un écuelle avec de petites-verges, jusqu'à ce que tout soit réduit en pommade dont vous vous frotterez deux ou trois fois le jour.

Autre. Faites bouillir des sangsues dans de l'eau de riviere ou d'étang, que vous mêlerez avec du sel de tartre, lavez-vous-en, & les dartres se guériront promptement.

Autre. Faites un onguent avec de la moële de bœuf, du suif de mouton net & pur, fondu, mêlé avec le suc de marjolaine, que vous appliquerez sur la dartre, vous serez guéri.

Autre. Il faut user du jus de pourpier, d'éclaire, de plantain, de morelle & de limon ; & si on voit que ce remede ne soit pas assez puissant, il sera bon d'y mêler un peu de tartre rouge, & de cette mixtion frotter les places marquées.

Autrement. Faites tremper l'espace d'un jour en fort bon vinaigre blanc la racine de parelle coupée par taleoles ; frottez trois ou quatre fois le jour avec une taleole le lieu ou est la dartre.

Autrement. Faites bouillir dix grains de sublimé, & demi dragme d'aloës en partie égale d'eau de plantain & de morelle jusqu'à la consomption de la moitié.

Autrement. Faites tremper de la poudre d'ardoise en fort bon vinaigre avec du sel, & frottez la dartre.

Autrement. Prenez gomme de cerisier, un peu de souphre, avec deux fois autant de sel que de souphre. Faites tremper le tout en vinaigre le plus fort que vous pourrez, & de cette mixtion frottez les lieux entachés.

Autrement. Frottez la dartre de vôtre salive à jeun, ou avec une gomme qui croît autour de la vigne ; mais avant il la faut frotter avec du sel nitre, ou bien de la nicotiane pileé, appliquant marc & jus sur la dartre.

Secrets pour les dartres du visage.

Prenez une demi-livre de litarge d'or, faites-la infuser à froid dans un demi-setier de vinaigre blanc ou rouge. Mettez sur le mal, la crême qui se prend dessus avec de la liqueur qui semble du lait, ou bien quand l'infusion sera faite, remuez le tout avec un petit bâton, laissez-le ensuite rasseoir, jusqu'à ce que le vinaigre soit devenu fort clair. Versez-le alors par inclination, & prenez le fond, ou la teinture qui reste, & gardez-la dans une phiole. Pour vous en servir ; vous en mettez autant que vous le jugez à propos sur une assiette, vous y mêlez du jus de citron récemment coupé ; cela forme une pom-

made liquide, & fort blanche, dont on frotte la dartre, auprès du feu ; y appliquant ensuite un papier brouillard, qui en aura aussi été frotté. *Voyez* POMMADE ERÉSIPÈLE, VIN de séné. HUILE de myrrhe.

DAT

DATTES. C'est le fruit du palmier. On employe les dattes dans les tisannes pectorales. On en prend dix, ou douze que l'on monde de leurs noyaux ; c'est la dose ordinaire pour deux pintes d'eau. Ces sortes de fruits sont fort adoucissans, & légérement astringens, & déterſifs. C'est pourquoi on les employe avec succès dans les dissenteries, & autres flux du ventre. *Voyez* PALMIER.

DATTES. (huile de) *Voyez* HUILE.

DAU

DAUBE. C'est une certaine maniere d'apprêter la viande avec des choses, qui relevent le goût de la viande, & reveillent l'appetit.

Si vous desirez mettre à la daube de la chair de boucherie, par exemple, une tranche de bœuf épaisse du travers de deux ou trois doigts, ou une éclanche de mouton, il faut la laisser mortifier, puis la battre avec un rouleau de bois, pour l'attendrir, ôter la peau, faire des entailles profondes dans la chair, & la larder près-à-près en long & en travers, comme si c'étoit pour mettre en pare avec des lardons gros comme le doigt, & assez longs, qui soient enfermés comme nous l'avons dit.

Quand la viande est lardée, on peut l'envelopper d'un linge blanc, & la mettre dans une terrine, ou dans un pot avec de l'eau suffisamment, du sel, de fines herbes, du laurier, de la marjolaine, du clou de gérofle, des marrons; on peut y ajoûter un morceau de lard, ou plûtôt un quarteron de moële. Faites cuire cette viande jusqu'à ce que le bouillon soit consommé alors remplissez le pot avec du vin qui ne soit pas froid, si vous voulez que la sauce soit douce, ajoûtez-y du sucre & de la canelle Si c'est du bœuf que vous fassiez cuire, il suffit d'y mettre un peu de verjus, ou du vinaigre, quand cette viande est cuite : le vin la rendroit dure. Il faut la laisser refroidir dans son bouillon, si on la veut manger froide, puis la tirer à sec, & la developper.

On peut la laisser dans la sauce, ce sera une compôte.

On apprête de la même façon les oiseaux, comme une volaille d'Inde, un canard, un oison, sans ôter la peau ; il n'y a qu'à applatir l'estomach, puis larder la viande avec du gros lard & envelopper la volaille dans un linge, & la faire cuire comme nous venons de dire.

Autrement. Prenez par exemple, le derriere d'un lapin, ou d'un liévre, c'est-à-dire le rable & les cuisses, dont on peut ôter la prémiere peau, puis il faut entrelarder la viande en long & en travers, en sorte qu'il y ait du lard de tous côtés, comme si c'étoit pour mettre en pâte, que les lardons soient gros, qu'ils ayent trempé dans du vinaigre ou du verjus, & qu'ils soient poudrés d'épices salées. Puis mettez dans une terrine des tranches de lard bien minces, tant que le fond en soit couvert ; ajoûtez-y la viande, mettez ensuite la terrine sur le feu, & ayant laissé fondre le lard à demi, vous y ajoûterez une chopine de vin blanc, & assez d'eau, pour qu'elle surnage la viande d'un bon travers de doigt, mettez-y aussi un oignon, un brin de thim, trois ou quatre cloux de gérofle, du sel, une feuille de laurier. Couvrez la terrine, & faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Retournez-la de fois à autres, afin qu'elle cuise également de tous côtés. Laissez la refroidir dans la sausse, puis tirez-la à sec pour la servir : car si vous y laissez la sausse, ce sera une compôte.

DEBUCHER. Terme de Venerie. On dit DEBUCHER LE CERF, c'est le faire sortir de son buisson, de son fort.

DEC

DECAISSER. C'est un terme de jardinages, qui se dit des arbres qu'on ôte des caisses où ils étoient. Decaisser des figuiers, des orangers, &c. pour les rencaisser. De même dépoter se dit des plantes qu'on ôte de pots où elles étoient.

DECANTER. Terme de Chimie. C'est verser doucement par inclination, la liqueur qui surnage sur quelque matiere.

DECAPER. Terme de Chimie. C'est ôter le verd de gris ou la rouille du cuivre.

DECEMBRE. C'est le douziéme mois de l'année qui commence par Janvier, il a 31. jours. Le soleil entre dans le signe du capricorne vers le 22. de ce mois. C'est alors que commence l'hiver.

Ouvrages à faire au mois de Décembre.

S'il est à propos au commencement de chaque mois, de faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois précedent ; c'est particulierement à l'entrée de celui-ci qu'il le faut dire par raport au mois qui vient de passer. Dès que Décembre est venu, il n'y a plus de tems à perdre, la terre des jardins est entierement dépouillée de ses agrémens ordinaires ; la gélée qui ne manque gueres de se signaler dans ce mois-ci n'épargne personne, elle détruit tout ce qoi est d'une nature assez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ses rigueurs ; c'est pourquoi, en cas que la saison le puisse permettre, il faut achever de serrer, & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre : savoir, chicorées, cardons, celeris, artichaux, racines, choux-fleurs, porrées, porreaux, figuiers, &c. & sur toutes choses, il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir commencé de nouveautés, savoir, pois, feves, laitues pommées, petites salades, pour n'avoir pas le déplaisir de voir perir en une fâcheuse nuit, ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

On peut encore dès le commencement du mois, semer les prémiers pois, sur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulierement du midi, pour en avoir au mois de Mai ; un ados est de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverser, porte leur sel un peu au dessus de la superficie de la terre, où se doivent faire les semences.

On met en terre les amandes pour germer dans quelque manequin ; elles doivent être germées dans le mois de Mars ; pour les mettre alors en place, il est bon que la grosse gélée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces manequins dans la terre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier ; la maniere de mettre germer ces amandes, est de mettre au fond du manequin, un lit de sable, ou de terre, ou du terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-dessus les amandes plates, toutes les pointes en dedans ; ensorte que ce prémier lit de terre, soit couvert d'un lit de ces amandes ; ensuite sur ce lit d'amandes, on met un second lit de terreau, ou de sable de deux pouces d'épais ; & puis un second lit d'amandes rangées de la même façon

que les prémieres, & puis un troisiéme, un quatriéme, &c. tant que le manequin en peut contenir.

Il n'est pas encore mal de mettre ces amandes par un seul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre ; quand elles commencent à lever à la fin d'Avril, on les enleve en motte ; on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignés d'un pié & demi, & on met à demi-pié l'une de l'autre les amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les espaliers.

On peut tailler les arbres, pendant qu'il n'y a point de gresil sur les branches, & que les fortes gélées ne regnent pas ; car elles endurcissent le bois, & la serpette n'y sauroit aisément passer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les espaliers sans les avoir dépalissés ; autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas si bien son ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois, est que vers son commencement, il faut faire une conche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois ; & quand sa grande chaleur est passée, il faut semer sous cloche de bonne laitue crêpe blonde, & dès qu'elle est un peu forte, ce qui arrive au bout d'environ un mois ; il faut éclaircir les plus belles & les replanter en pépiniere sur une autre couche, & sous d'autres cloches à vingt ou vingt-cinq sous chaque cloche. Quand elle s'y est raisonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes avec une petite motte, pour les replanter jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait pommées : ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars. On prend soin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

Ouvrages qu'il faut faire au jardin des fleurs.

Il faut observer les trois articles contenus au mois de Janvier, où je renvoye le lecteur, pour éviter les redites.

Ce que doit faire un bon Laboureur pendant ce mois.

Visiter ses champs pour les remettre en bon état au cas que les pluyes les ayent gâté, fumer les prés s'il est nécessaire.

Couper du bois pour se chauffer ; c'est une partie du travail qu'on doit prendre pendant le mois de Décembre.

Et comme ce mois arrive dans une saison où l'on ne sauroit presque rien faire dehors, on attend jusques-là ordinairement pour battre le blé à la grange.

Un laboureur bon œconome ne peut jamais dire qu'il n'a rien à faire ; car même quand il pleut, il peut, s'il est adroit, faire mille petites inventions de bois servant au labourage, comme des rateaux, des manches propres à ses outils.

Il ne manquera point de raccommoder ses charrettes, & ses charrües, & tous les autres instrumens qui lui conviennent pour son emploi, afin de les trouver en état lorsqu'il en aura besoin pour travailler, & ne se laissera jamais dégarni de tout ce qui lui sera nécessaire pour son labourage.

Profit à faire en ce mois.

Les dindes, les oisons, les canards, les poules ; toute cette volaille ira plus souvent au marché dans ce mois, que le précedent.

Les chapons commencent à être débités, & se vendent pour lors un assez bon prix.

Le bétail gras, & les veaux tout de même : heureux qui en a à vendre dans ce mois !

Les œufs sont rares en ce tems, le beurre de même, & les fromages ne sont pas communs, & toutes ces denrées par conséquent, sont très-bonnes à vendre.

On en dira de même des fruits dont on fait un gros argent ; tels sont l'eschasserie, l'épine d'hiver, la poire de satin, le colmar, la merveille d'hiver, le messire-jean d'hiver, l'archiduc, le galetier, le francreal, l'amadote, le parmin, le portail, les germains & autres.

Et si l'on n'a point vendu son vin aux marchands dans ce mois, qu'on ne refuse point de le faire, si-tôt que l'occasion s'en presentera.

Poires qui se mangent au mois de Décembre.

La poire de saint Augustin, se mangent à la fin de Décembre. La poire de topinambour, ou fin musqué de même. La poire de sucrin noir, bonne en Décembre & en Janvier. La poire tranquillon-vitray est mûre en même-tems.

DÉCHAPERONNER. Terme de Fauconnerie. C'est ôter le chaperon d'un oiseau, quand on veut le lâcher. On dit, *Déchaperonnez cet oiseau.*

DÉCHAUSSER un arbre. C'est ôter ou découvrir en automne une partie de la terre qui est sur les racines, afin que l'eau des pluyes & des neiges de l'hiver entre plus avant dans les racines ; cela est bon à faire dans les terres séches, & nullement dans celles qui sont naturellement humides.

DÉCHAUSSURES. Terme de chasse. C'est le lieu où le loup a graté, où il s'est déchaussé.

DÉCOCTION. Les décoctions sont des élixations de médicamens faits dans quelque liqueur ; elles se font quelquefois pour attendrir & pour cuire les médicamens, & quelquefois aussi pour leur ôter ou pour corriger quelque mauvaise qualité ; mais leur plus grand usage est pour communiquer leur vertu à quelque liqueur, & pour assembler dans cette même liqueur les qualités de divers médicamens.

Les infusions sont différentes des décoctions en dégré de chaleur, & en longueur de cuite. Les infusions se font quelquefois sans feu ; & lorsqu'elles en ont besoin, il doit être si moderé, qu'elles ne sont faites souvent qu'après un tems assez long, tantôt de plusieurs heures, & tantôt de plusieurs jours ; au lieu que les décoctions sont faites quelquefois dans un quart-d'heure, dans une demi-heure, ou dans une heure, & que la plûpart des plus longues n'excedent pas cinq ou six heures. On joint ces deux préparations, à cause de la grande affinité qu'elles ont l'une avec l'autre, & que le plus souvent les décoctions sont précedées des infusions de la matiere qu'on veut cuire. Si les matieres sont de substance un peu compacte, on peut bien y employer depuis huit jusqu'à neuf ou dix fois autant pesant de liqueur.

Les décoctions sont différentes suivant la diversité des mixtes qu'on veut cuire, car ceux qui sont de substance compacte & difficile à pénétrer, demandent une bien plus longue cuite, que ceux qui sont de substance moyenne ; ceux-ci la demandent aussi plus longue, que ceux qui sont de substance ténue ; la même diversité de substance demande encore plus ou moins de liqueur ; car il en faut bien plus pour les médicamens qui ont besoin d'une longue cuite, que pour ceux qui la demandent moindre, parce qu'une longue décoction consume beaucoup d'humidité. La proportion ordinaire doit être de six fois autant pesant de liqueur : & si elles sont d'une substance tout-à-fait compacte, on peut aller jusqu'à douze, & même jusqu'à seize fois autant pesant de liqueur.

On a déja fait observer que les médicamens de substance compacte peuvent souffrir la décoction plus forte & plus longue que ceux de substance moyenne, qui même ne la peuvent pas souffrir violente, & qui de ceux de substance ténue, qui ne le peuvent pas

souffrir beaucoup, il y en a même qui ne sont mis dans la décoction, que lorsqu'on la veut tirer du feu; il y en a aussi d'autres qui n'ont besoin que d'une simple infusion pour communiquer leur vertu à la liqueur; ainsi il est absolument nécessaire que le Pharmacien connoisse la diverse substance des médicamens, pour juger par là, comment il doit faire leur décoction ou leur infusion, parce que le plus souvent les ordonnances ne prescrivent ni la qualité de la liqueur, ni l'ordre de la décoction des médicamens, ni les dégrés du feu, ni la longueur du tems nécessaire à leur cuite, & que le tout est remis à la prudence de l'Artiste.

Pour proceder par ordre, lorsqu'il faudra faire une décoction de plusieurs médicamens, on commencera par les plus solides, tels que sont les bois; après on mettra les racines & les écorces; ensuite les fruits, les herbes, les bayes & les sémences, & enfin les fleurs; on rapera, on écrasera, ou on incisera bien menu les bois, les racines, les écorces; on fendra les fruits, on incisera les herbes, on brisera les bayes & les sémences, & on mettra les fleurs telles qu'elles sont. Cette régle néanmoins n'est pas si générale qu'elle n'ait ses exceptions; car un bois de substance rare & spongieuse demandera moins de cuite qu'une racine bien compacte; l'orge entier souffre autant de cuite que le bois; d'ailleurs les bois & les racines aromatiques ne peuvent pas souffrir une longue coction, sans que leurs meilleures parties se dissipent; les écorces, les fruits & les sémences aromatiques ne demandent qu'une simple infusion; la racine de réglisse se met après les herbes, les capillaires en même-tems que la réglisse, ou immédiatement après; les sémences froides en même-tems, que les fleurs; la fleur de nenufar souffre presque autant de cuite que les herbes. On doit observer un ordre semblable dans les décoctions des animaux; car les cornes & les os demandent une bien plus longue cuite que les chairs; le bœuf que le mouton; le mouton que le veau & le chapon plus que le poulet.

Ces généralités seront beaucoup mieux démontrées dans la suite de ce livre; & quoique les divers exemples de décoction qui s'y recontreront, pourroient suffire, on ne laissera pas d'en donner quelques descriptions, qui serviront pour certaines décoctions, qu'on a accoutumé d'ordonner sans désigner les médicamens, dont elles doivent être composées.

DÉCOCTION *cordiale.*

Pour faire cette décoction, il faut prendre prémierement de l'orge entier, des racines de scorsonere, de bourrache, de buglose, de chacune une once. 2. Des feuilles de scorsonere, de bourrache, de buglose, d'endive, de chicorée, d'alleluya, de chacune une poignée. 3. Demi poignée de capillaire de Montpellier. 4. Deux gros de réglisse ratissée. 5. Des quatre sémences froides mondées, de chacune demi gros. 6. Des trois fleurs cordiales, de chacune demi pincée. De toutes ces parties, faites la décoction dans six livres ou trois bonnes pintes d'eau de fontaine mesure de Paris, que vous ferez bouillir sur un feu clair jusques à ce qu'elle soit diminuée du tiers, suivant la maniere ci-dessus expliquée.

On lavera bien l'orge, & on le fera bouillir un bon quart-d'heure dans l'eau, puis on y ajoûtera les racines qu'on aura bien lavées, nettoyées de leur cœur & de leur écorce superficielle, & bien incisées; on les fera bouillir encore avec l'orge pendant un quart-d'heure, on y mettra ensuite les feuilles de scorsonere, de bourrache, de buglose, d'endive & de chicorée bien lavées & incisées, & après les avoir fait bouillir un petit quart-d'heure parmi tout le reste, on y ajoûtera la réglisse raclée & bien écrasée, l'alleluya & le capillaire légerement incisés; on leur fera prendre quelque petit bouillon, puis on y ajoûtera les sémences froides bien écrasées & les fleurs cordiales; & les ayant bien plongées dans la décoction, ou ôtera la bassine de dessus le feu, & on passera la liqueur par une chausse, ou par un drap, lorsqu'elle sera à demi réfroidie.

DÉCOCTION *pectorale, ou stomachale.*

Pour faire cette décoction pectorale, il faut prendre prémierement demi-once d'orge mondé. 2. Des jujubes & des sebestes, de chacun une douzaine. 3. Six gros, ou dragmes de raisins mondés de leurs pepins. 4. De bonnes figues bien nourries, & des dates sans leur noyau, de chacune demi douzaine. 5. Des feuilles de scabieuse & de pulmonaire, de chacune une poignée. 6. De l'hyssope, de polytrich, & des fleurs de tussilage, (vulgairement dit pas-d'âne) de chacune une pincée. 7. Deux gros de réglisse. Faites la décoction du tout dans quatre livres d'eau de fontaine, réduire en bouillon sur un feu clair aux deux tiers, suivant la maniere suivante:

On fera bouillir un bon quart d'heure l'orge mondé dans l'eau, puis on y ajoûtera les dattes sans noyau, les raisins sans pepins, les figues, les jujubes, & les sebestes incisées; on fera bouillir ces fruits avec l'orge pendant un nouveau quart d'heure; puis on y ajoutera la scabieuse, la pulmonaire, & l'hyssope incisées; on les y fera bouillir encore un nouveau quart d'heure, après quoi on y ajoutera la reglisse raclée & bien écrasée, le polytrich, & le tussilage, & après leur avoir donné un petit bouillon, on ôtera la décoction du feu, & on la coulera, lorsqu'elle sera à demi refroidie.

DÉCOCTION *hépatique apéritive.*

Pour faire cette décoction, il faut prémierement des cinq racines apéritives, de fraisier, de la buglose de chacun six gros ou dragmes, des feuilles d'endive, de chicorée, de houblon, d'agrimoine, de pimprenelle, de cerfeuil, & de dent de lion ou pissenlit, de chacune une poignée. 2. Du capillaire de Montpellier & du polytrich, de chacun demi poignée. 3. Des sémences d'ache & de gremil, de chacune deux gros. 4. Des quatre sémences froides mondées, de chacune un gros. 5. Deux gros de reglisse. 6. Des fleurs de buglose, de bourrache, de genêt, de chacune une pincée. Faites de toutes ces doses suivant la métode decrite ci-dessous, la décoction dans huit livres d'eau de fontaine, ou quatre bonnes pintes, reduites à force de bouillir sur un feu clair, aux deux tiers; quantité requise pour cette décoction.

On lavera bien les racines, on les nettoyera de leur cœur & de leur petite écorce, & les ayant écrasées & incisées, on les fera bouillir demi heure dans l'eau, puis on y ajoûtera le houblon, l'endive, la chicorée, l'agrimoine, le pissenlit, la pimprenelle, le cerfeuil incisés, que l'on fera bouillir environ un quart d'heure parmi les racines; puis on y ajoûtera les sémences d'ache & de *milium solis*, gremil, ou herbe aux perles pilées, & les ayant fait tant soit peu bouillir; on y ajoûtera la reglisse ratissée & brisée; & un moment après on plongera la décoction, les sémences froides écrasées & les fleurs, on tirera en même-tems le vaisseau du feu; on coulera la décoction lorsqu'elle sera à demi froide, pour s'en servir avant qu'elle ne se corrompe.

DÉCOCTION *cephalique.*

Pour faire cette décoction cephalique, il faut prendre prémierement des racines de la grande valeriane,

d'iris de Florence, de pivoine mâle, ou véritable acorus, & du gui de chêne, de chacun demi-once. 2. Des feuilles de betoine, de sauge, de marjolaine, de calament de montagne, de germaudrée, de chacun une poignée. 3. Des semences de rhüe, de pivoine mâle & des bayes de genievre, de chacun deux gros. 4. Des fleurs de romarin, des stecas, de lavande, de souci, de lis des valées ou muguet, de chacun une pincée. 5. Une once de tartre crud. De tous ces ingrédiens, faites selon la maniere décrite ci-dessous la décoction en six livres d'eau de fontaine, diminuée d'une quatriéme partie sur le feu clair.

Le tartre crud est ordonné dans cette décoction, tant pour communiquer à l'eau la vertu des médicamens qui sont ici ordonnés, que pour retenir en quelque sorte leurs parties volatiles, & empêcher leur dissipation pendant la cuite.

Il faut bien écraser les racines de pivoine, de valeriane, d'iris & d'acorus, de même que le gui de chêne & le tartre crud ; vous les mettrez dans un pot de terre vernissé, avec l'eau ordonnée, & ayant couvert le pot, faites bouillir la décoction à petit feu pendant un petit quart d'heure, puis on y ajoutera les herbes incisées, ayant couvert le pot, & les ayant fait bouillir encore un quart d'heure, on y joindra les bayes de genievre, & les semences, on recouvrira le pot, ayant donné au tour quatre ou cinq bouillons ; on ajoûtera & on plongera les fleurs dans la décoction, on couvrira le pot & on le tirera du feu ; & lorsque cette décoction sera à demi refroidie, on la coulera en exprimant légerement le marc, & on la gardera pour s'en servir au besoin.

Décoction *pour guérir la sciatique.*

Prenez une once de salsepareille, demi-once de bonne squine, l'une & l'autre découpée menu, un quart d'once de sassafras, & autant de santal rouge, rapé avec une lime de Serrurier ; vous ferez tremper le tout pendant vingt-quatre heures dans dix livres d'eau de fontaine dans un pot de terre vernissé, & bien couvert sur les cendres chaudes, puis le ferez bouillir & diminuer du tiers, & sur la fin vous y mettrez un peu de reglisse concassée ; vous le coulerez & mettrez dans des bouteilles, & en boirez au lieu de vin. Vous ne mangerez point de salade, ni choux, ni porreaux, ni oignons, ni autres méchantes viandes, peu de potage, force roti, & peu de bouilli ; vous ne sortirez point le soir au serain, ni le jour au soleil ; il faut user de cette décoction douze jours de suite.

Pendant ces douze jours, de trois en trois jours, vous ferez tremper à froid toute la nuit dans un verre de cette décoction un quart d'once de sené du Levant bien choisi, & une dragme d'hermodactes concassées, & la passerez ; le lendemain vous la prendrez à jeun, tenant la chambre ce jour-là, comme d'une médecine, il faut vous abstenir de tout excès.

Décoction *contre la toux & la difficulté de cracher.*

Prenez une demi pincée d'hisope, quatre feuilles de pas-d'âne, une feuille de chou rouge, la grosseur d'une noix de beurre frais ; faites cuire le tout dans une chopine d'eau, dans un pot de terre bien net, jusqu'à la consomption de la moitié. Coulez-le & gardez le dans une bouteille.

Le malade prendra un petit verre de cette liqueur deux heures avant que de manger, le soir avant que de se coucher, & le matin à son reveil. On peut y ajoûter un peu de sucre.

Au lieu de décoction, on peut en faire un sirop, si on retranche le beurre, & qu'on y ajoûte une demi livre de sucre, & deux onces de miel pour une chopine de décoction.

Décoction *de myrobolans pour la dissenterie.*

Prenez de l'écorce de myrobolans chebules une once de mirobolans citrins une demi once, des raisins de Corinthe deux onces. Faites cuire le tout dans deux livres d'eau, c'est-à-dire, deux chopines, jusqu'à la consomption de la troisiéme partie, dissolvez dans la colature une once de sucre.

Clarifiez le tout, & l'aromarisez de deux dragmes de canelle pour en faire quatre doses pour prendre soir & matin pendant trois jours.

Il faut remarquer que cette décoction ne se doit donner qu'après avoir reçû des lavemens, & quelques infusions de rhûbarbe.

La teinture de roses rouges prise deux ou trois fois le jour, un bon verre à chaque prise, est souveraine contre la dissenterie ; elle sert aussi au flux hépatique & aux defluxions, qui tombent sur le poumon ou sur le gosier.

Décoction *sudorifique attribuée à saint Ambroise contre les fiévres intermittentes, les tierces, batardes & fiévres malignes.*

Prenez une livre de millet nettoyée de sa prémiere écorce, que vous ferez cuire dans une suffisante quantité d'eau de fumeterre, ou de fontaine, jusques à ce qu'il creve ; prenez quatre onces de cette decoction coulée, & deux onces de vin blanc, & donnez cela tout chaud au malade, qui attendra la sueur au lit. Cette décoction provoque la sueur, appaise la soif, pousse le venin des fiévres malignes dehors.

Décoction *alexitere.*

Faites bouillir six gros de racine de serpentin de Virginie, dans une livre d'eau. Quand elle sera réduite à moitié, passez-la par un linge, & jettez sur le marc une autre livre d'eau, que vous réduirez encore à moitié, & sur la fin de cette derniere coction, vous ajoûterez douze grains de cochenille. Ensuite passez la liqueur, & la mêlez avec la prémiere colature ; toutes les deux étant encore chaudes, vous y mêlerez une once de miel, & une demi once de thériaque, vous couvrirez le vaisseau, & quand la liqueur sera refroidie, vous la passerez. Cet excellent cordial préserve le sang de la coagulation & de la corruption, & le met en mouvement ; il est fort propre contre les douleurs d'estomac, & contre les vers. Il lâche quelquefois le ventre ; il résiste au venin, & il est très-bon dans les fiévres malignes continues. La dose en est de deux ou trois cuillerées, qu'on fait prendre au malade, de trois en trois heures.

DECOMBRER & DECOMBRE. Ces termes se disent des maisons qui étant abbatues laissent beaucoup d'ordures & de poussieres. Ainsi decombrer & ôter les decombres, c'est ôter toutes les ordures qui restent après quelques démolitions de bâtimens.

DECOUSURES. Terme de chasse. C'est quand un sanglier a blessé de ses défenses un chien.

DED

DEDANS. Terme de chasse. Mettre un oiseau dedans ; c'est l'appliquer actuellement à la chasse.

DEF

DÉFAILLANCE. *Voyez* Elixir de santé.

DEFAUT. *Etre en defaut, ou demeurer en defaut.* Termes de chasse, qui se disent des chiens qui ont perdu les voyes d'une bête qu'on chasse.

DEFENSES. Ce sont les grandes dents d'en-bas d'un sanglier.

DEFINITIONS de plusieurs mots. *Voyez* TERME.

DEFLUXIONS. *Contre les defluxions sur les épaules, & sur les autres parties du corps, qui sont sans enflure.*

Prenez fleurs de genêt, ce que vous voudrez, huile d'olive à proportion; ayez une fiole de verre, remplissez-la de fleurs de genêt dans le tems qu'il est en fleur, bouchez-la bien & la laissez pendant sept ou huit jours au soleil. Ce tems-là passé, remplissez-la d'huile d'olive, & bouchez-la bien & l'enterrez dans du fumier pendant un an. Visitez-la tous les mois, & changez-la de nouveau fumier, la remplissant toutes les fois d'huile en cas qu'il en manque. Au bout de l'an vous la retirerez du fumier, & la conserverez pour vous en servir au besoin, vous en frottant chaudement les parties affligées; elle est merveilleuse.

DEFLUXIONS *froides, foulures, dislocations, enflures & contusions.*

Prenez de l'eau de neige, frottez-en la partie affligée, & s'il y a dislocation, faites un cataplâme de farine & de blancs d'œufs, & l'appliquez dessus.

2. Prenez limaces rouges, broyez-les, & les appliquez sur le mal. Elles ont une vertu spécifique pour cette sorte de maux.

DEFLUXIONS *froides.*

Prenez huile de lis une once, huile de renard une once, huile de coslus une once, huile de castoreum une once, cire jaune deux onces, raisins de pin quatre onces, eau de vie rectifiée deux cuillerées; mettez le tout dans un pot convenable, faites-le cuire à petit feu, jusques à la consistance d'onguent, conservez-le & vous en servez au besoin; pour lors vous aurez soin d'en mettre un emplâtre sur la fluxion, & d'en changer souvent.

DÉFRICHER une terre. Terme d'Agriculture. C'est remettre en labour, c'est-à-dire, labourer une terre, qui ne l'a pas été long-tems, ou ne l'a peut-être jamais été; & cette terre ainsi defrichée, est ensuite employée en semences, ou en plant d'arbres.

DEFRUTUM. *Voyez* ROB.

DEC

DEGOUT dans les hommes, chevaux, bœufs, cochons, &c. *Voyez* le mot de chaque chose.

DEGOUT. *Voyez* ROSE-SUCRÉE.

DEGRÉ. Terme de chasse. C'est l'endroit vers lequel un oiseau durant sa montée ou élevation tourne la tête, & prend une nouvelle carriere; ce qu'on appelle second ou troisiéme degré, jusqu'à ce qu'il se perde de vûe.

DEH

DEHARDER. Terme de chasse. C'est ôter des couples que l'on a passées dans le milieu d'une couple qui tient deux chiens, pour en tenir plusieurs ensemble, & les en ôter aussi, quand ils ont les jambes prises dans leurs couples.

DEL

DELIÉES. Terme de chasse. Ce sont les fumées bien machées, que nous appellons en terme de chasse, bien moulues.

DELIRE. C'est une action dépravée tant à l'égard de l'imagination & de la pensée, que de la mémoire. Sa cause externe vient quelquefois d'avoir mangé beaucoup d'ail, d'oignons & de féves, qui ont une qualité particuliere de blesser tels organes; ainsi que la jusquiame, la coriande verte, l'âche des montagnes, le solanum, la mandragore & le safran. Le delire arrive aussi par une peur, & par une frayeur subite, ou par une suppression des mois ou par une bile contenue dans l'estomac, ou par la vapeur du charbon, ou par l'ivrognerie, ou par la propre diminution du cerveau, qui est ordinaire à quelques vieillards, ou à ceux qui ont perdu beaucoup de sang.

L'on connoît ceux qui sont en delire, d'autant qu'ils ne savent ce qu'ils disent, ni ce qu'ils font, ceux qui sont d'un tempéramment chaud & sec, & qui ont le cerveau humide, y sont fort sujets.

Le delire qui vient d'une grande secheresse, est très-difficile à guerir, & lorsqu'il est joint à la folie, il est incurable.

Il y a plus à esperer à ceux qui ont l'humeur gaie, qu'à ceux qui sont serieux.

L'urine blanche & transparente est un signe mortel, celle qui est chargée, présage la santé.

Lorsque le delire cede au sommeil, il est sans peril; mais quand il vient après une perte de sang, & qu'il y a convulsion, le danger est grand.

Quoique la cause soit interne, on employera les remedes suivans.

Remedes contre le delire.

Prenez un gros de rhubarbe, de mastic un grain, de scamonée cinq grains, de sené, du polipode & de l'épithime, de chacun deux dragmes; mettez tout en poudre bien subtile, & donnez-en une dragme deux fois la semaine avant le repas: on peut, si l'on veut, la mêler avec un peu de sirop, ou quelque confiture que ce soit, ou de bouillon. L'on pourra se servir encore de cette recepte.

Autre.

Prenez de l'épithime demi once, de la pierre d'azur préparée, de l'agaric, de chacun deux dragmes, de la scamonée une dragme, de clous de gérofle une vingtaine; réduisez le tout en poudre bien subtile, & donnez-en deux dragmes mêlées dans ce que l'on voudra une fois la semaine.

Autre.

L'usage ordinaire des mirobolans confits, convient à toutes les maladies d'esprit.

Toutefois on ne se servira point de ces remedes, si le delire est un symptome des fiévres continues.

DELIVRE. Terme de Fauconnerie. On dit: *Ce Heron est à delivre*, c'est-à-dire, qu'il est fort maigre, sans corsage & presque sans chair.

DELONGIR. Terme de Fauconnerie. C'est ôter la longe à un oiseau, pour le faire voler, ou pour quelqu'autre occasion.

DEM

DEMANGEAISON *Remede pour les démangeaisons, gratelles, rognes & autres qui viennent aux mains, jambes & autres parties du corps.*

Prenez eau de forge de Maréchal, faites-y fondre une poignée de sel, de cette eau tiede lavez le lieu grateleux; quand la gale sera séchée, étuvez-la avec de la crême de lait de vache.

Autre.

Prenez térébentine de Venise deux parties, lavez-la cinq ou six fois en eau fraîche, ou en eau rose; après qu'elle sera bien lavée, ajoûtez une partie de beurre frais salé, un jaune d'œuf, & le jus d'une orange aigre; faites-en un liniment, dont il faudra frotter les lieux galeux devant le feu.

Autre

Autre remede pour les petits enfans.

Prenez jus d'ortie, & onguent populeon, faites-en un liniment, ou bien suye subtilement pulverisée, mêlez-la avec du vinaigre fort, oignez-en la place après que vous l'aurez bien frottée jusques à rubrication du cuir.

DÉMANGEAISON aux paupieres. *Voyez* PAUPIERES. YEUX.

DEMEURER. *à demeurer.* Terme de Jardinage qui se dit des plantes qu'on seme en pleines terres pour y rester jusqu'à ce qu'on les consomme; car il y en a qu'on seme pour être transplantées, par exemple les chicorées blanches, les pourreaux, &c. D'ordinaire on seme *à demeurer* le persil, le cerfeuil, l'oignon, les carotes, les panais, &c.

DEMOISELLE *suivante.* Une demoiselle suivante n'est auprès d'une Dame que pour lui faire honneur, & l'accompagner à la messe, aux visites, & par-tout où elle va. Il faut qu'elle la sache bien coëffer, & l'ajuster suivant la mode, & l'air de son visage; qu'elle soit complaisante & de bonne humeur; qu'elle évite toûjours de lui causer le moindre chagrin par aucune de ses manieres d'agir, & qu'elle soit toûjours bien propre & bien mise, & d'une conversation agréable pour recevoir & entretenir les autres demoiselles, qui viennent avec leurs dames rendre visite à la sienne. Il faut aussi qu'elle sache raccommoder les dentelles, & travailler en tapisserie, pour s'occuper quand elle n'a rien à faire, & empêcher l'oisiveté; car la faineantise est l'acheminement à tous les défauts imaginables; & c'est ce qu'une fille bien sage doit éviter sur toutes choses. Comme ordinairement elle a l'oreille de la Dame, & que d'elle dépend souvent le repos & la tranquilité des autres domestiques; il faut qu'elle sache se ménager à leur égard, qu'elle ne flate & ne dise rien contr'eux, qui leur puisse préjudicier, lorsqu'il ne s'agit que de bagatelles, & que l'interêt de la Dame n'y est mêlé que mediocrement; & s'il arrive, qu'ils ayent quelques differens entre eux, ou qu'ils soint disgraciés, & qu'ils s'adressent à elle pour avoir leur grace, ou pour vuider & éteindre leurs differens, il faut qu'elle s'y employe charitablement, & leur fasse rendre justice aux uns & aux autres, & ne souffre point que celui qui a tort, l'emporte sur celui qui a raison.

DEN

DÉNOUER. Remede pour dénouer les enfans. *Voyez* HUILE de géroflée.

DENT. Les dents sont les os les plus durs & les plus blancs de l'animal, elles ont cela de particulier qu'elles n'ont point de périoste, quoique les autres os en ayent.

Les dents de l'homme sont au nombre de trente-deux, seize à la machoire inférieure, & seize à la machoire supérieure. On distingue à chaque dent deux parties savoir la couronne & la racine: l'extrémité de chaque racine a un petit trou pour le passage des vaisseaux. Il y a trois sortes de dents, savoir les incisives, des canines & des molaires.

Les incisives sont quatre situées au devant de chaque machoire; les canines sont deux situées à côté des incisives; & les molaires sont dix à chaque machoire, cinq de chaque côté situées à côté des canines.

Les dents servent non-seulement à bien exprimer ce que l'on veut dire; mais encore d'ornement. Elles sont aussi destinées pour mâcher les viandes, qui de là descendent dans l'estomac; elles sont sujettes aux douleurs, aux ulcéres & inflammation des gencives & des machoires, à se décharner, à branler & à tomber.

Pour conserver les dents.

Il ne faut boire ni trop chaud ni trop froid, manger peu de laitage, de sucrerie, de graisse, de raves, de porreaux & de vinaigre; les rincer au matin avec de la décoction de racines de tithymale, ou avec du vin, dans lequel on aura fait bouillir des feuilles de roses de provins, ou des feuilles de mirthe, ou de la sauge, ou de l'écorce de citron; ou l'on se frottera les dents avec la cendre de tabac, ou d'alun brûlé, mêlé avec un peu de miel, ou avec du corail, ou d'os de seche, ou de pierre-ponce bien pulvérisée, ou avec du sel gemme, ou du sel commun.

Pour empêcher que les dents ne tombent.

Ayez des racines de nicotiane, pilez-les bien dans un mortier, vous tremperez un linge dans le suc qui en proviendra, & vous en frotterez la dent & la gencive. Vous pouvez même mettre de la feuille de nicotiane dans le creux de la dent, après l'avoir un peu broyée entre les mains.

Pour faire tenir les dents qui branlent.

Il faut prendre des feuilles vertes de prunier, ou de romarin, & les faire cuire avec du gros vin ou du vinaigre, gargarisez bien chaudement la bouche de ce vin, & réïterez souvent.

Pour affermir les dents & pour conserver les gencives.

I. Prenez alun une dragme, boliarmini oriental deux dragmes, mirrhe demi dragme, vin clairet une chopine; mettez le tout en poudre subtile, & mettez cette poudre avec la chopine de vin dans une bouteille de verre, remuez la quelque tems, & lavez tous les jours les dents & les gencives de ce vin.

II. Prenez de l'encens, mettez-en dans le feu, & recevez cette fumée avec un entonnoir lequel vous mettrez sur la dent.

Pour resserrer les gencives, & dents qui branlent.

Prenez vers de terre calcinés, dont on se frottera les dents; ou bien un foye de veau séché au four & mis en poudre, ajoûtant autant de miel & faisant faire le tout en consistance d'opiate.

Autre qui est excellent.

Détrempez un peu de myrrhe avec du vin & de l'huile: ensuite lavez-vous-en la bouche. Ce remède est propre aussi contre les vers des dents.

Pour nettoyer & incarner les dents.

Prenez sang de dragon, & canelle trois onces, alun calciné deux onces, réduisez le tout en poudre subtile, & frottez-vous-en les dents de deux jours l'un.

Pour blanchir les dents.

Faites tremper un morceau de drap dans du vinaigre squilitic, frottez-en les dents & les gencives; car outre qu'il les blanchit, il les resserre, conforte la racine, & donne bonne odeur à la bouche. Les feuilles de sauge trempées en vinaigre pendant 24. heures, y sont très-bonnes. Il en faut frotter les dents.

Autre pour blanchir les dents.

Prenez eau rose, syrop rosat, miel blanc, eau de plantain, de chacun demi-once, esprit de vitriol quatre onces; il faut mêler bien le tout ensemble, s'en frotter les dents avec un linge, & se laver avec eau rose & de plantain, dont il faut mettre parties égales.

Eau pour blanchir les dents.

Prenez alun, sel nitre & sel commun une livre, bourrache trois dragmes, eau alumineuse. Il faut mettre le tout dans un alembic de verre pour distiller à petit feu au commencement, & puis à grand feu; pour s'en servir, il faut prendre un bâton de reglisse ou de laine que vous tremperez dans cette eau, & vous ajoûterez un peu de miel rosat.

Poudre qui est propre pour nettoyer, blanchir & fortifier les dents, & les conserver contre la carie.

Pulverisez deux dragmes d'iris de Florence, chacune séparément; pierre ponce, os de seiche, corail préparé & crême de tartre, de chacune une once, mais toutes ensemble. Mêlez le tout ensemble, & gardez cette poudre pour le besoin.

Pour les dents agacées.

Mâchez du fromage de chevre, ou du pourpier, ou d'ozeille.

Pour faire venir les dents à un enfant sans douleur.

I. Prenez la tête d'un liévre bouilli ou rôti, il n'importe; ôtez-en la cervelle, mêlez-la avec un peu de miel & de beurre, & frottez-en souvent les gencives de l'enfant.

II. Prenez un coq, coupez avec des ciseaux un peu de sa crête, & du sang qui en sortira, frottez-en les gencives de l'enfant une fois on deux. C'est un remede éprouvé.

Les dents font ressentir d'extrêmes tourmens, qui sont quelquefois les avant-coureurs de quelques autres douleurs. Elles sont causées ou par la repletion de tout le corps, ou seulement par les vapeurs du ventricule, ou par un air froid, ou par un coup ou une blessure, ou pour avoir bû à la glace ou trop chaudement ou par la propre corruption de la dent, dans laquelle il peut s'y être engendré un ver.

C'est un bon signe lorsque les gencives ou les joues s'enflent, & si l'humeur qui cause la douleur, est chaude, elle sera plûtôt guérie, qu'étant froide.

On ne doit pas se faire arracher une dent, lorsqu'il y a de la douleur à la gencive, & qu'elle est enflée.

La douleur de dent qui ne donne point de relâche, & qui est violente; cause la sincope, & quelquefois l'épilepsie, comme il arrive souvent aux enfans lorsqu'elles veulent percer; pour lors il faudra leur pendre au cou cette pierre qui se trouve dans la tête de quelques limaçons de cave, ou la dent d'un lion, ou celle d'un poulin qui aura un an, ou un œil de cancre; sinon on frottera les gencives ou avec de la moëlle de cerf, ou avec du beurre frais, où de la graisse de poule mêlée d'un peu de miel, ou avec du lait de chienne; sinon brûlez des dents de chien; & frottez-en les gencives avec la cendre; elle leur fera sortir les dents sans aucune douleur.

Pour empêcher & prévenir le mal de dents.

Faites bouillir un peu de sauge & de romarin dans un verre de gros vin rouge. Après deux ou trois bouillons, prenez une partie de la liqueur, & rincez-vous la bouche le plus chaudement qu'il vous sera possible, réiterant la même chose trois ou quatre fois tout de suite. Il suffira de faire ce remede cinq ou six fois dans l'année.

Pour la douleur des dents.

Il n'y a point de douleur plus sensible à l'homme, que la douleur des dents, laquelle vient de cause froide ou chaude; on connoît qu'elle provient de cause chaude, lorsqu'on a les gencives fort rouges & chaudes, & qu'on n'y peut souffrir quoi que ce soit de froid.

Remede pour la douleur des dents, provenant de cause froide.

I. Il seroit nécessaire que le malade prît des pillules cochées pour purger la tête, afin d'être guéri plûtôt & plus surement. Il doit ensuite prendre de pyrethre, menthe & rhûe par égale portion, les faire bouillir dans un poëlon avec du vin, en mettre dans la bouche le plus chaudement qu'il pourra l'y tenir quelque tems, en le changeant de tems à autre, & quoiqu'on ne prenne point des pillules, ce remede est très-souverain.

II. Prenez de la sauge une poignée, pyrethre une poignée, vinaigre à proportion; faites bouillir dans un poëlon avec le vinaigre ces herbes, prenez de cette décoction, mettez-en dans vôtre bouche le plus chaudement que vous pourrez, & changez-en de tems en tems.

III. Si la source de ce mal vient des humeurs froides de la tête chauffez-la un peu devant le feu, & frottez-la avec la main ou un linge.

IV. Ayez de l'huile de genievre, faites-la chauffer, frottez-en la dent & la gencive qui vous font mal, le plus chaudement que vous pourrez, & tenez-en quelque tems dans la bouche.

V. Prenez du mouron, feuilles ou racines de souci, ou de quinte-feuille, il n'importe desquelles des trois, pilez-les dans un mortier, prenez de ce suc, & mettez-en dans l'oreille du côté que la dent ne vous fait pas mal.

VI. Lavez-vous la bouche avec du vin ou du vinaigre, dans lequel on aura fait bouillir du mastic, de la sauge, de l'hysope, du gingembre & du pyrethre, ou frottez les dents avec de la thériaque, ou de l'orvietan.

VII. Dans un verre de vinaigre, mettez deux pincées de poivre en poudre, & gargarisez-vous-en, étant un peu tiede.

VIII. Que l'on fasse découler dans l'oreille un peu de suc d'ail, ou de mouron, ou de ecesson alenois, ou bien que l'on pile une gousse d'ail avec un peu de saffran, & que l'on applique au milieu du doigt annulaire, enveloppé d'un linge; au bout de sept ou huit heures, il s'y fera une vessie, qui en même-tems emportera la douleur de dent.

IX. On pourra encore fumer de la sauge, ou du tabac, ou de la graine de jusquiame; mais il ne faut pas prendre trop de fumée de cette derniere, de crainte qu'elle n'excite une douleur de tête.

Remede pour la douleur des dents provenant de chaleur.

I. Que si la douleur est causée de chaleur, il faudra saigner & rafraîchir les entrailles, soit avec des lavemens, ou avec du petit lait & de la casse, se gargariser avec le jus de plantain ou de pourpier, ou de laitue, ajoûtant tant soit peu de vinaigre, ou bien avec une décoction de lin, ou de fenugrec, d'hysope, de racine d'althea & de mauves; sinon, mettez de la poudre d'origan sur les gencives, & la douleur s'appaisera d'abord; le suc de porreau mêlé d'un peu d'huile rosat, en fait autant; un peu d'opium & de castor, ou du suc des feuilles de jusquiame, en frottant la gencive, calment aussi la douleur.

II. Mettez dans la bouche de l'eau de camphre, ou bien mettez de cette eau de camphre dans un peu de vinaigre & faites-la bouillir. Cela fait, vous en mettrez dans la bouche & l'y tiendrez quelque tems, réiterez de tems en tems ce remede; il faut le tenir du côté de la douleur.

III. Prenez de la racine de jusquiame, faites-la bouillir dans du vinaigre, & mettez-en dans la bouche comme ci-dessus.

IV. Prenez de la betoine, ou de la rhûe, faites-la cuire dans un poëlon avec du vin vieux, ou du vinaigre, & lavez la bouche & la dent de cette décoction de tems en tems.

V. Prenez racine ou feuille de mille-feuille, ou de chelidoine, mâchez-la entre vos dents, & là tenez la plus long-tems que vous pourrez sur la dent qui vous fait mal. Lavez la dent avec du suc d'oignon, cela emporte la douleur.

VI. Prenez des gousses d'ail, écrasez-les tant soit peu, faites-les bouillir dans un peu de vin, & lavez la dent & la bouche da ce vin. Si la dent est creuse, vous mettrez dedans une gousse d'ail, ou la moitié.

Pour la douleur des dents, lorsqu'elles sont creuses.

I. Prenez du lait de figuier, trempez-y un peu de laine, & mettez-la dans la dent creuse; la racine d'angelique, ou bien de l'opoponax y est aussi très-bonne, il en faut mettre dans la dent creuse.

II. Mettez dedans une petite boule d'aloës, ou de mirrhe, ou du borax, ou du suc de petite centaurée, ou de la graine de jusquiame, ou bien recevez-en la fumée par un entonnoir; si on a soin de se nettoyer tous les matins les oreilles, on ne fera point sujet aux douleurs de dents.

III. Prenez bois de romarin & mettez-le en charbon, que vous jetterez, étant embrasé, dans du vinaigre rosat, l'y laissant tremper vingt-quatre heures au serein; puis il faut la laisser secher au soleil, & le mettre en poudre, dont vous frotterez les dents.

IV. Faites entrer par le moyen d'une aiguille à tricoter, où de quelque autre fil de fer, un peu de coton bien charpi, dans le canal d'une pipe; remplissez cette pipe de tabac, fumez-le, & quand vous aurez fini, cassez la pipe, tirez-en le coton, & appliquez-le dans le creux de la dent.

Autre.

Prenez des vers de terre qui soient rouges, mettez les tout vivans sur une brique ardente, laissez-les calciner, & réduisez-les en poudre. Ensuite incorporez cette poudre avec du suif de chandelle, qui soit bien net; formez-en une pâte un peu dure, & mettez-en une partie dans la dent creuse. Vous pourrez réiterer le même remede, s'il ne réussit pas pour la prémiere fois. On peut aussi faire bouillir ces vers pendant long-tems, ensuite les réduire en poudre, & mettre cette poudre incorporée avec un peu de mastic, dans le creux de l'oreille, qui est du coté de la dent qui fait mal.

Divers remedes pour le mal de dents.

I. Prenez du mastic, mâchez-le entre vos dents, jusqu'à ce qu'il soit comme de la cire, mettez-le sur la dent qui vous fait mal, & l'y laissez jusqu'à ce qu'il soit consumé.

II. Prenez la pate gauche de derriere d'un crapaut seché au soleil, mettez-la entre deux linges fins, & l'appliquez sur la joue à l'endroit de la dent qui vous fait mal, & la douleur cessera.

III. Prenez du bois appellé frêne, ôtez-en la premiere écorce; après brûlez la seconde, & de la cendre de cette seconde écorce mêlée avec de l'eau-de-vie, formez-en un emplâtre, que vous appliquerez sur la temple du côté malade.



IV. Faites chauffer une éguille à tricoter, ou une broche à rouet par un bout, appliquez ce bout chaud sur le petit croquant de l'oreille, qui va en dedans, pour y brûler seulement la peau qui est dessus ce croquant, comme vous voyez par la figure. Il faut brûler du côté du mal; & quand la dent vous cause

de grandes douleurs, pour l'ordinaire le mal de dents se passe pour toute la vie, ou au moins pour plusieurs années.

V. Prenez du poivre long, du mastic, de l'origan, de la sariette, du bois de baume, du pyrethre, de chacun une once & demi; le tout étant pilé, détrempez dans une once d'eau-de-vie, de laquelle vous distillerez un peu sur la dent.

VI. Prenez l'herbe qu'on nomme vulgairement matricaire, broyez-en avec les doigts de la grosseur d'un pois en rond, mettez-la dans l'oreille du côté de la douleur, & dans fort peu de tems vous serez guéri.

VII. Prenez autant d'eau que de vinaigre, mettez-les bouillir avec cloux de gérofle, sel, poivre, un peu d'eau-de-vie, & faites un gargarisme.

VIII. Prenez de la seconde écorce de frêne, & de la seconde écorce de romarin, de chacun demi quarteron, faites-les brûler sur une pelle rouge de feu, & de la poudre faites une pâte avec de l'eau-de-vie, & appliquez gros comme un pois sur l'artere.

IX. Prenez suc de l'herbe de chelidoine, que vous couperez en deux, & mettez sur la dent.

X. Prenez du camphre gros comme une feve, que vous ferez dissoudre avec tant soit peu d'eau-de-vie, dans une petite phiole de verre, sur les cendres chaudes, puis avec une petite tente de coton ou de toile, touchez la dent; que si elle est creuse, il faut laisser le coton ou linge mouillé par dedans.

XI. Mettez du souphre d'antimoine sur du coton, & appliquez-le sur la dent malade, elle guerit sur le champ.

XII. Faites un emplâtre avec deux grains d'opium, quatre grains de tamaca, appliquez-le sur la temple.

XIII. Prenez une gousse d'ail, sur laquelle vous raperez de l'étain, raclez ensuite l'ail & l'étain tout ensemble avec un couteau, & faites-en un emplâtre, que vous appliquerez sur la joue ou à la temple.

XIV. Faites un petit paquet de l'herbe *osperata muralis minima*, pendez-le au cou, de sorte qu'il descende entre les deux épaules.

Autre remede qui ne manque jamais.

XV. Appliquez de la racine de plombago sur le poignet toute la nuit.

XVI. Prenez thériaque d'andromaque, jusquiame, trois onces & demi de chacun; macerez la gomme avec la quatriéme partie de baume du Perou, puis mettez tout en bonne consistance, & appliquez-le avec un linge sur toute la joue. Il sert aussi à la migraine.

XVII. Faites infuser un cuissot de gingembre dans deux sous d'eau-de-vie, mettez-le sur le feu, & si-tôt qu'il voudra bouillir, ôtez-le, & gardez-le dans une bouteille pour l'usage: on le fait tiedir, puis on trempe un coton dedans, on le presse un peu dans l'oreille, & on met le coton par dessus.

XVIII. Faites chauffer un peu de vinaigre, mettez-en dans le creux de la main, respirez-le par le nés, vous vous en trouverez soulagé, & même guéri entierement.

XIX. Prenez des noix, lorsqu'elles sont grosses comme des noisettes, avec les feuilles & le bois nouveau du bout des branches que vous mettez dans un alambic, pour en tirer l'essence à petit feu; ayez soin d'arroser ces noix avec du vin rouge fort couvert. Lorsque vous sentirez le mal, prenez deux ou trois goutes de cette essence, & frottez-en la partie malade.

XX. Il faut prendre des feuilles de persil, les broyer entre les mains, jusqu'à ce qu'elles soient toutes

en pâte, ou en suc, y ajoûter du gros sel bien broyé, puis remplir l'oreille de cette pâte, du côté du mal. Au même instant la douleur passe.

XXI. Prenez de la pâte de seigle, avec laquelle on fait le pain d'épice, faites-la détremper dans du vinaigre, & mettez-la sur la temple.

Autre remede infaillible.

Pilez un gros escargot avec sa coquille, jusqu'à ce qu'il soit réduit en espece d'emplâtre; ensuite mettez-le sur un linge, & l'appliquez sur la temple, du côté de la dent qui fait mal. Si l'on souffre des deux côtés, il faut mettre un autre emplâtre fait de la même maniere, sur l'autre temple.

Autre éprouvé.

Prenez essence de gérofle, essence d'anis, de camphre, de chacune un gros; mettez le tout dans une once d'esprit de vin rectifié; ensuite trempez un peu de coton dans cette essence, & posez-le sur la dent qui vous fait mal; la douleur s'appaisera sur le champ. Conservez le reste de vôtre liqueur dans une phiole de verre bien bouchée; vous aurez de quoi soulager un grand nombre de personnes.

Pour les dents cariées.

Faites un liniment avec quantité suffisante de miel, de deux scrupules de myrrhe en poudre, d'un scrupule de gomme de genievre, & d'un demi scrupule d'alun, & frottez-en la dent cariée.

Pour faire tomber une dent cariée, en huit jours.

Mettez dans le creux de la dent un petit morceau d'éponge imbibé d'huile de papier; laissez-l'y pendant trois ou quatre heures, & réiterez de la même maniere, trois ou quatre fois, dans l'espace de vingt-quatre heures. Au reste, il faut bien prendre garde que l'huile ne se communique aux dents voisines; parce qu'elles les feroit tomber infailliblement. Pour l'empêcher, on peut mettre de petits morceaux de bois très-minces dessus la dent cariée, & à ses côtés, ou se servir de quelqu'autre moyen convenable.

Autre.

Mettez dans la dent cariée, de la poudre de corail rouge, ou du suc de jusquiame, dans lequel on aura trempé du sel ammoniac.

Autre.

Faites infuser dans du vinaigre de la pomme de coloquinte sauvage; faites-la cuire ensuite, jusqu'à consistance de miel; scarifiez la gencive tout autour de la dent, touchez-la de ce liniment; fermez la bouche pendant un peu de tems. Après vous pourrez tirer la dent avec les doigts, sans souffrir la moindre douleur.

Pour faire mourir les vers qui sont dans les dents.

Rincez les dents avec une décoction de racine d'ortie, ou d'écorce de frêne.

Emplâtre pour les maux des dents.

XXII. Prenez une once de cumer en poudre, une once de mastic en poudre, une once de poix de Bourgogne, un petit morceau de cire neuve, un peu de tacamaca préparé. Faites fondre dans un pot neuf toutes ces drogues, excepté le cumer, que l'on ne mêle que quand elles sont fondues. Faites-en des emplâtres, que vous mettrez sur les veines des temples. Cet emplâtre est bon aussi pour les maux de tête.

Douleur de dents miraculeusement appaisée.

Il y a peu qu'une grande douleur me tourmentoit les deux dernieres dents de dessus la machoire droite, & par un certain consentement affligeoit toutes les autres dents de dessus de ce côté, & toute la machoire, de maniere que l'œil, l'oreille, & une partie du nés s'en sentoit, & ne s'en alloit par aucun remede; mais se relâchant quelque peu, retournoit bien-tot; je tirois les dents avec la main droite, & ne gagnois rien. Enfin par hazard, j'ai trouvé qu'ayant pris de la main gauche légerement la dent qui faisoit le plus grand mal, de maniere que je tenois du pouce la partie extérieure, & du suivant l'intérieure; la douleur non seulement de cette dent, mais aussi de tout le côté s'appaisoit; & ce qui est de plus admirable, plus légerement je les touchois, & plus vîte & plus parfaitement la douleur s'appaisoit, ce qui se faisoit tout d'un coup; & toutes les fois que la douleur retournoit, je l'ai experimenté, je crois, plus de vingt fois, jusques à ce que la douleur s'est passée d'elle-même, & j'en ai été totalement delivré.

Eau de très-grande force qui conserve les dents, garde les gencives de putrefaction, & guérit les yeux larmoyans.

Prenez vitriol blanc une demi-livre, bol d'Armenie six onces, camphre une once & demi; de tout faites une poudre, de laquelle prenez une once & demi que vous jetterez en eau prête à bouillir, laissez-la un peu bouillir, passez-en par un linge, puis ôtez-en le feu; cette eau chasse toute sorte d'ulceres sans autre chose, guérit toutes fluxions & les mondifie, conforte les parties, & tout ce qui est dit ci-dessus; rend les mains belles, & guerit toute sorte de gratelle.

Pour faire tomber une dent sans douleur, secret admirable.

Prenez un lezard vert en vie, que vous mettrez dans un pot de terre neuf, non vernissé, que vous boucherez, & lutterez bien, & le mettrez dans un four, & lorsque vous connoîtrez que le lezard sera mort, retirez-le pot du four, & l'ayant laissé refroidir, faites un trou sur le couvert de la circonference d'un pois, par lequel faites couler une once d'eau forte, & demi-once d'eau-de-vie, de la plus forte, mêlées ensemble; puis bouchez le trou avec de la terre grasse, & remettez le pot au feu, jusqu'à ce que le tout soit consommé; & le lezard réduit en poudre, laquelle vous prendrez & pilerez dans un mortier de bois & la garderez en lieu sec, pour vous en servir, comme il s'ensuit.

Frottez la gencive de la dent gâtée ou douloureuse, & un moment après elle fera separer la chair de la gencive, même la dent de la machoire, & ainsi vous la pourrez tirer facilement & sans douleur.

Autre.

Prenez huile d'olive, huile ompachin, autant de l'une que de l'autre, faites cuire dans un poëlon ces huiles, jusqu'à ce qu'elles deviennent comme du miel, & frottez-en la dent que vous voulez faire tomber. *Voyez* DOULEUR DE DENTS, REMEDE, ELIXIR de santé.

Les grosses dents du loup sont propres pour mettre à des hochets pour les petits enfans, & à polir.

DENT-DE-CHIEN, ou Chien-dent, en latin *Gramen.*

Description.

Cette plante a les feuilles, les tiges, & la houppe

assez semblables aux petits roseaux. Ses feuilles sont étroites, aigues au bout, beaucoup plus petites que celles des roseaux; mais plus dures & plus grandes que celles du gramen des prés. Ses tiges sont rondes; de la longueur d'un pié & demi, ou un peu plus: & chacune a trois ou quatre nœuds. Elles portent plûtôt une houppe qu'un épi, semblable à celle du millet, ou du roseau; elle est neanmoins plus petite & plus claire. Ses racines ont une douceur assez agréable. Elles sont blanches, longues, menues, & rampantes; elles poussent plusieurs rameaux, qui s'étendent beaucoup dessous & dessous la terre; elles s'embarrassent les unes dans les autres, & sont divisées par des nœuds, ausquels sont attachés des filamens d'un gout douceâtre.

Lieu.

Le Chien-dent croît par tout, & particuliérement dans les bleds, où il est extrêmement contraire, & ennemi des laboureurs, parce qu'il se multiplie beaucoup. Il fleurit au même tems que les bleds. Il faut cueillir ses racines en automne.

Proprietés.

La racine de Chien-dent broyée & appliquée, est bonne pour les playes. On la met en la tisanne commune pour les malades qui ont la fiévre. Sa decoction prise en breuvage, guérit les tranchées de ventre, la difficulté d'urine & la dissenterie, & même elle dissipe les excremens desquels le calcul est engendré; elle provoque l'urine & arrête le flux de ventre & les vomissemens.

Selon Scroder, la racine de toute sorte de gramen, rafraîchit, desseche, ouvre, restraint quelque peu, & est d'une substance ténue & pénétrative. Son herbe & ses feuilles sont modérées entre la secheresse & l'humidité; c'est pourquoi on s'en sert beaucoup dans les obstructions de foie, de la rate & des ureteres; dans le crachement de sang, & pour faire mourir les vers. On s'en sert extérieurement pour adoucir la douleur de tête, & pour les inflammations & fluxions des yeux. Enfin son usage est si fréquent, qu'il ne se fait jamais de tisanne qu'on n'y fasse entrer de la racine de Chien-dent, pour toutes les raisons ci-dessus alleguées.

Au reste ce mot de *gramen* ne signifie pas seulement le Chien-dent, dont nous venons de parler; mais encore toutes sortes de bleds en vert, on dit: *Gramen avenaceum, gramen frumentaceum*, pour dire l'avoine en herbe, le froment en herbe, & ainsi des autres, &c.

DENT-DE-LION, ou Pissenlit, en latin *Dens Leonis;*

Description.

La Dent-de-lion sort de terre au commencement du printems. Ses feuilles sont semblables à celles de la chicorée, découpées, pointues comme une fléche, & rampant par terre. Sa tige est d'une palme de hauteur, ronde, creuse, rougeâtre, pleine de lait. La fleur est jaune & ronde, qui laisse une tête bourrue, que le vent dissipe. Sa racine est comme celle de la chicorée, & pleine de lait.

Lieu.

Cette plante croît dans les prés, & le long des chemins. Elle fleurit en Juin.

Proprietés.

La Dent-de-lion étant cuite resserre l'estomac, au lieu qu'étant crue, elle lâche; son jus est bon à ceux qui ont une gonorrhée; cuite dans du vinaigre, elle guérit la chaude-pisse, & cuite avec des len-

tilles, elle sert à la dissenterie, la décoction de toute la plante est utile aux ictériques & à la jaunisse, son jus est fort profitable à qui la semence coule.

DENTELÉ. Terme de jardinage, qui se dit de la plûpart des feuilles d'arbres, qui sont en quelque façon Dentelées tout autour, c'est-à-dire, qui ont le bord coupé par petites dents, comme étoit autrefois l'ancienne dentelle.

DENTRIFIQUES. *Voyez* REMEDES.

DEP

DÉPART. Terme de Chimie. C'est la séparation d'un métal, d'avec un autre, avec lequel il avoit été intimement mélangé. Le Départ de l'or & de l'argent se fait avec l'eau forte, qui dissout l'argent, ou le sépare d'avec l'or, lequel se précipite au fond, sans recevoir aucune atteinte de ce dissolvant.

DEPILATOIRE. *Pour ôter le poil de dessus quelque partie du corps que ce soit.*

Prenez de la fiente de chat, faites-la sécher, & pilez-la ensuite; mêlez-la avec du fort vinaigre, ensorte qu'elle soit en consistance convenable, puis vous en frotterez souvent la partie, & dans peu de tems elle sera sans poil.

Pour faire que le poil ne revienne plus.

Prenez des œufs de fourmi, pilez-les avec du suc d'hannebanne & de ciguë, ou du sang de chauve-souris, & de tortue, puis vous en frotterez la partie. D'autres brûlent le poil avec une lame d'or ardente, ensorte qu'il ne reste aucune marque de poil.

Autre.

Frottez la partie couverte de poil avec une décoction vive d'orpiment & de forte lessive, ou si vous aimez mieux, faites cuire une grenouille dans l'eau jusqu'à la diminution de la troisiéme partie, frottez-en l'endroit où il y du poil, & incontinent cette partie deviendra comme s'il n'y en avoit jamais eu.

Autre.

D'autres distilent des coques d'œufs qui n'ont pas été dans les pots, & de cette eau ils en frottent la partie couverte de poil; il faut avoir un peu de pommade pour adoucir la peau.

Autre.

Faites décoction de chaux vive, y ajoûtant le tiers d'orpin & de forte lessive, & pendant que la décoction bouïllira, faites l'épreuve sur une plume.

Autre.

Frottez les parties couvertes de poil avec des larmes de vigne, ou de lierre.

Autre éprouvé.

Faites une forte lessive avec l'eau commune, & les cendres de tiges de féves; filtrez-la & prenez-en deux livres, ausquelles vous ajoûterez quatre onces de chaux vive nouvelle, non pulverisée. Vous laisserez macerer pendant quelques heures dans un pot vernissé; vous y jetterez ensuite une once & demi d'orpimen, & vous ferez cuire le tout à un feu mediocre, jusqu'à consistance de pâte liquide, ou d'onguent, ayant soin de le remuer souvent en cuisant. Vous connoîtrez aisément si le dépilatoire est assez fort, en y trempant les barbes ou franges; car quand vous les aurez retirées, vous les ferez tomber en les retirant un peu. Alors vous l'ôtez du feu, & vous le conservez dans un pot vernissé.

Quand on veut s'en servir, on oint la partie dont on veut enlever le poil, d'huile d'amandes douces, & l'on étend un peu de Dépilatoire par-dessus. Si malgré cette huile, on ne pouvoit souffrir la chaleur brûlante de cet onguent; & qu'il en restât une douleur trop vive, on pourra la calmer, en mouillant la partie avec une liqueur composée de deux onces d'eau rose, d'une once & demi de plantain, & d'une once de sucre fin mêlés ensemble. On réitere ce rafraîchissement de deux jours l'un, jusqu'à ce que l'ardeur qu'on ressentoit soit entierement éteinte.

Autre.

Oignez la partie avec un liniment composé d'eau de chaux, de sel ammoniac & de poudre de fiel de boue. *Voyez* ONGUENT.

DEPLANTER. C'est arracher de terre un arbre, ou une plante qui étoit en place, sur-tout quand on éleve cet arbre ou cette plante avec un deplantoir pour la transporter ailleurs si heureusement qu'elle n'en souffre point, & qu'elle y pousse & fleurisse, comme si elle y avoit été originairement plantée.

DEPLANTOIR. C'est l'outil avec quoi on deplante. Cet outil est fait de feuilles de fer blanc mis en rond en forme de tuyau, avec des charnieres sur les côtés qui doivent se joindre ensemble par le moyen d'un gros fil de fer, qui passant dans les charnieres entretient la rondeur du Deplantoir, pendant qu'à force de bras on le fait entrer dans la terre jusques au dessous des racines de l'arbre, ou de la plante qui est à enlever, & ce fil de fer étant ôté, après que la plante a été enlevée, fait que les côtés du fer blanc se retirent un peu. Par ce moyen la mote de la plante ou de l'arbre sort en son entier, & se place commodément dans le lieu qui lui est destiné. On en fait de petits avec une demi-feuille de fer blanc. On en fait d'autres plus grands avec une feuille entiere, & d'autres encore plus grands avec deux ou trois feuilles selon les besoins qu'on en peut avoir.

Le mot de Deplantoir se dit aussi d'une houlette, qui est un morceau de fer de la largeur de quatre pouces, de la longueur de six à sept, de l'épaisseur d'une bonne ligne, & étant de figure un peu concave, & emmanché d'un manche d'environ de cinq ou six pouces de longueur; il sert à enlever de petites plantes qui ne sont gueres avant en terre, par exemple des tulipes, des narcisses, des fraisiers, des anemones, &c. Cette houlette est trop connue parmi les bergers pour avoir besoin d'une plus ample explication. Les Jardiniers en ont qui sont tout-à-fait pointues comme de la sauge, qu'on appelle même feuilles de sauge; ils s'en servent dans les terres dures & pierreuses, & ils en ont d'autres qui sont coupées quarrément, & un tant soit peu en rond par en bas, & c'est pour les terres meubles & legeres.

DEPLOYER le trait. C'est allonger la corde de crin qui tient à la botte d'un limier.

DEPOUILLER un arbre. C'est lui ôter ou tout son fruit, ou toutes ses feuilles, ainsi un arbre depouillé est un arbre à qui les vents froids ont fait tomber toutes les feuilles, ou sur lequel on a cueilli tous les fruits qui y étoient.

DÉPURATION des sucs. *Voyez* SUC.

DER

DEROBER. Derober les sonnettes; se dit de l'oiseau qui emporte les sonnettes; c'est-à-dire, qui s'en va sans être congedié.

DÉROCHER. Se dit des grands oiseaux, tels que sont l'aigle & le faucon, qui poursuivent

les bêtes à quatre pieds, & les obligent à se precipiter du haut des rochers.

DEROMPRE. Terme de Fauconnerie, se dit d'un oiseau qui fond sur un autre, & de ses cuisses & de ses serres, lui donne un coup si furieux qu'il rompt son vol, l'étourdit, & le meurtrit en le faisant tomber à terre tout rompu & tout brisé.

DEROUILLER. *Voyez* ROUILLE.

DERRIERE. C'est le terme dont on doit user quand on veut arrêter un chien & le faire demeurer derriere soy.

DES

DESCENTES *ou Hernies. Remedes pour les Descentes.*

I. Prenez farine de féves, un peu de fiel de pourceau, un peu d'œuf, ce qu'il faut; mettez tout cela ensemble & faites-en un emplâtre; appliquez-le sur le mal, & changez-le soir & matin, pendant dix jours, ou jusques à ce que vous verrez qu'on soit remis; après cela vous prendrez de l'ammoniac, environ une once & demi, que vous mettrez dans de l'eau chaude, jusqu'à ce qu'il se qualifiera; mettez-le sur du cuir & l'appliquez sur la partie, l'y laissant jusqu'à ce qu'il tombe de lui même.

II. Prenez racines de bardanne ou lappa-major, raclez-les & nettoyez-les bien; coupez-les en tranches & faites-les infuser dans du vin pendant une nuit. Usez de ce vin à vôtre boire ordinaire. Il y a eu des personnes qui en étoient incommodées depuis quarante ans, & qui en sont guéries par le moyen de ce vin. Il faut porter une braye jusqu'à ce qu'on soit gueri.

III. Ayez de la racine de grande consoude, raclez-la par dessus, & faites un cataplâme de ces raclures, que vous appliquerez sur le mal, & puis vous le banderez & ferez garder le lit au malade l'espace de six semaines. Réïterez plusieurs fois cette application.

IV. Il faut que le malade demeure quelque tems au lit, & lui donner à boire un verre d'eau de reseda, & il le guérira, chose experimentée. S'il y a long-tems, qu'il ait cette incommodité, il faut qu'il demeure au lit trois semaines ou un mois, & qu'il boive de cette eau tous les jours. Que s'il y ressent de la douleur, comme aux équinoxes & solstices, il faut prendre des quatre semences chaudes, de chacune ce qu'on peut en prendre avec deux doigts, & les faire bouillir dans un peu de vin, passer ce vin à travers un linge, & le donner à boire au malade le plus chaud qu'il se pourra.

Si vous ne pouvez pas avoir de l'eau de reseda, il en faudra prendre de celle de marguerites, qui fait le même effet.

L'onguent de la petite linaire, qui se fait en mêlant un jaune d'œuf avec le jus de l'herbe, mis sur la partie affligée, est un remede spécifique.

Pour les descentes des boyaux des petits enfans.

I. prenez la haute partie de la racine de glayeul, faites-la tremper dans de l'eau & donnez-la à boire à l'enfant.

II. Prenez de la fougere mâle, faites-la distiller dans un alembic de verre, donnez à boire tous les matins au malade à jeun trois doigts de cette eau dans un verre, & faites-le asseoir, après qu'il l'aura prise, l'espace d'une demi-heure.

III. Prenez de la cire venant de la ruche, & que le miel y soit, amolissez-la entre vos mains avec un peu de térébentine de Venise, faites-en un emplâtre & l'appliquez sur le mal, sans braye ni quoique ce soit; mettez ensuite un cataplâme, que vous ferez de même qu'on va l'enseigner dans l'article suivant.

Cataplâme pour la descente.

Prenez camomille une poignée, petite consoude une poignée, cire neuve une demi poignée, roses séches une demi poignée, huile de camomille demi-once, gros vin à proportion; faites cuire toutes ces drogues dans un bassin ou poëlon avec un peu de gros vin; faites-en un cataplâme que vous mettrez sur le mal après en avoir ôté l'emplâtre, que vous y aurez laissé pendant trois ou quatre jours, en le changeant une fois ou deux le jour. Ce cataplâme est bon pour guérir entierement le mal, il faudra aussi le changer tous les jours & réïterer plusieurs fois ce remede.

IV. Prenez mastic en larmes demi-once, laudanum trois dragmes, noix de ciprés bien séches trois; hypocistis une dragme, terre sigillée une dragme, térébentine de Venise une once, cire neuve jaune une once, racine de grande consoude demi-once; pulverisez ce qui se doit pulveriser, & faites cuire ensuite le tout dans un vaisseau, remuant toûjours jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance d'onguent, duquel vous vous servirez comme il s'ensuit.

Mettez un emplâtre de cet onguent & deux s'il est nécessaire sur la rupture, après avoir rasé le lieu où on le doit mettre, s'il est besoin; faites ensuite un bandage, qui tienne bien ferme, & lorsque l'on aura fait ce bandage, il faudra donner au patient le remede qui suit pendant vingt jours.

Prenez de bon esprit de sel rectifié trois ou quatre goutes, mêlez-le dans une cuillerée ou deux de vin, & les lui faites avaler. On en donne aux enfans à la mamelle, quoique le bandage seul les puisse guérir.

Cataplâme qui convient dans l'étranglement de l'intestin.

Prenez six jaunes d'œufs, trois cuillerées de miel rosat, & une once de chacune des quatre farines émollientes; mêlez le tout ensemble sur le feu avec un verre d'eau, jusqu'à consistance de cataplâme. Etendez-le sur des étoupes, rapissez une muscade par dessus, & appliquez-le sur la descente.

Remède éprouvé depuis peu sur un homme âgé de cinquante ans.

Pour les ruptures quelque grandes & inveterées qu'elles soient. Prenez graine de talitron au poids d'une dragme pour les plus forts, moins aux autres, que vous mettrez tous les matins dans un œuf molet, ou dans un peu de bouillon, sept ou huit jours de suite. Vous serez guéri absolument, si vous appliquez ensuite sur la rupture le cataplâme décrit ci-après. Ou bien si l'on veut l'emplâtre *contra rupturam*, qu'on trouve fait chez les fameux Apoticaires.

Composition de ce cataplâme.

Il se fait avec du ris, des féves, des haricots & des écorces de grenade, dont on fait une espece de bouillie en cette sorte.

Ecrasez les féves, le ris & les écorces de grenade, faites-les cuire lentement, y ajoûtant un peu d'eau à mesure qu'elle se consumera, il s'en fera une espece de bouillie qui sera fort gluante & tenace, qu'on appliquera sur le mal après avoir coupé le poil, s'il y en a. On met de ces drogues à discretion.

Remarquez qu'il faut avoir un bandage par dessus, & ne point manger des fruits cruds, ni des legumes.

Les simples bubons, qui ne sont qu'une simple tumeur dans l'aine sans descente dans les bourses, n'ont

pas besoin absolument de cet emplâtre ou du cataplâme, car le bandage suffit avec une prise ou deux de talitron ; le poids de vingt grains suffit aux plus petits enfans.

REMARQUE. Oo a guéri depuis peu avec ce remede, une femme qui avoit deux descentes, une de boyaux dans l'aîne & une de matrice.

Autre. Prenez de sagapenum, d'ammoniac, de galbanum, trois gros de chacun ; de térébentine fine, de cire vierge, de chacun cinq onces & deux scrupules ; d'aimant arsenical, deux gros & quinze grains ; de racine d'arum, un gros. Faites dissoudre les gommes dans du vinaigre, puis cuisez-les à consistance d'emplâtre selon l'art. Vous l'étendrez sur un cuir & l'appliquerez sur le dos. On eu a vû des effets merveilleux.

REMARQUE. Il faut preodre par le dedans, de toutes les vulneraires, le suc herniara bû tous les matins avec du vin blanc, ou en décoction, ou la poudre de l'herbe séchée, ou la percefeuille.

Autre éprouvé. Donnez au malade un lavement composé de quantité égale, d'eau de puits & l'huile de noix. Aussi tôt qu'il l'aura rendu, donnez-lui en un autre semblable, & réiterez sans discontinuer jusqu'à dix ou douze fois ; & pour ôter l'inflammation des parties, appliquez dessus des compresses trempées dans une liqueur composée de parties égales de décoction d'avoine, & d'huile d'olive, & changez souvent ces compresses.

Autre. Prenez une quantité suffisante de graine de cresson alenois avec du vin blanc doux, vous en ferez un emplâtre ; après l'avoir bien mêlé, vous l'étendrez sur du cuir, vous l'appliquerez sur la rupture, & l'y laisserez jusqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, & donnez-en un gros soir & matin dans du vin rouge.

Autre. On trempe des compresses dans la liqueur qu'on trouve dans les vessies des ormeaux, on les applique souvent, & même aux enfans, ausquels on donne aussi de la poudre de *rata muraria* pendant quarante jours.

Autre. Frottez deux briques l'une contre l'autre pour faire une poudre que vous passerez par le tamis, mêlez cette poudre avec la farine de froment ; de chacun partie égale ; étant au lit & ayant remis les boyaux, vous prendrez une cuillerée de vôtre mélange, & le détremperez en consistance de bouillie ordinaire un peu épaisse ; ensuite prenez gros d'étoupes comme une ooix, trempez-la dans la bouillie, que vous appliquerez sur la rupture, & banderez très-fort, ce que vous ferez soir & matin pendant trois jours.

Autre. Prenez de la resine, de l'ammoniac, une ooce de chacun ; trempez-les vingt-quatre heures dans du vinaigre bien fort, faites-les dissoudre sur le feu, sans les brûler ; ajoûtez-y de la poudre de noix de ciprès, & de noix de galle, deux gros de chacun ; mêlez-les en consistance d'emplâtre, appliquez-les, & changez-les de quatre en quatre heures.

REMARQUX. Si après les fomentations, vous aviez les cœurs de quatre taupes prises au mois de Mai, & que vous les donoassiez peodant quatre jours de suite en poudre dans du bouillon, vous verrez un effet surprenant.

Pour l'hidrocele des enfans, qui est une tumeur aqueuse des membranes qui environnent les testicules.

Prenez des limaçons sans coquille, mettez-les dans un plat avec de l'encens en poudre & des blancs d'œufs, & frottez-en la partie.

Remede fait sur un homme de soixante-dix ans.

Prenez du cressoo que vous battrez un peu & mettrez bouillir en ooe pinte de vin blanc, dans un pot neuf, qui ne revienne qu'à la moitié ou aux deux tiers, prenez-en trois doigts le matin & sur le soir, neuf jours durant, étant bandé.

Secret indubitable contre les ruptures, pour quelque âge que ce soit, bien experimenté.

Prémierement, il faut mettre toutes les drogues qui ne se pilent & tamisent point, presque en même-tems, dans un petit pot vernissé neuf, sur un petit feu éloigné du foyer, de peur que la violence du feu ne fasse surmonter tout au dessus. Comme le galbanum est chargé de petites bucheres, il les faut séparer avant que de les faire fondre, ou après qu'il sera fondu il faut les ôter avec une spatule ; l'ayant bien nettoyé, il faudra y ajoûter les autres drogues bien tamisées les unes après les autres, remuant continuellement, afio que le mélange se fasse bien, & que le pot ne cesse de bouillir ; cependant on pilera, si on ne l'a pas fait auparavant, la racine de grande consoude, & celle de *sigillum Salomonis*, les ayant auparavant bien lavées & essuyées, ensemble la poudre de sang de dragon, l'espace d'une bonne demi-heure : & après avoir bien ramassé la poudre avec une carte ou autre chose, vous mêlerez cela avec le reste qui sera dans le pot, remuant toûjours, & lorsque vous verrez que tout sera bien dissout & mêlé ensemble, vous rétirerez le pot du feu & le laisserez refroidir, & pour mieux & plus commodément tirer ce qui sera dans le pot, vous le ferez un peu chauffer, & tout sortira aisément ; trempez ensuite vos mains dans de l'eau fraîche, & pêtrissez bien la composition, afin que le mélange des drogues se fasse mieux ; & quand il sera froid, enveloppez-le dans une feuille de papier.

Quant à l'application, il faut raser la partie malade, si elle se trouve chargée de poil. Que le malade se couche sur le lit, lorsque l'on y appliquera l'emplâtre, & que son corps de la ceinture en bas éleve beaucoup, afin que par ce moyen l'on ait plus de facilité à faire rentrer le boyau descendu dans la bourse, & d'appliquer l'emplâtre & le bandage plus à propos. Il suffit que l'emplâtre couvre un travers de doigt environ autour de la rupture, ce que vous connoîtrez sondant avec le doigt.

Quant à l'épaisseur, il suffit qu'elle soit d'un écu blanc ; il n'est pas nécessaire de faire chauffer l'emplâtre, car en le maniant avec les doigts, il se ramolira assez, & vous le pourrez étendre sur une peau de bazanne.

Quant à la figure de l'emplâtre, vous la ferez ensorte qu'elle ne puisse point incommoder l'aîne de la cuisse & la verge, & s'il arrivoit que le bandage fit quelque incision, vous n'avez qu'à y appliquer un peu de cet emplâtre qui guérira bien-tôt, & mettre un petit linge en quatre doubles immediatement sur l'emplâtre : & ensuite le bandage qui doit bien serrer le trou ; ainsi il est important que le bandage soit bien placé, car c'est là ce qui donne le plus de peioe. Il faut renouveller l'emplâtre de quinze en quinze jours, & continuer pour le plus trois fois. Pendant ce tems le malade doit se garder de faire aucun effort, le repos étant nécessaire ; néanmoins l'on peut agir & s'aller promener ; il faut qu'en l'application, le malade demeure couché sur le lit, & si on l'applique le soir, il sera plus commode que le matin ; il faut l'empêcher de manger de l'huile & de la friture.

Vous conooîtrez la guérison, quand vous verrez que la peau qui est sur cette partie, sera retrecie ; il ne faut pas pourtant rester de porter le bandage encore quelques mois, afio de soulager cette partie.

Pour ce qui concerne les circonstances de la fomentation

tation, il faut, après que le tout sera consommé à la quantité qu'il faut, piler & presser bien le marc. Vous mettrez ce qui sera pressé dans une bouteille de verre bien bouchée ; vous aurez le soin de la bien remuer, quand vous voudrez vous en servir. Il suffit d'en tirer ce qu'un gros œuf peut contenir chaque fois, & la mettre dans un plat, le faisant chauffer, & avec un peu d'éponge en fomenter la partie le plus chaudement qu'on pourra souffrir, l'espace de quinze ou vingt jours soir & matin, tant que la décoction durera, ne mettant qu'un petit linge chaud en quatre doubles, & le bandage par dessus bien serré.

Cette fomentation se fait pour ceux qui sont incommodés depuis plusieurs années, & qui ont les bourses de la grosseur d'une oye, ou qui par un accident extraordinaire ont été fort incommodés par des chûtes ou quelqu'autre occasion extraordinaire.

En ce cas, il se faut servir de cette fomentation comme il a été dit, puis ensuite de l'emplâtre & bandage, & l'on guérita en perfection.

Voici les drogues qui entrent dans la composition de l'emplâtre. Prenez une once de thérébentine fine, deux onces de poix de Bourgogne, un quart de cire neuve, deux onces de poix resine & de galbanum. Toutes ces drogues étant fondues, il faut y ajoûter les poudres suivantes.

Une once de sang de dragon, de storax, de mastic, de benjoin, d'encens & bol d'Armenie ; pilez & passez chacune à part par le tamis, & mettez l'une après l'autre dans le pot, donnant à chacune le tems de se bien mêler ensemble, y ajoûtant deux onces pesant de racine de *consolida major*, & autant de celle de *sigillum Salomonis*, ou ce qu'il eu peut contenir dans le petit poigner de la main. Vous pilerez les racines ensemble avec la poupre tamisée de sang de dragon, l'espace de demi-heure ; étant mêlée, faites-la fondre avec le reste, le pot bouillant toûjours.

Pour faire la fomentation.

Prenez une bonne poignée de thüe, autant de l'herbe Notre-Dame, c'est-à-dire, *parietaria*, autant de sauge & de celle de *consolida major*, & de celle de *sigillum Salomonis*, ou une once de la racine de chacune, C. *viva major* une poignée, une autre poignée de farine de fêves, autant de celle de ségle, le tout mis dans un pot de terre grand, vernissé, tenant environ quatre pots de très-bon & puissant vin, y ajoûtant un quart d'huile d'olive, & ayant fait bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit réduit à un tiers ; vous le pilerez & presserez pour le mettre dans une bouteille de verre pour vous en servir.

Emplâtre royal pour les descentes.

Prenez de poix noire douze onces, de thérébentine liquide & de cire jaune, de chacune quatre onces ; douze noix de ciprès, & deux onces de racines séches de grande consoude ; hypocistis, laudanum ; & terre sigillée, de chacune demi-once ; mastic deux onces. On pulverise l'hypocistis, la terre sigillée, & le laudanum, d'autre part la racine de consoude, & les noix de ciprès ; & d'autre part le mastic ; le tout étant mêlé ensemble, on fait fondre ensemble, mais séparément les précedentes drogues, la poix noire, la cire & la thérébentine ; on passe ensuite par un linge ces matieres fondues, pour en séparer les impuretés ; puis la matiere étant à demi refroidie, on y mêle les poudres, & on en fait des rouleaux, dont on fait des emplâtres qui sont propres pour raffermir le peritoine, & pour guérir les descentes, on les applique à l'endroit de la relaxation, après que l'intestin a été replacé. Il faut les tenir en état avec le bandage, & renouveller l'emplâtre tous les dix jours. Pendant ce tems-là le malade doit prendre pendant vingt jours de suite, de l'esprit de sel bien rectifié. On en met quatre scrupules dans une livre de bon vin, & on en donne deux onces par jour aux enfans, depuis six jusqu'à dix ans. On ajoûte deux gros d'esprit de sel sur la même quantité de vin, pour les enfans depuis dix ans jusqu'à quatorze ; on en met deux gros & demi, pour les enfans depuis quatorze jusqu'à vingt, & cinq gros pour les personnes plus âgées.

Pour traiter comme il faut le malade, on applique l'emplâtre sur la rupture, où même deux s'il est nécessaire ; ensuite on met par-dessus un bon bandage qui tienne ferme. Après cela on remue bien la bouteille, où l'on a conservé la liqueur ci-dessus, & on en fait avaller trois bons doigts au malade, dans un verre, & l'on prend bien garde qu'il ne mange, ni ne boive que quatre heures après. On réitere cette prise pendant vingt jours ; & en cas qu'elle lui fit mal à l'estomac, le malade s'en abstient pendant un ou deux jours, selon le besoin. Pendant tout le tems du remède, on doit porter le brayer jour & nuit, ne jamais s'asseoir, ni aller à cheval, ou en carrosse ; être toûjours debout ou couché, marcher beaucoup, allez toûjours à pié, ou en batteau, & ne faire aucun excès. Après les vingt ou vingt-un jours de remède, il faut porter le brayer pendant trois mois ; & si l'on étoit obligé de monter à cheval après ce tems-là, il faudroit porter encore le brayer, pour laisser affermir & fortifier la partie. *Voyez* HERNIE.

DESCENTE. Terme de Fauconnerie. C'est lorsque l'oiseau fond sur le gibier. Si l'oiseau fond avec impetuosité, on dit qu'il *fond en rond* ; mais si la descente de l'oiseau se fait doucement & qu'il se laisse aller en bas, on dit simplement, l'oiseau *fond*, ou *file*.

DESEMPLOTOIR. Terme de Fauconnerie. C'est un fer avec lequel on tire de la mulette des oiseaux de proye, la viande qu'ils ne peuvent digérer.

DESSALER le potage. Mettez un peu de fleur de froment dans un petit sachet, & mettez-le bouillir pendant quelque tems dans le potage.

DESSICATIFS. *Voyez* REMÉDE.

DESSEIN. Tirer un dessein, sans le percer, ni poncer. Frottez l'envers de vôtre dessein avec de la sanguine, ou de la craye, selon la couleur que vous voulez donner à vôtre copie. Mettez par-dessous le dessein, un morceau de papier, ou de velin, de la grandeur du dessein, ou estampe que vous voulez tirer ; passez ensuite par-dessus tous les traits de cette estampe, la pointe d'argent, ou le bout du manche du pinceau qui soit pointu & fort doux. Si le vêlin étoit gros en quelque endroit, il faut prendre avec la couleur un peu de fiel de bœuf, ou de carpe. *Voyez* VERRE, peindre une estampe sur le verre.

DESTRUCTION *des maisons & des familles.*

Il est constant par la parole de Dieu, & l'expérience journaliere fait voir que la ruine des familles vient pour l'ordinaire des causes suivantes, qu'on doit avoir soin de retrancher, si l'on veut prosperer.

I. Du défaut d'application à ses affaires ; car JESUS-CHRIST, qui nous ordonne de chercher préferablement au reste le Royaume de Dieu & sa justice, veut que nous travaillions selon nôtre pouvoir & nôtre condition.

II. De la négligence de l'éducation des enfans, qui étant mal élevés se livrent à la débauche, & dissipent le bien des familles ; on ne prend point soin de les former dans la pieté, de les instruire des devoirs de la réligion, de les édifier, de les établir selon leur vocation ; on les oblige d'embrasser des états où Dieu

ne les appelle point ; ils y tombent dans de grands scandales, & des désordres qui font petir les familles qu'on a prétendu affermir, en engageant ces enfans dans des états qui ne leur conviennent pas.

III. Du défaut de vigilance sur les domestiques ; on ne veille point sur leur conduite ; on n'a pas assez de soin de leur faire rendre compte de ce qu'on leur confie ; ils s'en prévalent, ils trompent leurs maîtres, donnent dans le libertinage & dissipent leurs biens.

IV. Des impuretés qui se commettent dans la maison on par les chefs de la famille, ou par les enfans & les domestiques, ce vice y attire la malédiction de Dieu ; car c'est un feu dévorant qui consume & détruit les familles.

V. Des excès du vin, des débauches & de la fréquentation des cabarets, car il est sûr qu'un homme qui aime la bonne chere & le cabaret, ne s'enrichira jamais, *non ditabitur* ; il perdra son tems, son argent, sa santé & son ame ; il scandalisera son prochain, & attirera sur lui la colere de Dieu.

VI. Des injustices du bien d'autrui qu'on prend ou qu'on retient ; une maison où il y a du bien d'autrui ne sera point bénie de Dieu, rien n'y profite.

VII. Du bien d'Eglise, qui entre dans les familles, qui ne les éleve jamais, au contraire qui les détruit & emporte avec soi le bien qui y étoit légitimement acquis ; car le bien d'Eglise étant celui de Dieu & le patrimoine des pauvres ne doit être employé qu'à leur soulagement & à des œuvres de pieté, & non pas à l'agrandissement des familles.

VIII. Du jeu ; combien de familles voit-on dans le Royaume qu'il a ruinées de fond en comble ; il n'est permis de jouer que pour se délasser, & encore peu de tems, peu d'argent & avec peu de gens.

IX. Des procès & des divisions, qu'on ne veut pas terminer à l'amiable, & qui épuisent les familles les plus riches.

X. Des dépenses excessives & disproportionnées à son état & à son revenu, dans les meubles, dans les habits, dans les équipages, & sur-tout dans la table, où l'on ne regarde pas la frugalité & l'œconomie convenable.

XI. De l'éloignement de sa Paroisse, & du peu de soumission qu'on a pour son Pasteur légitime.

XII. De l'irreligion & du crime dans lequel on vit, qui fait que Dieu ne bénit point les desseins qu'on forme, le travail qu'on fait, & ce qu'on entreprend.

XIII. De la dureté envers les pauvres, car Dieu est liberal envers ceux qui le sont ; il refuse de donner à ceux qui ne donnent rien, & nous traite comme nous traitons les autres.

XIV. De l'oisiveté, on perd le tems inutilement, on est paresseux & fainéant, ainsi les affaires vont en décadence, on ne fait pas les choses dans le tems requis, on perd les occasions, & on n'y peut plus revenir.

XV. De la profanation des Fêtes & des Dimanches, soit en travaillant ces jours-là ; soit en les passant dans les débauches & les mauvais commerces.

DET

DÉTERSIFS. *Voyez* REMEDES. PLANTES.

DÉTONATION, fulmination. Terme de Chimie. C'est le bruit que font les parties volatiles de quelque mélange quand elles sortent avec impétuosité.

DEV

DÉVOYEMENT. *Recette pour guérir le dévoyement.*

Prenez pour deux liards de pain à chanter, pour un sou d'eau rose, un demi-setier de lait de vache, & deux jaunes d'œufs. Délayez le tout ensemble. *Voyez* DIARRÉE, & FLUX DE VENTRE.

DIA

DIABETTE. Incontinence d'urine. *Voyez* URINE.

DIAGONALE. Terme de Géometrie. C'est la ligne qui est menée du sommet d'un angle à son opposé dans un parallelograme, ou autre figure rectiligne. On dit aussi en terme de jardinage des lignes diagonales, des allées diagonales. Ce sont des lignes ou des allées tirées en croix de coin en coin, au travers d'un quarré, pour en bien voir le niveau.

DIAGREDE. *Voyez* SCAMMONÉE.

DIAMANT. C'est de toutes les pierres précieuses la plus brillante & la plus estimée.

Teinture pour mettre sous les diamans.

Empâtez avec un peu d'huile, du mastic, du noir de fumée de chandelle, qu'on amasse ordinairement au fond d'un bassin ; & mettez de cette pâte sous le diamant.

DIAMANS, pour les faire. *Voyez* PIERRES précieuses.

DIAMETRE. Terme de Géometrie. C'est une ligne qui est menée d'un point de la circonférence du cercle à un autre, & qui passe par le centre.

DIAPHORÉTIQUES. *Voyez* REMÉDES. PLANTES.

DIAPHRAGME. *Ce que c'est que Diaphragme.*

Les intestins sont séparés d'avec le cœur & les poûmons par un muscle rond appellé diaphragme, principal instrument qui sert à la respiration. Il est par tout charnu & membraneux, son intérieur est revêtu de deux tuniques, l'une vient de la pleure, & l'autre du peritoine. Il a une ouverture par où il donne passage à la veine cave, & une autre à l'œsophage, qui est un long & rond tuyau qui descend depuis la gorge jusqu'à l'estomac, & qui sert de canal aux alimens.

DIARRÉE. Quoique la diarrée soit prise pour flux de ventre, on la distingue néanmoins des autres par le peu de douleur que l'on ressent, par la diversité des matieres que l'on rend, qui sont tantôt jaunes, tantôt noires, tantôt glaireuses, & quelquefois mélangées, ce qui arrive pour l'ordinaire aux enfans à qui les dents veulent germer, ou qui prennent plus de lait qu'ils n'en peuvent digérer, & aux vieillards, à qui la chaleur naturelle commence à diminuer, elle est plus fréquente en été, qu'en toute autre saison.

Les begues sont sujets à la diarrée.

Le vomissement qui survient à une longue diarrée, la guérit.

La diarrée guérit les chassieux.

La diarrée survenant à l'inflammation du foye, de la rate, du ventricule, & autres parties naturelles, pourvû qu'il y ait un peu de coction, est très-bonne.

La diarrée qui dure long-tems, soit en l'hydropisie, ou en pulmonie, ou en la fiévre étique, est un signe mortel.

Reméde pour la diarrée.

Prenez de limaille d'acier & de sel ammoniac parties égales ; pilez-les ensemble, ensuite mettez-les dans une cuiller de fer entre les charbons ardens, l'ayant couverte d'un cul de pot. L'ammoniac, se fondra en pâte rouge, jettez-le dans une écuelle, réduisez-le en poudre, & séparez l'ammoniac par l'eau chaude & le crocus demeurera. Prenez de ce crocus que vous reverbererez pendant deux heures ; puis fai-

tes l'imbiber avec du vinaigre & le resoudre à l'humide, laissez-le coaguler sur les cendres, puis lavez-le plusieurs fois avec de l'eau-de-vie, & séchez-le à feu lent en consistance de pillules. La dose est depuis six grains jusqu'à douze. On boit un verre de vin blanc par-dessus. Il est bon aussi pour la dissenterie, toutes maladies du foye, de la ratte & gonorrée. Il provoque les regles.

REMARQUE.

Dans la cure de la diarrée, si vous donnez des sudorifiques, la guérison sera plus sûre.

Autre.

Prenez de la terre sigillée en poudre subtile, arrosez-la avec l'esprit de vitriol, à consistance de bouillie, distillez à siccité, remettez d'autre esprit, & faites comme ci-devant, ce que vous réitererez pour la troisiéme fois, pulvérisant & desséchant à chaque fois: enfin mettez-le résoudre à la cave. La dose se prend dans un bouillon jusqu'à ce qu'il soit acide, il est bon aussi à la dissenterie, hémorragies, fiévres malignes, vomissemens, &c.

Autre remede.

Prenez un jaune d'œuf avec deux ou trois cuillerées d'huile, battez bien le tout & le prenez.

Autre remede contre la diarrée & le flux de sang.

Après chaque repas, beuvez un verre de vin d'Alicante rouge, ou de vin d'Espagne; si l'on n'a pas la fiévre, dans peu de jours on en est quitte.

Autre remede.

Les vieillards en seront guéris en leur donnant quatre onces de plantain avec six gros de catholicon mêlés ensemble; on leur fera prendre cette potion deux ou trois fois, laissant un jour d'intervalle.

Autre.

Prenez une dragme de rhûbarbe découpée, trois dragmes d'écorce de myrabolans citrins concassés, une pincée de roses de provins, quatre onces d'eau de plantain; mettez-les infuser ensemble sur des cendres chaudes pendant une nuit, puis coulez l'infusion, & partagez-la en deux prises; mettez dans chacune une once de sucre, faites avaler la premiere à cinq heures du matin, à sept heures un bouillon, & à dix la derniere.

On donnera des lavemens avec de l'orge entier & du plantain, de la ronce & du pourpier, y mêlant quelques jaunes d'œufs, du sucre rouge, ou du miel rosat, avec deux cuillerées d'huile d'olive, ou d'huile rosat.

On pourra encore se servir d'une bouillie faite avec de la farine de froment, & de la poudre d'iris & du lait, dans lequel on aura éteint une pierre à fusil.

Autrement.

On mettra en usage le syrop d'absinthe, ou celui de menthe, ou de la conserve de rose, ou de gratecul, mêlés d'un peu de thériaque, ou d'orvietan.

On leur défendra de manger du porc frais, du veau, & de toute autre viande gluante, du laitage, de la salade & des fruits cruds.

Autre remede.

Il faut donner au malade pour sa boisson ordinaire une décoction de deux dragmes de mastic, dans trois livres d'eau de fontaine.

Autre remede.

Faites manger au malade du ris, que vous aurez fait rôtir d'abord dans un pot, & bouillir ensuite avec du lait, dans lequel vous aurez éteint des cailloux rougis au feu; le malade ne doit rien manger autre chose.

Autre remede.

Quant aux enfans, on leur fera prendre de fois à autre une cuillerée de syrop de chicorée, ou huit à dix grains de rhûbarbe en poudre dans une portion de leur bouillie, ou avec quelques coings confits en gélée ou groseilles; ou bien dans un petit potage, on leur mettra un peu de corail préparé, ou des perles, ou du mastic, ou une pincée de graine de plantain, ou du pourpier, ou d'ozeille.

On pourra encore leur donner à boire de la tisane de corne de cerf, ou d'ivoire, ou de l'eau simplement dans laquelle on aura éteint un fer chaud, ou une pierre à fusil. *Voyez* DEVOYEMENT OU FLUX DE VENTRE, *Voyez* PERVENCHE.

DIATESSARON, *Voyez* THÉRIAQUE.

D I C

DICTAME. La racine de dictame est fort récommandable contre les poisons & venins, vers des petits enfans, & maladies froides de matrice. Prise par la bouche en décoction, ou en poudre avec du vin le poids de deux dragmes, ou appliquée, ou employée en parfum, elle provoque les mois des femmes. Le poids d'une dragme avec décoction de gayac est aussi profitable contre la peste, en quelque sorte qu'on en puisse user.

D I G

DIGESTION. C'est quand on laisse tremper quelque corps dans un dissolvant convenable à une très-lente chaleur par le moyen d'une liqueur qui digere, & amolit ce corps.

DIGESTION des alimens, *Voyez* INDIGESTION.

D I N

DINDES. Ces animaux rendent beaucoup de profit, & quelque peine qu'on puisse prendre à les élever, on ne doit point en avoir regret; le plaisir d'en jouir de quelque maniere qu'il nous plait, nous dédommage aisément des soins qu'il nous en coûte.

Dans le commencement, ces animaux à la verité donneut plus de peine que les poules communes, étant plus qu'elles, susceptibles de froid; mais avec le tems & les soins qu'on y prend, on en vient toûjours à bout, pourvû qu'on veuille faire tout ce qu'on va dire ci-après. C'est abus d'en élever peu, car elles coûtent plus que quand il y en a beaucoup, & en voici la raison; c'est qu'un petit nombre que vous ne soignez pas, vous cause plus de dommage, soit aux vignes, soit aux jardins, soit aux bleds, que ne fera un grand troupeau, dont on donne exprès la conduite à un dindonnier, qui les menant paitre en campagne pendant tout le jour, les oblige de se nourrir de racines, de vermines, d'herbes, & de fruits sauvages qu'ils rencontrent; ce qui ne laisse pas de les bien entretenir; au lieu qu'en ayant peu, comme on a dit, ce petit nombre ne permettant pas qu'on le commette à la garde de qui que ce soit, il faut dans la cour sans cesse lui donner à manger, ce qui coûte plus que les dindes ne valent lorsqu'ils sont grands; ces animaux étant fort gourmans, & ne se contentant pas d'un peu de grains qu'on leur jetteroit; mais avant que de leur donner à manger, ou de les mener au paturage, il faut qu'ils ayent pris l'être. Disons donc avant que de passer outre, quels sont les moyens par lesquels on peut contribuer à les faire naitre.

Quant au choix des œufs pour couver & la prépa-

ration des nids, c'eſt comme aux poules communes; il ne reſte plus ici qu'à l'obſerver, après que les poules d'inde ont fait leur ponte, qui ſe monte à douze ou quinze œufs; le tems auquel elles commenceront à garder le nid, eſt une marque qu'elles voudront couver.

On leur donnera quinze œufs à la prémiere couvée à cauſe du froid qui n'eſt pas encore tout-à-fait paſſé dans ce tems-là, & dix-huit, lorſqu'on les met couver une ſeconde fois, qui eſt le mois de Juillet; & comme il eſt à remarquer qu'il n'importe que les dindons naiſſent ou croiſſent au decours de la lune; on ſaura ſeulement qu'ils ſont un mois à éclore, pendant lequel tems on ſe donnera de garde de toucher aux œufs, crainte de quelques inconveniens auſquels ils ſont ſujets.

On ſoignera en cet état de ne point laiſſer manquer de nourriture les couveuſes, & on les levera toûjours fort doucement de deſſus leurs œufs, pour les faire manger & boire; car autrement ces animaux, tant ils ſont quelquefois échauffés à couver, ſe laiſſeroient la plûpart mourir de faim, euſſent-ils même de la nourriture devant eux, ſi on ne les obligeoit de manger; ce ſoin qu'on prend, les ſollicite à vuider, ce qui les ſoulage beaucoup dans leur emploi.

Le tems venu que les dindons doivent éclore, on leur aidera, comme on a enſeigné pour les pouſſins, & enfin après qu'ils ſeront tous hors de la coquille, on les élevera, voici comment:

La maniere d'élever les dindons.

Il n'eſt gueres d'animaux qu'il faille élever plus délicatement que les dindons; le froid eſt leur ennemi mortel; on doit bien ſoigner de les en garentir. C'eſt ce qui fait que lorſqu'ils ſont éclos, il eſt néceſſaire de leur choiſir un lieu qui ſoit chaud pour les y élever, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts; on leur donne la liberté de ſe promener par la cour, & d'y jouir du ſoleil, qui eſt la ſeule chaleur qui les fortifie le plus.

Cependant on ne les ſortira pas dans les commencemens toutes les fois qu'on verra le tems diſpoſé à la pluye; car il n'y a rien qui les morfonde davantage, ni qui les faſſe plus mourir.

Les dindons veulent être maniés fort doucement; lorſqu'on eſt obligé, incontinent après qu'ils ſont éclos, de les ôter de deſſous leurs meres, ou de les y remettre, en telle ſorte qu'elle ne ſe remue point; car dans le moindre mouvement qu'elle fait, elle eſt fort ſujette d'en écraſer ſous ſes pieds.

La nourriture des dindons.

Parmi les ſoins qu'on prendra d'éviter ces inconveniens, on obſervera encore celui-ci, qui eſt la maniere de les nourrir. Il n'eſt pas moins eſſentiel à l'accroiſſement de ces petites bêtes que ceux dont on vient de parler, & pour y réuſſir avec ordre, celle qui les gouvernera, ſera toûjours fort vigilante à leur donner quatre fois le jour à manger & à boire; d'autant que les dindons ſont d'un naturel fort gourmand, & tels que, ſi on les laiſſoit avoir trop faim, ils ne manqueroient pas de tomber dans une langueur qui les feroit mourir.

Dans le commencement, on donne pour nourriture à ces animaux, des œufs durs, dont on ôtera le jaune, hâchés bien menus; il y en a, pour la compoſer, qui ne prennent de ces œufs que le moyen qu'ils mêlent avec des mieties de pain blanc; ces deux nourritures ſont également bonnes; on ne fait durer ce traitement que pendant cinq ou ſix jours; qu'on commence à prendre des feuilles d'orties, qu'on hache auſſi beaucoup avec de ces œufs durs; ſix autres jours après que les dindons ont été nourris de cette maniere, on leur ôte les œufs & on ne leur donne plus que de ces orties bien hâchées & détrempées avec un peu de ſon & du caillé, avec de la farine d'orge & du blé noir moulu groſſierement. De tems en tems pour leur éguiſer l'appetit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge boulli.

Pour peu qu'on voie qu'ils languiſſent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire boire un peu; ce remede eſt excellent pour leur faire prendre des forces. Plus on aura ſoin de nourrir ces dindons, plûtôt on les mettra en état de n'avoir plus beſoin de leur mere, de ſe pouvoir paſſer des ſoins d'une gourvernante, & enfin de n'avoir plus beſoin que de la vigilance d'un dindonnier pour les conduire au paturage.

Remarque ſur le paturage des dindes.

Quoique les poules d'inde de la même année ſoient très-bonnes à mettre couver; cependant, on conſeille toujours pour cet emploi d'en gardes, qui ayent deux ans; celles-ci font leur ponte de meilleure heure, couvent plutot que celles-là, & conduiſent mieux leurs petits; c'eſt pourquoi on en aura moitié des unes & moitié des autres; pour agir ici avec économie, lorſqu'on a pluſieurs poules d'inde qu'on a mis couver, & que tous leurs petits ſont éclos; il faut prendre les dindons de trois meres, & les donner à une ſeule à conduire; elle le peut, puis jetter au coq les deux autres poules d'inde pour faire une ſeconde ponte, & couver encore une ſeconde fois. Il y en a même, ſitot que les petits d'une poule d'inde, ſont hors de la coque, qui les prennent tous, & les portent ſous une autre dinde, qui aura auſſi des petits de même tems; puis ils ſe font apporter dans le même-tems d'autres œufs, ſoit de dinde ou de poules communes, qu'ils gliſſent doucement ſous cette couveuſe, qui dans la chaleur ou elle eſt, conduit encore les œufs à une bonne fin. Mais afin que cela arrive, on a ſoin de tems en tems de leur donner de la rotie au vin avec de l'orge, ou de l'avoine qui devient ſa nourriture ordinaire.

Cette maniere d'agir eſt capable en très-peu de tems de peupler une baſſe-cour de toute ſorte de volaille, car on peut, ſi l'on veut, donner à couver à une dinde des œufs de poules, comme on a dit, ou bien des œufs de canes, elle y réuſſira également, & la coûtume eſt pour lors de lui donner vingt-un de ces œufs.

Si on les lui met par moitié, il faut prendre garde de ne lui donner ceux de poules que huit jours après, d'autant que les petits canards ſont un mois à éclore, au lieu que les poules ne ſont que vingt-un jours.

Le tems auquel on doit mener paître les dindes.

Enfin les dindons venus à un certain âge qu'ils ne ſe ſoucient plus de leur mere, on ſonge à leur donner une perſonne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on feroit obligé de leur donner à la maiſon. On choiſira pour cela quelque petit garçon, plus par charité qu'autrement, auquel on commet ce ſoin. Il faut autant qu'il eſt poſſible un dindonnier d'un temperament à reſiſter aux injures du tems, qui ſoit alerte, matineux & vigilant, afin qu'il empêche ſes dindons de s'égarer, & de devenir la proye du renard ou du loup; il doit être fidele, & exact à verifier tous les ſoirs ou tous les matins le nombre de ſes dindons, à les examiner, & voir s'il n'y en a point quelqu'un de malade, afin d'y apporter le remede qu'il convient.

Le matin, ſitôt que le ſoleil eſt levé, on fait partir ce dindonnier, auquel on recommande fortement

ce ne point abandonner son troupeau, & de le conduire, tantôt d'un coté; & tantot de l'autre, afin que la diversité des pâturages reveille l'appetit de ces animaux, & les fasse croitre plûtot.

Sur les dix heures du matin, il ramenera ce troupeau jusqu'après midi, qu'il faudra retourner au pâturage.

Le soir venu, ce dindonnier conduira ses dindes devant lui pour les mettre dans le poulalier; mais avant que de les y enfermer, il observera soigneusement de leur jetter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

La mere de famille ne manquera point aussi de faire tous les soirs la revûe de ses dindes, & de les compter, afin que leur conducteur veille beaucoup sur elles, & n'en laisse point égarer.

Maladie des dindes & leurs remédes.

Cet ordre ainsi tenu, on pourra compter sur un grand profit, qu'on tirera de ces animaux, qui n'étant pas moins sujets aux infirmités que les poules communes, ont aussi besoin qu'elles, de remedes; & comme leur nature ne differe guéres les unes des autres, & que ces infirmités qui leur arrivent, sont d'une même espece; lorsqu'elles sont malades, il faut savoir si c'est la fievre, ce qui se connoit par les plumes qui sont plus grosses qu'à l'ordinaire, à cause qu'elles sont enflées, lesquelles il faudra tirer, & leur donner en même tems du vin avec de la mie de pain de froment trempée; continuer de leur faire boire de l'eau de forge, qui est une pierre brulée chez les Serruriers, ou chez les Taillandiers, ou du machefer de Marechal, qui est une pierre qu'on mettra dans l'eau, & cette eau leur sera donnée à boire.

Quand ils ont sous la langue une vessie, ou sous le croupion, il faudra la percer avec une épingle.

Quand ils ont les ourles, qui est une maladie qui leur enfle la tête, lavez-leur la tête d'abord que vous vous en appercevez avec de l'eau de forge, & éxaminez-les tous les jours exactement, parceque en deux jours, cette maladie les fait mourir.

L'orvietan est bon, & l'herbe du petit capillaire qui vient dans les rochers; c'est une maxime, que quand ils sont malades, il faut séparer ces malades d'avec les autres, & les laisser ainsi séparés trois ou quatre jours, & jusqu'à ce qu'ils mangeront bien. Ne point laisser sortir les dindons des étables jusqu'à ce que le soleil ait dissipé la rosée & les brouillards; la pluye leur est contraire, & même les fait mourir.

Lorsqu'ils sont petits, ou jusqu'à ce qu'ils ayent environ deux mois, il ne faut pas les tenir au soleil, parce que le grand soleil les tue. On doit leur donner à boire souvent dans un lieu net & de la plus belle eau; quand ils viennent des champs, leur donner même à manger s'ils veulent. La trouille trempée, leur est très-bonne, & même les raves étant bien chapelées.

S'ils sont languissans, soit que cette langueur provienne de froid, ou de quelque malignité qui attaque le cœur, soit qu'elle procede de quelqu'autre cause, il faut leur faire avaler un grain de poivre. J'ai vû des personnes qui leur faisoient avaler des araignées, & sur le champ ils étoient guéris.

Les dindons ne sont pas sujets à tant de maladies que les poules communes; mais pour les maladies qui leur sont communes avec les poules, on employe les mêmes remedes. *Voyez* POULE.

Il faut séparer ceux qui sont malades, des autres qui se portent bien, & les laisser séparés jusqu'à ce qu'ils mangent de bon apppetit; sans cela ils communiqueroient facilement leur mal aux autres.

La Cigue est très-dangéreuse pour les dindons, il n'y a point de meilleur remede pour les guérir, de ce poison, quand ils en ont mangé, que de leur faire avaler de l'huile d'olive.

Abregé de ce qu'on a dit pour élever les poulets d'inde.

I. Lorsque les poulets-d'inde sont hors de la coque, il leur faut donner des blancs-d'œufs bien durs pendant trois jours, hâchés bien menu, mais non pas le jaune d'œuf.

II. Pendant quinze jours après, des blancs-d'œufs durs hachés bien menu, avec des orties & fromage blanc.

III. Puis leur donner pendant un mois des orties hachées avec la farine d'orge, & de la trouille, autrement dite du pain de noix. Quand les dindons sont parvenus à une certaine grandeur, & qu'ils sont forts, on les nourrit d'orties hachées grossierement, & mêlées seulement avec du son. On peut leur hacher aussi par gros morceaux, les fruits pourris, ou ceux que le vent abat. Cette sorte de nourriture les tient en bonne chair.

IV. Puis leur continuer cette nourriture, les mener au chaud, & les conduire avec des verges ou cimes bien longues.

V. Lorsqu'ils sont malades, il faut savoir, si c'est la fievre; & cela se connoît à l'aile par les plumes grosses, & qui sont enflées, d'où il les faut tirer, & leur donner en même-tems du vin avec la mie de pain de froment trempée, & continuer de leur faire boire de l'eau de forge, sur du machefer d'un Marechal; & leur donner du petit capillaire, appellé sauve-vie, & leur hacher dans leur manger environ demi-poignée pour quarante poulets, & donner de l'herbe nommée de saint Jean, ou autrement de l'armoise.

VI. Lorsqu'ils ont mal sous la langue, il leur faut tirer une peau délicatement, ou la rompre adroitement, si l'on peut, lorsqu'on connoît qu'il y a de petites vessies sous la langue.

VII. Quand ils sont petits, jusqu'à ce qu'ils ayent un mois & demi, ou deux entiers, il faut les tenir à l'ombre, parce que l'ardeur du soleil les tue, & que le lieu où ils sont, soit net, & leur donner à boire souvent, de la plus belle eau dans un lieu net, & ôter ceux qui sont malades d'avec ceux qui se portent bien parce qu'ils se communiquent très-facilement leur mal.

VIII. Quand ils ont les ourles, qui sont une maladie qui leur enfle la tête, il leur faut laver la tête si-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle enfle, & sur-tout les bien examiner tous les jours, parce que deux jours de mal les fait mourir; il leur faut laver la tête avec de l'eau de forge.

IX. L'on ne les amene à la maison que quand le soleil se couche.

Ces bêtes s'amassent toutes au troupeau, & cela pour faire amener.

Pour engraisser les dindes.

Il faut leur donner beaucoup de grain; on les mettra dans des muis & on leur donnera trois ou quatre fois le jour, des boulettes grosses comme de petites noix, d'une pâte composée avec des feuilles d'orties hachées, du son & des œufs durs.

Proprietés des Dindes.

Les proprietés des dindes sont les mêmes que celles des coqs, & des poules. *Voyez* COQ, POULE.

Maniere d'apprêter les dindes.

Ils s'apprêtent de bien des manieres: on les sert

rots avec une sauffe à robert ; on les mange à la daube, & ils sont pour lors accommodés comme les chapons, ou bien on les sert en pâtés.

Dindons farcis.

Prenez du lard cru, de la ciboule & toutes sortes de fines herbes, le tout étant haché bien menu, vous l'assaisonnerez de sel & de poivre blanc. Il faut auparavant avoir apprêté les dindons pour les rôtir, c'est-à-dire, qu'il faut les avoir retroussé pour les faire blanchir, & leur avoir détaché la peau de dessus l'estomac. Vous mettrez votre farce entre la peau & la chair, & un peu dans le corps. Ensuite vous les broeheterez & les ferez rôtir à la broche. Lorsqu'ils seront rôtis, vous les dresserez dans un plat, & mettrez par-dessus un bon ragoût de ris de veau, de champignons, de sel, de poivre & de fines herbes en paquet. Vous aurez soin de lier le tout avec de la farine frite, & de le faire bien cuire ; puis on le servira chaudement pour entrée.

On peut apprêter de la même maniere, les pigeons, poulets & autres volailles.

Il est avantageux que les œufs de dinde, ne soient pas assez communs pour en faire sa nourriture ordinaire, parce qu'on prétend qu'ils sont mal-sains, & qu'ils donnent la gravelle.

DINTIERS. Ce sont les roignons d'un cerf.

D I S

DISSENTERIE. C'est un flux de ventre avec des matieres sanglantes, accompagnées de grandes tranchées, & d'extrêmes douleurs, qui marquent que les intestins sont écorchés, ou ulcerés.

Si parmi les selles ou apperçoit qu'il y ait comme de la graisse qui surnage, la dissenterie sera dans le gros intestin ; & si avec les excremens il y a comme des raclures mêlées avec du sang & qu'il n'y ait point de graisse, elle sera dans les menus boyaux.

Elle est engendrée de trois sortes d'humeurs, que l'on discerne par les dijections. Que si elles sont jaunes, ce sera la bile ; noires, la mélancolie ; blanches, la pituite.

Lorsque dans la dissenterie on jette comme des morceaux de chair, & qu'elle est accompagnée de fiévre avec dégoût de viande, c'est un signe funeste, & encore plus grand, si l'on jette le sang tout pur, ou des matieres noires, ou d'autres sans humidité, & que le malade tombe en foiblesse, & dans des convulsions.

Si une femme grosse a la dissenterie, il y a danger qu'elle ne se blesse, & qu'elle n'accouche avant le terme.

Lorsque les matieres changent dans la dissenterie, c'est un bon signe, pourvû qu'elles soient louables.

La dissenterie dans les gros boyaux est plus facile à guérir, que dans les menus.

Si elle arrive à un fou mélancolique, il se trouve guéri par-là ; aussi-bien qu'un rateleux, & un sourd.

La convulsion, le vomissement, le hoquet & la rêverie, sont des avant-coureurs de la mort dans la dissenterie.

Si le prémier jour qu'on est attaqué de la dissenterie, il paroît comme une verrue noire proche l'oreille gauche, on meurt le dixiéme jour.

La dissenterie arrive à tout âge, soit pour avoir été empoisonné, ou pour avoir pris une médecine violente, ou par un déréglement de vie, ou par la quantité ou qualité d'humeurs, ou pour avoir reçu quelque blessure, ou quelque coup, ou par un air contagieux.

De quelque maniere que ce flux sera arrivé, on commencera à le traiter par des lavemens composés de bouillons de tripes, ou bien avec de bonnes décoctions de son de froment, de feuilles de guimauves, de graines de lin, ou de coings, ou avec de l'eau ferrée, du sucre rouge & des jaunes d'œufs.

Dès le prémier, le second & le troisiéme jour, on tirera du sang, moins toutefois aux gens âgés, qu'aux autres.

L'on purgera ensuite avec demi-once, ou six dragmes de casse dissoute dans de l'eau de plantain ; quelques jours après on fera prendre six dragmes de catholicon double soit en bol, ou delayé dans de l'eau de plantain, ou de l'eau rose.

Après la purgation on pourra donner une dragme de rhibarbe à demi brûlée sur une pêle, avec dix grains de quinquina dans un demi verre de plantain. Ce reméde se réiterera une fois ou deux, ou même davantage, sinon on fera avaler ce bol.

Bolus pour la dissenterie.

Prenez une dragme de rhubarbe torrefiée avec vingt grains de mastic, ou d'oliban, & le formez avec un peu de syrop de grenade, ou de pavot, ou de chicorée.

Autre reméde pour la dissenterie.

On mettra une once de tamarins, deux dragmes d'écorce de mirabolans citrins, bouillir dans une chopine d'eau jusqu'à moitié, laquelle étant coulée, on y ajoûtera une dragme de rhubarbe, & demi dragme de canelle. Puis ayant mis le tout infuser pendant douze heures sur des cendres chaudes, & l'ayant passé, on y ajoûtera deux onces de syrop de roses séches. On partagera ensuite le tout en quatre prises, que l'on fera prendre quatre matins de suite. On fera avaler au malade une pillule de cire vierge de la grosseur d'un pois.

Autre.

Prenez trois jaunes d'œufs bien frais, quatre onces d'eau de rose & une once de sucre. Faites bouillir tant soit peu le tout ensemble, & donnez-le à boire le matin à jeun, & pendant trois jours de suite réiterez ce reméde.

Autre.

On fera un lavement avec six onces de beurre frais fondu, que l'on mêlera avec deux dragmes de sang de dragon, & trois onces d'eau de plantain, ou de la décoction.

Autre.

Prenez chopine de lait, dans lequel on aura éteint un fer ardent, ajoûtez-y deux onces de sucre, & deux jaunes d'œufs, que l'on met en lavement, lequel on réiterera souvent.

On pourra encore prendre trois onces de suc de plantain bien épuré, six onces d'huile rosat, & deux onces de mussilage, de psyllium, ou de semences de coings en lavement.

Autre.

Prenez de la fiente d'un ânon deux livres, qu'on la fasse sécher au four, après cela qu'on la mette sur un réchaud de feu pour en faire recevoir la fumée par le bas, elle peut servir aussi aux enfans ; mais auparavant il faudra les purger avec le syrop de chicorée, ou avec de la rhubarbe en poudre dans du bouillon.

Autre.

Que si les douleurs étoient sans relâche, & sans repos, alors on fera prendre une once de syrop de

pavot blanc, un grain d'opium, avec un peu de conserve de roses, mais ces narcotiques ne se doivent donner qu'après que les remédes généraux auront été mis trois ou quatre jours en pratique.

Autre.

On pourra encore boire du lait pendant quelques jours, dans lequel l'on aura fait bouillir des racines de *quinquefolium*, qui veut dire cinq feuilles.

Lorsque le mesentere vient à se farcir de quantité d'humeurs froides, ou melancoliques; elles causent aux jeunes gens, ou les écrouelles, ou des abscès aux poumons, ou quelques autres accidens; mais à quelques personnes un peu âgées, il leur prend le plus souvent un flux de ventre qui se fait distinguer par des douleurs de reins, par des raports indigestes & puans, par de grandes lassitudes aux cuisses & aux jambes, par un abatement général, & par des matieres qui se mêlent avec les excremens, qui ressemblent à du chile, ou à de la crême.

Reméde contre cette sorte de dissenterie.

Il sera à propos d'ordonner un exact régime, de faire boire de bon vin vieux trempé de tisanne de chien-dent, de racine, d'asperge & d'agrimoine, de purger avec les mirabolans citrins, les tamarins & la rhubarbe, d'user les matins de thériaque ou d'orvietan, ou de prendre quinze grains de poudre de vipere, ou demi dragme de quinquina mêlé avec une demi once de conserve de gratecul, ou de roses de provins.

Autre.

On se servira aussi d'une opiate composée avec du corail préparé, des yeux d'écrevisses de mer, de santal citrin ou rouge, de chacun deux dragmes, du sel de tartre demi dragme, ou du sel d'absinthe ou de tamarins une dragme, que l'on mêlera avec de la conserve de buglose, ou de bourache, ou de syrop d'absinthe, ou d'armoise; à même-tems on appliquera sur la region du ventre un emplâtre du diachilum magnum; les saignées ne sont pas fort nécessaires dans ce cours de ventre.

Autre.

On fera bouillir du lait avec autant d'eau d'orge, ou d'eau commune jusqu'à moitié, & on le donnera à boire, ce qu'il faudra continuer pendant quelques jours soir & matin.

Autre.

On fera manger du sang de chevre, ou de celui de lievre fricassé avec du beurre frais.

REMARQUE.

On ne boira ni eau, ni tisanne, que l'on n'ait éteint dedans, ou du fer, ou une pierre à fusil, ou une piece d'or.

Ceux qui sont riches pourront porter un émeraude, ou la tenir dans la bouche, ou prendront six grains de sa poudre dans un peu d'eau ferrée, il faudra avoir été dix heures auparavant sans avoir rien pris.

Si la dissenterie est causée aux femmes par des ordinaires retenus, la saignée du pié contribuera à les guérir promptement.

Outre ces quatre flux de ventre, il y en a un qui dure quelquefois un jour, quelquefois deux, & d'autres fois davantage; il faudra le laisser couler sans y rien faire, d'autant que la nature, sans le secours étranger, se purge d'elle-même, pour en devenir après plus forte & vigoureuse; mais s'il passoit le septiéme, il faudra doucement l'arrêter, de crainte que la suite n'en soit fâcheuse. Il y en a encore une autre qui est critique, c'est-à-dire, qui sert de crise à des fiévres continues, il ne faut pas inconsidérément l'arrêter; mais en fortifiant peu à peu le malade, il s'en va de lui-même.

Pour guérir la dissenterie.

I. Aussi-tôt qu'un grand & fréquent flux de ventre vous prend avec douleur, & flux de sang, c'est une marque évidente de la dissenterie, à laquelle vous pouvez remédier comme il s'ensuit.

Prenez une once d'huile d'amandes douces tirée sans feu, deux onces d'eau rose & une cuillerée de sucre pulverisé; mettez tout ensemble,& avalez-le le matin à jeun.

Deux heures après, prenez un bouillon; pendant le reste du jour, nourrissez-vous avec des œufs frais & des bouillons, prenant un œuf frais, ou un bouillon.

L'après-dîné, vous prendrez un lavement fait de neuf ou dix onces de décoction d'orge & de son, de deux jaunes d'œufs cruds, & d'un peu de sucre, le tout bien broyé ensemble; vous prendrez un semblable lavement chaque jour, jusqu'à ce que vous soyez guéri.

Que si vous n'avez point d'huile d'amandes douces, vous pouvez vous servir d'huile d'olive commune, mais de la plus récente; il faut vous saigner une fois du bras.

La boisson ordinaire doit être de la décoction d'orge & de réglisse.

Quand le mal sera arrêté, il vous faut purger avec une demi once de catholicon double, qu'on aura fait dissoudre dans trois ou quatre onces d'eau rose, ou de plantain.

Remarquez qu'il faut bien attendre pour le moins huit jours après être guéri, avant que de se purger, & prendre garde qu'on ne fasse point de sang.

II. Prenez deux jaunes d'œufs, sucre en poudre deux cuillerées, vin rouge deux cuillerées, battez bien le tout ensemble, & l'avalez.

III. Prenez deux blancs d'œufs frais, eau de plantain trois cuillerées, eau rose trois cuillerées, sucre fin en poudre une demi quarteron; battez dans un plat ou dans une écuelle les deux blancs d'œufs, laissez-les un peu reposer, afin que cette écume se reduise en eau; ôtez avec une cuiller l'écume qui y restera, & mettez dans cette eau l'eau de plantain, de rose & le sucre; mêlez bien le tout ensemble, & donnez-en au malade soir & matin pendant quelque tems.

IV. Ayez de la renouée qu'on trouve dans les chemins, pilez-la dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, ou bien faites-la cuire avec un peu d'eau, exprimez-en le jus, & donnez-en au malade dans un bouillon ou sans bouillon.

Lavement pour la dissenterie.

V. Prenez bouillon blanc une poignée, plantain une poignée, renouée une poignée, roses rouges une demi poignée, miel rosat une once, jaune d'œuf un seulement, tête de mouton une, pieds de mouton quatre, orge deux poignées, eau commune six pintes. Mettez la tête de mouton avec les quatre pieds & l'orge dans un vaisseau avec six pintes d'eau, faites-le bien cuire; lors qu'il sera cuit, vous prendrez cette décoction & y mettrez le reste des drogues excepté le miel & le jaune d'œuf. Faites-le bouillir encore, & passez cette décoction, prenez-en environ chopine, & délayez-y le jaune d'œuf & le miel, donnez-en un lavement, & continuez l'espace de cinq ou

six jours. Il faudra auparavant purger le malade avec de la rhubarbe.

V I. Prenez de la presure ou caillé de lievre, du sang de lievre, de chacun ce qui suffira, & mêlez cela & donnez-le au malade, car il arrête tout flux de ventre. *Alexis.*

V I I. Les os humains pulvérisés, & pris avec gros vin rouge, en font autant. *Mizauld.*

Reméde infaillible pour la dissenterie.

V I I I. Saignez deux fois le malade, puis donnez-lui le lavement suivant. Prenez quatre poignées de feuilles de bouillon blanc, demi poignée de feuilles de plantain, que vous ferez bouillir dans une décoction d'orge, ajoûtez-y du miel écumé deux onces. Le lavement étant rendu, prenez du vin rouge, deux onces; d'huile d'amandes douces, une once; d'eau de rose, une once; donnez-les à boire après les avoir bien mêlez : on augmente la dose aux robustes. Le malade étant guéri, il le faut purger.

I X. Prenez du suc de centinode, de vinaigre très-fort, parties égales; éteignez dedans une bille d'acier tant de fois que la moitié de la liqueur soit consommée, ajoûtez-y du sucre une quantité suffisante pour faire un syrop. La dose est une bonne cuillerée dans de l'eau distillée de centinode ou de plantain; pendant l'usage du syrop, vous ne prenez ni viande, ni bouillon à la viande; mais des œufs frais cuits dans du lait, au repas un porage de pain rapé, fait avec de l'eau & du beurre, dans lequel on aura fait dissoudre une noix confite. Trois heures après diné, vous prendrez une rôtie au vin trempé d'eau & de sucre. Il ne faut ni saigner ni purger. On guérit en trois jours. Ce reméde est bon aussi pour tous flux de ventre.

X. Prenez du vin rouge, demi-setier, détrempez-y deux jaunes d'œufs, & gros comme la moitié d'un œuf de sucre, faites-le chauffer & donnez-le au malade; si vous n'êtes pas guéri du prémier coup, réitérez. Il est bon aussi à la diarrée.

X I. L'essence ou la décoction de tourmentille est bonne pour la dissenterie, toutes pertes de sang, tous flux de ventre, &c. Si l'artere est ouverte, vous appliquerez une compresse en peu de tems.

L'eau styptique est aussi bonne pour la dissenterie, crachement de sang, les hémorroïdes, les purgations immoderées, hémorragies, &c.

Méthode pour faire l'eau styptique.

Prenez d'alun brûlé, de colchotar, de sucre-candi, trente grains de chacun; mettez dans un mortier de l'urine d'une jeune personne saine & qui boive du vin; d'eau rose, demi once de chacun, d'eau de plantain deux onces. Agitez bien tout dans un mortier de marbre, & conservez dans une bouteille. Pour l'usage, on en verse depuis dix jusqu'à vingt goutes par inclination, que l'on donne à boire dans de l'eau de centinode.

X I I. Brûlez des limaçons entiers une quantité suffisante, mêlez-les avec des mûres rouges de ronces, parties égales. Prenez de ce mélange cinquante-six grains; poivre blanc, huit grains; noix de galle huit grains; donnez-en pour une dose dans du vin rouge.

X I I I. Eteignez un tison de chêne dans du vin rouge, filtrez-le, & faites-en boire au malade.

Reméde immanquable, lorsqu'on n'a pas de fiévre, pour la dissenterie & flux de sang.

X I V. Après chaque repas, prenez un bon verre de vin d'Alicante, ou de vin d'Espagne rouge, ou blanc faute de rouge, & dans trois ou quatre jours vous digérerez les viandes facilement par la chaleur de ce vin, & la diarrée cessera.

X V. Faites bouillir un poisson de lait, mettez y le poids d'un liard de poudre de vieilles solives, ou poutres de maisons, qui sont réduites en poussiere. Avalez le tout le plus chaud que vous pourrez.

X V I. Prenez deux cuillerées d'eau rose, deux cuillerées de vin blanc, deux cuillerées d'huile d'olive, & une cuillerée de sucre. Battez le tout ensemble en le versant d'un verre dans un autre. Donnez le tout au malade lorsqu'il sera à jeun; continuez la même dose de deux en deux jours, jusqu'à la troisiéme fois.

X V I I. Prenez quatre ou cinq onces de jus de plantain, avec un peu de sucre. Beuvez cette dose à jeun pendant trois jours de suite au matin, vous serez guéri au bout de ce tems.

X V I I I. C'est un reméde excellent de prendre une noix muscade toute gratée, de la mettre dans une euiller d'argent sur les charbons, jusqu'à ce que tout soit réduit en cendre, puis d'en donner aux plus forts dans un bouillon ou dans un jaune d'œuf la poudre d'une muscade entiere, & moins aux jeunes.

X I X. Prenez de la farine de segle un demi quarteron, que vous détremperez avec du suc de graine de sureau, & en ferez une pâte. Vous en ferez de petits pains, vous les ferez cuire & bisoter au four, après que le pain en est dehors, vous les broyerez & imbiberez derechef du même suc, & ferez cuire de la même maniere, puis vous les broyerez de nouveau, & continuerez ce procedé jusqu'à sept fois que vous le mettrez en poudre, puis vous vous en servirez aux occasions. La dose est d'une dragme dans un bouillon, ou dans du vin blanc.

Teinture de rose pour la dissenterie, pour le flux hépatique. & pour les fluxions qui tombent sur le poumon & sur le gosier.

X X. Prenez roses rouges deux onces, eau de fontaine une pinte, esprit de souphre douze ou quinze goutes, sucre un peu. Mettez infuser les roses dans une phiole de verre, ou un pot de terre vernissé, avec le reste des drogues sur des cendres chaudes pendant deux heures, passez-les ensuite par un linge, & donnez-en à boire au malade.

Autrement.

Ayez du jus de graine de sureau, lorsqu'elle est mûre, faites-en une pâte avec de la farine de segle, & faites-la cuire. Lorsqu'elle sera cuite, imbibez-la jusqu'à trois diverses fois dans un même jus, la faisant sécher toutes les trois fois que vous l'imbiberez. Quand elle sera séche, vous la mettrez en poudre, & en donnerez le poids d'un écu d'or au malade, dans un œuf molet, y mettant le poids d'un demi écu d'or de noix moscade, & vous continuerez trois jours de suite.

X X I. Faites une omelette de mille-feuille haché, avec deux œufs frais; faites-la manger au malade quand il est un peu en repos. Quand vous aurez réiteré deux ou trois fois, il se trouvera guéri. Au lieu du mille-feuille, on peut mettre dans l'omelette des feuilles hachées de centinode, qu'on appelle communément renouée, ou trainasse. Si le malade ne peut pas manger cette sorte d'omelette, il faut faire infuser la renouée dans le vin, ou la faire bouillir dans l'eau commune, & lui donner cette boisson à tous ses repas. Ce reméde est éprouvé, non-seulement pour la dissenterie, mais encore pour les pertes de sang, qui arrivent quelquefois aux femmes.

Autre

Autre remede qui a été éprouvé une infinité de fois.

XXII. Faites chauffer une poêle de fer, jusqu'à ce qu'on n'y puisse presque souffrir le doigt. Ensuite mettez la rapure d'une muscade entiere, & la remuez toûjours, de peur qu'elle ne se brûle ; quand elle sera seche au point d'être presque noire, vous la retirerez, & partagerez en quatre parties égales, dont vous ferez quatre doses, que vous ferez prendre chacune dans un œuf frais cuit sous la cendre chaude. Vous donnerez la prémiere le matin, & la seconde le soir ; le lendemain vous donnerez les deux autres de la même maniere, & vous observerez que le malade ne mange, ni ne boive que trois heures après qu'il aura pris ce remede.

Autre remede excellent.

XXIII. Il faut donner au malade matin & soir deux ou trois cuillerées de suc cru d'ortie blanche. *Voyez* ORTIE.

Autre remede souverain.

XXIV. Donnez au malade pour sa boisson ordinaire, de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir du liege : ou prenez deux ou trois fois le jour, un bon verre de teinture de roses de provins, ou roses rouges.

Lavement qui guerit fort promptement la dissenterie où il y a du pus dans les selles.

XXV. Mettez une once de miel rosat, & demi once de térébentine qu'on aura dissoute avec un jaune d'œuf, dans un peu moins de chopine de lait fermé, & faites-en un lavement qu'il faut donner dès le commencement de la maladie. Quand il y a excoriation aux boyaux, on donne un lavement composé de six onces de crême d'orge épaisse, & de trois blancs d'œufs battus dans l'huile d'olive ; on y ajoûte de l'eau rose à proportion, & deux cuillerées de bon sucre en poudre. On peut garder facilement ce lavement pendant plusieurs heures, il est anodin, rafraichissant & vulneraire.

Poudre pour la dissenterie.

Pulverisez subtilement dans un mortier de bronze deux onces d'ipecacuanha, deux dragmes de semence de talictrum, trois dragmes de la plus excellente rhubarbe, & autant de mirabolans citrins. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à quatre.

Autre.

Faites sécher à l'ombre des feuilles d'un figuier dont les figues mûrissent difficilement. Pulverisez ces feuilles & faites-en prendre un gros dans un bouillon. Ce remede est excellent contre toutes sortes de flux de sang, & même contre la peste. *Voyez* POUDRE.

Pâte excellente pour la dissenterie, & toutes sortes de cours & flux de ventre.

Faites bouillir des cormes, tirez-les ensuite, & paîtrissez-les, en y mêlant du sucre en poudre. Formez une espece de gâteau, par le moyen d'un rouleau ; coupez ce gâteau par morceaux, & faites-les sécher sur des ardoises, à l'étuve, ou au soleil.

Regime. Pour la dissenterie, il faut tenir le même regime que pour la colique. *Voyez* PERVENCHE.

DISSOLVANT. C'est ce qui dissout, qui divise les corps, & qui les réduit en leurs plus petites parties.

DISSOUDRE. C'est rendre quelque matiere dure en forme liquide.

DISTILLATION. C'est l'art qui enseigne à séparer par le moyen du feu ou de la chaleur, les

parties sulphureuses, ou spiritueuses, ou aqueuses de quelque matiere quee soit. Les Chimistes distinguent quatre sortes de matieres dans la composition des corps ; Savoir, le sel, le souphre, ou l'huile, l'eau ou le phlegme & la terre. Quelques-uns ajoûtent une cinquiéme substance, à laquelle ils donnent le nom d'esprit ; mais après l'avoir bien examiné, il est aisé de reconnoître que cet esprit tiré des plantes n'est autre chose qu'un souphre dissous dans l'eau, & qu'étant tiré des animaux, c'est un sel détrempé dans l'eau. Les sels, les souphres & le phlegme s'élevent par la force du feu ; la terre seule reste au fond du vaisseau ; il n'y a point de feu, quelque poussé qu'il soit, qui puisse l'enlever. Les Chimistes imitent dans la distillation ce qui arrive tous les jours dans la nature. Les vapeurs de la terre sont élevées dans l'air par la vertu du soleil, ou par la force des feux souterrains. Lorsqu'elles sont montées jusqu'à une hauteur, elles se condensent par la fraicheur qui s'y rencontre, & elles retombent en pluye, Il en est de même dans la distillation. Les parties des matieres distillées sont enlevées en forme de vapeurs par la chaleur du feu, jusqu'au parois de la cornue ou de la cucurbite, où elles se ramassent aidées quelquefois par un refrigerant & tombent goute à goute dans le recipient.

Le feu est le principal agent dont on se sert pour dégager les differentes substances dont nous avons parlé ; cependant le mot de distillation est pris quelquefois avec plus d'étendue, & s'applique non-seulement aux matieres qui sont distillées par le moyen de la chaleur ; mais aussi à celles, qui le sont sans chaleur, comme nous voyons qu'on le pratique à l'égard de celles qui sont distillées en forme de colatoire ; à savoir, quand la plus pure & sincere partie de quelques eaux ou jus liquides est extraite & séparée de la partie la plus limoneuse & terrestre par le moyen d'un feutre, ou d'une piece de drap en forme de languette & de lisiere, ou de sablon, ou menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaisseau fait de bois de lierre, ou de verre de fougere. Quelquefois aussi l'on distille sans chaleur, mais plûtot par froideur ; à savoir, quand les choses que l'on veut distiller, sont mises en lieux froids & humides, comme se fait l'huile de tartre, de mirrhe, de sang de-dragon, de loutres & autres.

Quoi qu'il en soit, il n'est pas besoin que l'on s'amuse à toutes ces diversités de distiller, on doit seulement se contenter de celle qui se fait par chaleur ; il est vrai qu'il faut qu'on sache bien les divers dégrés de chaleur, afin d'accommoder à la distillation telle chaleur que les matieres requiérent ; car les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de soleil, ou de cendres, ou de sable menu, ou de limure de fer, ou de mare d'olives. Les autres veulent chaleur de fiente de cheval, ou des eaux bouillantes, ou de la vapeur des eaux bouillantes, ou du vin bouillant en la cave, ou chaux vive, ou de quelque écorce, ou autre chose putréfiée.

Vous remarquerez donc soigneusement quatre dégrés de chaleur, dont le prémier est dit tiede, comme peut être une eau à demi chaude, ou la vapeur d'une eau bouillante, en laquelle il n'y a aucun danger de mal.

Le second est un peu plus chaud & tel qu'on le peut souffrir, comme feroit la chaleur de la cendre.

Le troisiéme est encore plus chaud, tellement qu'il peut offenser griévement, si on tient la main, comme on l'éprouve en la chaleur du sable menu.

Le quatriéme est si véhément, qu'on ne peut point l'endurer, comme est la chaleur de limaille de fer.

Le prémier dégré est convenable pour distiller les matieres subtiles & humides ; comme les fleurs, les

sont fort différens, tant en forme & figure, qu'en matiere ; il est vrai que les prémiers inventés étoient des vaisseaux de plomb, semblables à une cloche qui couvroit un autre vaisseau d'airain plein des matieres pour distiller ; il est assez connu & usité par-tout, vu qu'il attire une plus grand quantité d'eau que nul autre. Depuis on a trouvé une autre façon, par laquelle plusieurs vaisseaux couverts de leur chapiteau de plomb, sont echauffés tous ensemble d'un seul feu, sur un fourneau fait en façon de voute, afin qu'à moins de frais & de peine, on puisse distiller une plus grande quantité d'eau, comme on le peut voir dans la figure ci devant.

Pour donner une idée plus claire des vaisseaux dont on se sert dans la distillation, j'en ferai ici une description exacte. A B C est un vaisseau de verre, ou de terre à pots, qu'on appelle *cornue*, comme on peut voir dans la figure suivante.

Le vaisseau P est une *cucurbite*, ainsi appellée d'un nom latin qui veut dire courge. Il est de même matiere que le précedent. C'est celui qui sert à contenir les matieres qu'on veut distiller. On le place sur la *capsule*, dont nous parlerons bien-tôt.

Le vaisseau marqué de la lettre C, est celui qu'on nomme chapiteau ; on l'applique sur la cucurbite, est là que les vapeurs s'élevant par le moyen du feu,

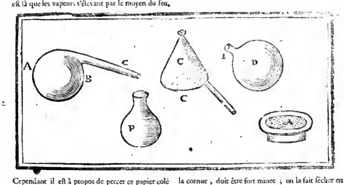
se ramassent & tombent goute à goute par le bec du chapiteau dans le recipient.

D I est un vaisseau de verre ou de terre à pots, nommé *recipient*. On le pose ordinairement sur un rondeau de paille qui sert à lui donner une assiete ferme. Son cou est coupé court, mais lorsqu'il est long, on donne à ce vaisseau le non de *matras*.

Enfin le vaisseau A est appellé *capsule*, il est de terre ; on le place sur le haut du fourneau, & on l'emplit de sable, sur lequel on pose la cucurbite.

Quand on veut couper le cou du recipient de la longueur qu'on souhaite, on enduit de térébentine ou de souphre une ficelle avec laquelle on fait quelques tours à l'endroit où on a dessein que le cou soit coupé, on allume ensuite cette ficelle, & quand la flamme a bien échauffé l'endroit, on applique dessus un linge mouillé, & le cou du recipient se casse dans l'endroit où la ficelle a été appliquée.

En appliquant le chapiteau sur la cucurbite, on doit avoir soin de coler du papier sur les jointures de ces vaisseaux, & même sur le cou de la cucurbite, s'il est nécessaire, afin que les vapeurs ne puissent s'échapper par cet endroit. Il est aussi bon d'en coler sur les jointures du bec du chapiteau ou de la cornue, & du cou de matras pour la même raison.



Cependant il est à propos de percer ce papier colé d'un trou d'épingle dans quelques distillations, de peur que ces vaisseaux ne se rougissent, s'ils n'avoient point d'air.

Lorsqu'on veut se servir de la cornue & l'exposer à un grand feu, il est nécessaire de l'enduire jusques vers l'extrémité du bec d'une espece de boue, qui est composée d'argile, de bourre ou laine, & de la fiente de cheval. Cette argile doit être bien séche & pulverisée dans un mortier. On a soin de mêler le tout ensemble & de le bien détremper, & l'on ajoûte, si on veut, un peu de sable. On a donné le nom de *lut* à cette terre ou boue ainsi préparée.

Usage du lut.

On mouille la cornue A B C, & on applique aussi-tôt une légere couche de ce mélange, qu'on laisse sécher ; ensuite on en applique une seconde, & ainsi de suite jusqu'à ce que toutes ces couches soient épaisses d'environ deux ou trois lignes. Ce lut empêche que le vaisseau ne casse, quand il est exposé à l'action d'un grand feu.

Au lieu de ce lut ainsi préparé, on peut se servir seulement de terre grasse ou argile bien pulverisé ; il faut la détremper dans l'eau, ensorte qu'elle soit elle-même fluide. Chaque couche qu'on applique sur la cornue, doit être fort mince ; on la fait sécher en tournant souvent le vaisseau au-dessus des charbons allumés, & en frottant quelquefois l'extérieur avec la main mouillée d'eau commune.

Les alembics de plomb étoient autrefois fort en usage ; on a remarqué cependant que les eaux qui étoient distillées par ces sortes de vaisseaux, ne retiennent point l'odeur, ni la saveur, ni toutes autres qualités des matieres, desquelles elles sont distillées ; mais elles sentent la fumée & une odeur d'adustion. De plus, les eaux qui sont distillées des plantes âcres, poignantes & améres, ne se ressentent aucunement de l'amertume & acrimonie de leurs plantes, mais plutôt d'une douceur fade ; l'eau qui coule par des conduits de plomb, excite souvent un flux dissenterique à ceux qui en boivent, à cause de sa nature, qui est de substance de mercure ; joint que nous voyons ordinairement que les eaux distillées par le plomb sont le plus souvent d'âcres, & véhémentes vapeurs, ce qui se fait, attendu qu'il se dissout un sel de la voute de l'alembic, qui gâte les eaux, les rendant blanches & épaisses comme le lait.

Pour ces raisons, l'on a inventé un autre instrument nommé vessie, dont le vaisseau inférieur, & le chapiteau qui le couvre sont d'airain, tous deux mis sur un fourneau. Cet instrument est propre non-seu-

lement pour distiller l'eau-de vie faite de vin ou de bierre ; mais aussi de toutes sortes de plantes infusées avec quantité d'eau commune. Au surplus, il faut que le chapiteau ait un grand bec, qui passe par dedans un tonneau plein d'eau, afin que les vapeurs ne soient pas dissipées, mais condensées & converties en eau.

Les Chimistes modernes & mieux avisés ont trouvé une façon beaucoup meilleure que les précedentes, qui est de distiller les eaux au bain-marie, c'est-à-dire, au bain de quelque eau bouillante, ou sur sa vapeur; car il est certain que ces eaux sont meilleures sans comparaison, d'autant qu'elles retiennent exactement non seulement l'odeur, mais aussi le goût, & autres qualités de leurs plantes : ce qui arrive ainsi, parce que le bain de l'eau bouillante par son humidité retient, garde & conserve les parties subtiles des plantes, & par ce moyen empêche qu'elles ne se résolvent & s'exhalent comme on le voit en celles qui sont distillées par le feu violent du bois & de charbon, qui est la cause seule, qu'il y a autant de difference entre les eaux distillées par l'alembic de plomb, & le bain-marie, qu'entre le plomb & l'or. Parce que non seulement elles retiennent les propres qualités de leurs plantes, l'odeur & le goût, mais aussi qu'elles viennent claires, pures & limpides, sans sentir tant soit peu de fumée ou d'adustion. Au contraire les autres representent toûjours au goût quelque odeur de fumée qui non seulement excite une envie de vomir tant aux sains qu'aux malades, mais aussi apporte grand dommage à la poitrine, à l'estomac, au foye, & autres parties interieures, à raison d'une mauvaise qualité qu'elles contractent des vaisseaux où elles sont distillées.



Ce que l'on peut facilement connoître par l'eau d'aluine distillée par un alembic de plomb, qui est douce, non pas amere comme sa plante; aussi bien que par toute sorte d'eau distillée des plantes, qui ont le temperamment chaud, & le goût âcre, ou amer; car l'alembic de plomb recevant superficiellement les vapeurs des herbes, qui sont chaudes d'effet & de vertu, corrompt facilement sa superficie, & la convertit en ceruse fort subtile, laquelle après se mêle parmi les eaux, & leur communique une douceur fade : ce qui peut se remarquer par la couleur blanchâtre de ces eaux, principalement quand elles sont distillées par l'alembic tout recent; car le vaisseau qui a long-tems servi, ayant aquis pendant un long-tems & par une frequente distillation de toutes parts comme une croûte de plâtre, n'est pas si facilement alteré par les vapeurs, ni converti en ceruse.

Il ne faut pas s'étonner, si la superficie du plomb est changée en ceruse par l'acreté des plantes, vû que la ceruse même est faite de lames de plomb fondues sur les vapeurs du vinaigre, & étendues sur les clayes préparées de cannes. Or cela n'arrive point aux eaux distillées au bain-marie; car l'on connoît évidemment au goût leur amertume ou acrimonie, acidité, âpreté, douceur, & insipidité, si elles sont distillées des plantes ameres, ou âcres, ou d'autres saveurs & qualités : ce qui vient de ce que le chapiteau du bain-marie est de verre, duquel elles ne pourront acquerir aucune qualité étrangere.

Au reste, les eaux qui sont distillées au vaisseau que l'on appelle vessie, qui est fait (comme nous avons dit) d'airain, tant chapiteau que vaisseau corpulent, enduit par le dedans d'étaim, sont beaucoup meilleures & de plus grande vertu que celles qui sont distillées par l'alembic de plomb; parce que le feu du fourneau ne peut brûler ni infecter de quelque fumée les matieres, d'autant qu'elles trempent & bouillent en eau. Cependant elles ne retiennent pas entierement les vertus à cause du mélange des eaux, qui les suffoquent & dissipent leurs vertus. C'est pour-

quoi il faut donner le prix sur toutes les autres eaux, à celles qui sont distillées en double vaisseau, ou sur la vapeur de l'eau bouillante; ce qui est appellé bain-marie. Il est vrai que les meilleures sont celles qui sont distillées sur la vapeur de l'eau bouillante, plûtôt que de mettre le vaisseau, qui contient les matieres, dans l'eau bouillante, parce que la vertu en est plus subtile & mieux extraite. Quoique toutes les deux soient bonnes, il n'y a point d'autre inconvenient à craindre sinon qu'elles ne sont pas de longue durée. Mais il vaut mieux en distiller souvent, afin de les avoir bonnes.

La troisiéme sorte d'instrument, que nous avons appellé bain-marie, ou double vaisseau, est de deux pieces. L'une est un grand vaisseau d'airain fait en forme de marmite assez grande & haute, élevée, garnie de son couvercle, qui est mise sur un fourneau; il contient l'eau bouillante: l'autre est l'alembic, dont le vaisseau corpulent est aussi d'airain, tellement incorporé avec le couvercle de la marmite, ou de la chaudiere, que l'un tient à l'autre, & l'un ne peut être mis ni ôté sans l'autre; le chapiteau est de verre, ou d'étaim, ou de terre cuite. En ce couvercle, il y a un trou bien clos & bouché d'un coin, par lequel l'on vuide de l'eau bouillante dans la chaudiere, quand l'eau qui est dedans sera diminuée, après avoir long-tems bouilli.

Il y a une autre sorte de bain-marie, qui contient quatre alembics, dont les vaisseaux corpulens, qui sont mis dans le bain, peuvent être de verre ou d'étain, & leurs chapiteaux de verre. Outre ces quatre, il y en a un qui surpasse les autres, qui est échauffé seulement de la vapeur de l'eau bouillante, qui monte en haut par le moyen d'un grand canal, & celui-ci rend la meilleure eau que tous les quatre autres. Tous ces vaisseaux bien unis & incorporés ensemble, sont appuyés sur une chaudiere ou marmite d'airain assez large & grande. Ils sont bien enduits d'étaim, & unis tellement que nulle vapeur ne peut sortir ou s'exhaler dehors. Tous ces instrumens sont si bien rangés & façonnés ensemble, qu'ils semblent n'être qu'un corps, excepté que le chapiteau se peut séparer & remettre quand il est besoin de distiller des eaux.

L'on voit une autre sorte de bain-marie fort excellent, dont le vaisseau corpulent est d'étaim, semblable à un grand urinal, long de trois grands pieds, fort large par le bas, & un peu plus étroit par le haut. Le fond & le ventre trempe deux grands pieds dans l'eau bouillante, & le dessus sort au dessus du bain de la hauteur d'un grand pié par un trou rond, qui est au milieu du couvercle de la marmite ou chaudiere où est le bain. Sur ce vaisseau corpulent, on met & on appuye un alembic d'étaim couvert & entouré d'un autre vaisseau aussi d'étaim beaucoup plus large, qui reçoit l'eau froide, que l'on fait couler par la canule ou fontaine d'étaim d'un autre vaisseau assez long, qui est situé au haut de la colomne. Cette eau sert à rafraîchir continuellement l'alembic, afin que les vapeurs qui y sont élevées se conduisent mieux, & y soient plutôt converties en eau. Et parce qu'il est fort difficile que l'eau qui est contenue au vaisseau, qui environne l'alembic, ne soit échauffée par la succession de tant de chaleur de l'alembic, il y a une canule au vaisseau, par où l'eau s'écoule incontinent, en lâchant le robinet de la fontaine, & remplit incontinent d'eau froide, qu'on y fait couler du vaisseau d'en-haut; mais afin qu'on n'ait pas tant de peine à vuider si souvent l'eau chaude, & à en remettre de froide, on peut disposer tellement les choses, que du vaisseau qui est au dessus de la colomne, il coulera continuellement autant d'eau froide dans ce vaisseau qui environne l'alembic, que de chacune il s'en pourra écouler en lâchant & fermant les ro-

binets des fontaines quand il eſt beſoin, & afin que la marmite ou chaudiere, où eſt le bain, ſoit toûjours pleine d'une même quantité d'eau, laquelle autrement ſe diminue par la véhémente chaleur du feu du fourneau, il y a au bas de la colomne un autre vaiſſeau plein d'eau fort chaude, qui vient ſe rendre dans le bain, par une fontaine ou canule gouvernée de ſon robinet. Cette eau eſt échauffée d'autant que la muraille de la colomne eſt creuſe & vuide jusqu'au fond de ce vaiſſeau. Cette ſorte de bain-marie, eſt propre pour diſtiller des eaux en abondance, à cauſe de l'eau froide qui épaiſſit & convertit incontinent les vapeurs en eau.



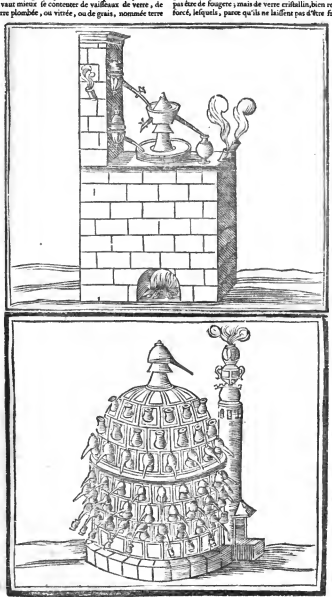
Les Venitiens diſtillent leurs eaux de cette maniere. Le fourneau eſt rond, & contient de toutes parts à l'entour de ſoi pluſieurs vaiſſeaux de terre, vitrés par-dedans, ſemblables à un urinal, bien lutés avec du mortier d'argile, couvert chacun d'un alembic ou chapiteau de verre ou de terre cuite; au bec deſquels pend une phiole attachée avec un filet bien épais, pour en recevoir l'eau qui en diſtillera. Ce fourneau eſt échauffé de même façon que les Allemans échauffent leurs poêles, & que nous avons nos étuves. S'il arrive que le feu y ſoit trop véhément, il ne faut rien mettre dans les vaiſſeaux, juſques à ce que la chaleur en ſoit quelque peu diminuée, de crainte que les plantes, fleurs, & autres matieres ne ſoient brûlées. La bouche du fourneau doit être toujours bien fermée, afin que la chaleur ſe conſerve là-dedans pour pouvoir ſatisfaire à tant de vaiſſeaux. Il eſt néceſſaire d'employer pluſieurs perſonnes à ce fourneau; les uns donnent ordre au feu, les autres jettent les herbes dans des vaiſſeaux corpulens; d'autres appliquent & accommodent tous les chapiteaux ſur les vaiſſeaux corpulens. Auſſi par-là on peut tirer grande quantité d'eau, c'eſt-à-dire, juſques à cent livres en une nuit & un jour. Ces eaux ſont beaucoup meilleures que celles qui ſont diſtillées par l'alembic de plomb, ou d'autres métaux, d'autant qu'elles ne ſont nullement infectées du vice & infection qui accompagne les métaux.

Il y a d'autres inſtrumens, dont le vaiſſeau corpulent eſt ou d'airain, ou de fer, ou d'autre métal, ayant le cou épais & aſſez étroit, ſur lequel eſt appuyé un chapiteau auſſi d'airain, fait en forme de piramide, qui eſt environné comme d'un ſceau d'eau fraîche, afin que la vapeur ſoit plutot & en plus grande quantité convertie en eau, & que l'eau ne retienne pas la qualité du feu. Quelques-uns au lieu de ce cou long & du chapiteau, ont un canal de fer blanc ou d'autre métal, fort long & tortu en forme de ſerpent (qui eſt dit pour cette raiſon ſerpentin,) ou fait de pluſieurs pieces par angles droits, qui paſſent par dedans un ſceau ou autre vaiſſeau ſemblable plein d'eau.

Il y a pluſieurs autres façons d'inſtrumens à diſtiller, dont on peut voir les différentes figures ci-deſſous.

Au ſurplus, parce que l'eau diſtillée prend la plus grande part ſon eſſence & autre ſemblable qualité du chapiteau, il eſt bon de faire choix des meilleurs chapiteaux que l'on pourroit trouver. Les meilleurs ſont de verre, puis de terre vitrée par-dedans & par dehors; troiſiémement d'étaim; quatriémement de cuivre enduit d'étaim; cinquiémement d'airain enduit d'étaim; mais les vaiſſeaux d'airain & de cuivre, ont ces deux incommodités; l'une qu'ils rendent leurs eaux rouſſâtres & à demi brulées, & l'autre qu'il y a en l'airain & au cuivre une qualité venimeuſe plus qu'en aucun autre métal. Sixiémement de fer, quand principalement on veut diſtiller quel-

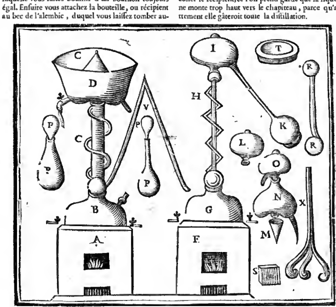
que matiere solide, qui doit être appliquée extérieurement, & non pas prise intérieurement. Ceux qui ne craignent pas les frais usent de vaisseaux d'or ou d'argent ; mais parce que chacun n'a pas cette puissance, il vaut mieux se contenter de vaisseaux de verre, de terre plombée, ou vitrée, ou de grais, nommée terre de Beauvais, plûtôt que de plomb, ou d'autre metal ; toutefois ceux de verre sont les meilleurs. En second lieu, ceux de terre plombée, ou vitrée, ou de gros grains, après ceux d'étain. Ceux de verre ne doivent pas être de fougere ; mais de verre cristallin, bien renforcé, lesquels, parce qu'ils ne laissent pas d'être fra-



giles quelque renforcés qu'ils soient, il faudra échauffer lentement, & peu à peu, soit qu'ils soient mis au bain-marie, ou sur des cendres chaudes au feu du fourneau. Puis quand la distillation sera faite, les laisser refroidir tout doucement; & parce que le chapiteau est separé du vaisseau corpulent, il sera bon de les unir tous deux ensemble avec un linge de chanvre, qui aura trempé en mortier de sagesse, qui est fait communément de blanc d'œuf, de farine de féve, & très-peu de mastic; le vaisseau où est reçûë l'eau du recipient, sera une phiole de verre, ayant le cou long, dans lequel entrera le bec du chapiteau, & l'on aura soin de l'unir aussi avec le mortier de sagesse, de crainte que l'eau qui distillera, ne s'évapore trop, quoique nous en voyons quelquefois en façon d'urinal, qui ne sont point du tout liés au bec du chapiteau.

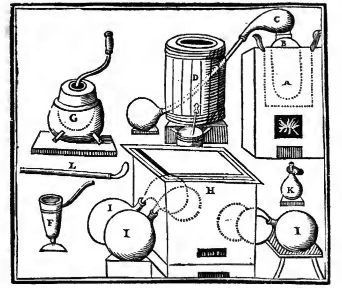
Quand vous voulez distiller au bain-marie, il faut mettre dans l'alembic, la matiére qu'on veut distiller, & la liqueur convenable à la distillation; & après l'avoir couvert de son chapiteau, qu'il faut luter tout autour de la jointure, avec de gros papier qu'on y applique avec de la colle, on le place dans la marmite, ou chaudiere, où l'eau est contenue, laquelle vous faites bouillir d'un bouillon toûjours égal. Ensuite vous attachez la bouteille, ou récipient au bec de l'alembic, duquel vous laissez tomber auparavant le phlegme de la liqueur, qui comprend ordinairement un demi verre, ou environ; il faut coller votre recipient comme ci-dessus, & laisser faire la distillation, pendant laquelle il faut avoir soin de jetter dans la chaudiere de nouvelle eau bouillante, à mesure que la premiere diminue; & pour faciliter la distillation, on trempe dans l'eau un gros linge, ou torchon, qu'on presse un peu pour en faire sortir une partie de l'eau dont il est imbibe, & on en couvre le chapiteau; & quand ce linge est sec, on en tient un autre tout prêt pour mettre à sa place; continuant de la même maniere pendant tout le tems de la distillation.

Si vous voulez distiller en sable, vous mettrez vôtre alembic dans un pot de fer, ou dans une terrine, avec du sable dessous, & tout autour; ensuite vous ferez un feu doux & temperé, afin que le sable qui s'échauffe de peu de feu, ne prenne pas tout à coup un trop grand dégré de chaleur, & qu'il puisse se conserver dans un degré qui soit toûjours le même. Pour cela il est bon de diminuer insensiblement le feu, quand on est parvenu à moitié de la distillation; pour la faciliter, on employe un linge mouillé de la même maniere que nous venons de l'observer; on extrait aussi d'abord le phlegme, avant que de coller le récipient, & l'on prend garde que la liqueur ne monte trop haut vers le chapiteau, parce qu'autrement elle gâteroit toute la distillation.



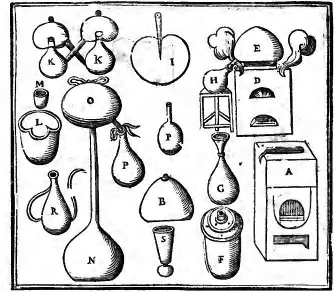
Explication.

A Fourneau pour la distillation de l'esprit de vin.
B Vessie de cuivre étamée au dedans, contenant l'eau-de-vie.
C Serpentin de cuivre soutenu d'une colomne.
D Chapiteau du serpentin.
E Refrigerant.
F Autre fourneau pour le même usage.
G Vessie de cuivre étamée contenant l'eau-de-vie.
H Serpentin d'étaim.
I Chapiteau de verre.
K Recipient.
L Chappe aveugle.
M Entonnoir.
NO Deux chappes de verre l'une sur l'autre, dont celle de dessous est ouverte au haut.
PP Matras de rencontre.
QQ Cucurbites de rencontre.
RR Fer pour couper le cou des recipiens.
S Bouchon de la porte du fourneau.
T Plat de verre.
V Sifon.
X Gueridon portant le recipient de l'esprit de vin.



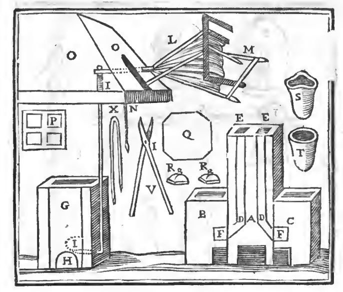
Explication.

A Fourneau.
B Vessie de cuivre étamée au dedans.
C Tête de more.
D Tonneau contenant l'eau pour rafraîchir la liqueur qui distille, & le tuyau qui porte la liqueur dans le recipient.
E Recipient.
F Cornet de fer pour les regules.
G Moulin d'acier.
H Fourneau pour faire distiller quatre cornues à la fois.
IIII. Quatre grands recipiens.
K Vaisseau pour séparer l'huile des eaux distillées par la méche.
L Lingottiere.



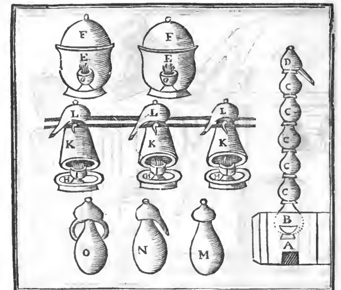
Explication.

A	Fourneau de reverbere.	I	Enfer de verre.
B	Dome.	K K	Gemeaux.
C	Fourneau pour la diſtillation des herbes au bain de ſable.	L	Capſule de terre.
D	Vaiſſeau de cuivre étamé au dedans, contenant les herbes.	M	Bouchon de l'échancrure de la capſule.
E	Chapiteau de cuivre étamé au dedans.	N	Matras à long cou.
F	Vaiſſeau de cuivre pour le bain-marie.	O	Chapiteau du matras.
G	Bouteille de verre garnie de ſon entonnoir pour les filtrations.	P	Recipient.
H	Recipient.	Q	Oeuf philoſophique.
		R	Vaiſſeau de verre pour ſéparer les huiles.
		S	Autre vaiſſeau de verre pour le même uſage.



Explication.

A	Tour d'athanor.	L	Soufflets.
B C	Deux fourneaux échauffés par le feu de la tour.	M M	Pieces de bois portans & servans au mouvement des soufflets.
D D	Deux canaux contenans le charbon.	O O	Cheminée.
E E	Les deux ouvertures superieures de ces canaux.	P	Quadre de fer servant de grille au fourneau.
F F	Portes des deux fourneaux.	Q	Piece de fer plate pour mettre au dessus du quadre.
G	Fourneau à vent.	R R	Bouchons des canaux de la tour.
H	Porte du fourneau.	S T	Deux creusets,
I	Bout du tuyau qui porte le vent dans le fourneau.	V	Tenailles de fer.
I I	Tuyau qui conduit le vent.	X	Pincettes de fer.



Explication.

A	Fourneau pour l'aludel.	H H H	Trois grands plats de verre.
B	Aludel.	I I I	Trois creufets contenant le fouphre.
C C C C C	Pots d'aludel.	K K K	Trois cloches de verre.
D	Chapiteau de l'aludel.	L L L	Trois chappes.
E E	Grands pots de terre pour la diftillation de l'efprit de fouphre.	M	Vaiffeau de verre pour les circulations.
F F	Cloches de verre.	N	Alembic de verre tout d'une piece.
G G	Creufet contenant le fouphre.	O	Pelican.

Remarques fur les fourneaux pour la diftillation des eaux.

La forme des fourneaux qui fervent à diftiller les eaux, eft diverfe felon la diverfité des matieres que l'on veut diftiller, & des vaiffeaux dont on veut fe fervir pour diftiller. Quant à la matiere, les uns font faits de briques crues, fort bien deffechées au foleil, d'autant qu'elles font plus maniables que les cuites entieres, & qu'on les peut couper avec le fer, pour leur donner telle forme que l'on veut, & tanger la terre graffe. Les autres fe font de plâtre feul. Quelques-uns de terre graffe feule. Les meilleurs font faits avec ciment, blancs d'œufs, terre graffe & bourre. Les autres de brique bien broyée, fiente de cheval, nerfs de bœuf, & terre graffe. Quant à leur figure, elle répond aux vaiffeaux que l'on met deffus: les uns font ronds par-tout, & ce font les meilleurs & plus commodes. Les autres quarrés. Les autres élevés affez haut en forme de pyramides; d'autres en façon de voute; les autres en forme d'étuves ou de poëles, tels que vous les pouvez voir par les figures precedentes, qui vous ferviront de plus grand & plus fur enfeignement, que toutes les defcriptions qu'on pourroit faire.

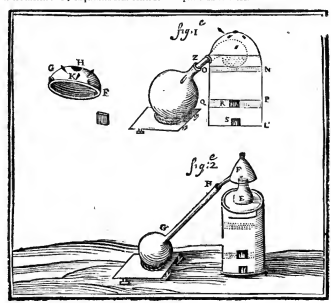
Ces fourneaux doivent avoir deux fonds, l'un plus bas, pour recevoir les cendres du charbon ou des matieres combuftibles; l'autre plus haut, pour contenir les charbons allumés. C'eft une efpece de gril, ou verge de fer paffant d'outre en outre au travers du fourneau; ou bien féparé par plufieurs petits trous, afin que les cendres du feu s'écoulent au fond d'embas plus facilement, & qu'elles n'étouffent point le feu qui échauffe l'alembic; il y en doit avoir une feule de grandeur mediocre, pour mettre le charbon ou le bois dedans, & en haut deux ou trois petits trous pour donner l'air, & éventer le feu, lorfque l'on voudra l'augmenter. L'une & l'autre gueule fera garnie de fon bouchon ou porte. Au défaut du fourneau, ou de matiere pour le faire, on pourra accommoder fon vaiffeau ou bien fon chaudron, & le mettre fur un trépié, & là deffous allumer fon feu.

Quoy qu'on puiffe affez bien comprendre la conftruction des fourneaux, par ce qu'on vient de dire, cependant je crois qu'il eft à propos de donner la figure & conftruction de quelque fourneau, qu'on peut faire à peu de frais. On pourra y adapter les vaiffeaux dont nous avons parlé dans le commencement de cet article. Il fera facile de les tranfporter pour fa commodité.

En conftruifant le fourneau L M de telle grandeur qu'il plaira, on aura foin de placer à l'endroit P Q une grille ou plufieurs barres de fer, qui ferviront

à soutenir les charbons ou le bois que l'on mettra dans l'espace P O qui est le *foyer* du fourneau. On conservera en R une ouverture qui servira à mettre dans le foyer la matiere combustible pour entretenir le feu. L'espace L Q est l'endroit qu'on appelle le *cendrier*, & qui sert à recevoir les cendres qui tombent du foyer; l'ouverture que l'on a pratiquée en S, a deux usages, l'un est pour tirer les cendres, & l'autre est pour donner passage à l'air, ce qui contribue à augmenter l'ardeur du feu. Ces deux ouvertures doivent avoir chacune leur porte, qui est ou de fer ou de brique. A l'endroit N O, on plancera deux barres de fer pour tenir la cornue ou la capsule. Enfin au dessus du fourneau & à l'endroit ou le dome doit joindre le fourneau, il faut laisser une ouverture qui donnera passage au cou de la cornue.

Par dessus la cornue, on appliquera un *dôme* ou un couvercle F G, auquel il faut laisser plusieurs ouvertures; l'une comme H, sert de cheminée, les autres, telles que sont I, K, G, sont appellées *registres*; quand on veut diminuer la chaleur, on les bouchè avec des bouchons faits de terre. Si on veut éteindre le feu, on bouche toutes ces ouvertures & on ferma les portes du fourneau.



La premiere figure représente le fourneau avec la cornue à laquelle on a luté le recipient Z. On peut mettre aussi un peu de luten M, à l'endroit où le cou de la cornue sort du fourneau, on le fait sécher en approchant un rechaud de feu ou des charbons allumés dans une cuiller.

La seconde figure représente le fourneau garni de la capsule, de la cucurbite E, & du chapiteau F, auquel, on a adapté le matras G.

Préparation de la matiere qui doit être distillée.

Ce n'est pas assez que les fourneaux & instrumens soient préparés de la sorte que nous avons dit, il faut encore que les matieres que l'on veut distiller, soient préparées avant que de les mettre à l'alembic. Or cette préparation est de trois sortes, savoir, l'infusion, la putrefaction & la fermentation. L'infusion n'est autre qu'une trempe ou macération de la chose que l'on veut distiller en quelque liqueur, non seulement afin de rendre les matieres plus promptes & faciles à être distillées; mais aussi pour leur exciter plus de suc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur acquerir une qualité nouvelle, ou pour autre fin, comme on dira en particulier. Il est vrai que cette préparation n'est pas nécessaire à toutes sortes de matieres. Car les unes n'ont pas besoin d'être infusées ou trempées; mais plûtôt desséchées, avant que d'être distillées, à raison de leur humidité qui est fort grande. Les autres se contentent d'être arrosées légerement de quelque liqueur, comme on le pratique dans la distillation des roses & camomilles seches, lesquelles on arrose seulement d'eau commune, les étendant sur un linge pendant toute une nuit en Eté par un tems serain, pour recevoir la rosée, & après qu'elles sont humides les distiller.

Celles que l'on fait tremper & infuser demeurent au soleil ou sur le feu, l'espace de demi-heure, ou plusieurs heures, ou une nuit entiere, ou deux ou trois jours entiers, ou plusieurs mois, selon le naturel du médicament, la diverse intention du Médecin, & sa nécessité pressante. Nous experimentons quelquefois la distillation des choses trempées, & distillons l'humeur exprimée, & quelquefois nous distillons l'infusion entiere, c'est-à-dire, ce qui est infusé, & la liqueur en laquelle est faite l'infusion.

C'est pourquoi en cette préparation qui se fait par infusion, il faut soigneusement observer deux choses; le tems de l'infusion, & la liqueur dans laquelle les

matieres sont infusées. Le tems de l'infusion doit être mesuré selon la diversité des matieres ; car celles qui sont dures & solides, ou seches, ou entieres, demandent une plus longue infusion que les tendres, ou recentes, ou pilées. D'où il arrive que les racines & semences demandent deux fois autant de tems pour l'infusion, que les feuilles & les fleurs sont simples. Il en est de même des autres matieres.

Les liqueurs sur lesquelles se fait l'infusion, doivent répondre à la qualité des matieres que l'on veut distiller ; de sorte que les matieres chaudes soient infusées en liqueurs aussi chaudes, & les froides en liqueurs froides, & aux fins & intentions que l'on attend en ce que l'on distille, qui est la cause de la seule diversité des liqueurs, ausquelles on fait l'infusion ; & telles sont la plus grande part des eaux de pluye, de fontaine, de rosée, soit crües ou distillées, jus crud, ou distillé, eaux distillées, eau-de-vie, vinaigre crud, ou distillé, vin, urine crûe ou distillée, lait crud, ou distillé, sang humain, ou de pourceau, ou de bouc distillé, ou non distillé.

Pour ce qui est des matieres qui ont un peu de suc, comme la sauge, la betoine, la melisse, l'absinte ; ou qui sont fort odorantes, comme toutes sortes d'épiceries, toutes sortes d'herbes, écorces & bois odorant, comme la canelle, veulent être infusées dans du vin, afin d'exciter quelque suc à celles qui en ont peu, & de conserver aux odorantes leur odeur, qui se peut facilement évaporer par le feu, à raison de leur substance tenue & subtile. Il est vrai que le plus assûré & meilleur, seroit de ne faire tremper les épiceries & choses aromatiques, ni en vin, ni en eau-de-vie, mais plûtot en eau commune ; parce qu'en les distillant ainsi, comme on peut expérimenter, les vapeurs montent trop tot, & ne portent pas avec elles la vertu des choses aromatiques ; mais l'eau ne monte point sans porter avec soi la vertu aromatique. Les matieres qui sont dures & metalliques, comme les perles, le corail, les coquilles d'œuf, le cristal, l'émeraude, l'hyacinte, & les autres semblables, sont infusées commodément en vinaigre crud, ou distillé, ou bien en urine distillée, ou non distillée. Ces eaux ne doivent pas être prises interieurement ; mais seulement être appliquées par dehors. Quand on veut que quelques eaux soient fort apéritives & pénétrantes, on peut infuser les matieres en vinaigre crud ou distillé : telles sont les eaux que l'on distille contre le calcul, ou la gravelle, ou pour délivrer les grandes obstructions de foye, de rate & de matrice. Quand on veut que l'eau retienne mieux la vertu de la matiere dont elle est distillée, on la peut, pour le mieux, infuser ou distiller en son suc, qui ait pareille vertu. On infuse aussi quelquefois les matieres en sang humain, en celui de bouc, ou de pourceau, afin d'augmenter ou aider leur vertu ; comme l'eau que l'on distille pour rompre le calcul, soit aux reins ou en la vessie, pour avoir reçû l'infusion prémierement faite en sang de bouc. Il en faut dire de même du petit lait de chevre, auquel on fait infusion des matieres pour les eaux qui doivent servir à nettoyer les ulceres des reins, ou de la vessie.

En général, il faut observer que toute infusion soit faite en liqueur, qui aide ou augmente la vertu des matieres qu'on veut distiller ; & avant que de faire infuser les matieres, les inciser & piler menu, en ajoûtant quelquefois la douziéme partie de sel à celles qui sont fort humides, comme chair, sang humain, ou d'autre bête, pour les préserver de corruption, & pour faire la séparation de l'humeur qu'il doit distiller.

On met quelquefois pourrir les matieres à distiller, & après qu'elles sont putrefiées, on les distille.

La fermentation des matieres & des infusions, se fait au soleil, pendant les jours caniculaires, ou au soleil ardent, ou sur le fourneau, ou dans la fiente de cheval, qui a besoin de plusieurs jours, comme de quatre ou davantage, parce qu'on tirera une quantité d'eau d'autant plus grande que la fermentation & préparation sera meilleure.

Préceptes généraux pour la distillation des eaux.

Prémierement, il faut que les fourneaux soient en lieu où ils ne puissent faire tort à la maison pour le danger du feu ; prenez garde aussi que rien ne puisse tomber sur les fourneaux.

Si vous distillez du vif-argent, ou autres choses qui ont une malignité venimeuse, éloignez-vous en pendant la distillation ; car la fumée qui s'exhale des choses malignes, apporte ou paralysie, ou exulceration de poûmon, ou abolition de mémoire, & souvent une mort subite.

Si vous faites la distillation dans des vaisseaux de verre, il faut que vous les choisissiez bien cuits, sans bules, sans nœud, égaux de toutes parts, épais & déja éprouvés.

Il faut que les charbons soient entierement allumés, & à demi brûlés avant que de mettre les matieres dans l'alembic, afin que la fumée ou autre malignité du charbon soit sortie, ou pour le moins il faut entre l'alembic & le fourneau, mettre quelque peu de cendre, ou de sable menu, afin que le charbon n'infecte pas l'eau de la fumée. On ne doit pas non plus allumer le feu pour se servir de bois à demi pourri, puant, ou de charbon suffoqué dans une fosse, ou de charbon de terre, de crainte que le vaisseau à distiller, & les liqueurs ne soient infectées de leur vapeur maligne & puante.

Que le feu ne soit pas violent au commencement, tant pour la sauve-garde des vaisseaux qui pourroient se casser recevant la chaleur trop subite, qu'afin que les matieres reçoivent la chaleur tout doucement ; la chaleur toutefois se pourra augmenter peu à peu, & jusqu'au troisiéme degré, s'il en est besoin.

Il ne faut pas mettre dans l'alembic une trop grande quantité de matiere, autrement elle pourroit sortir dehors & regorger, joint que le dessus s'ouvriroit, & le dessous demeureroit entier ; ainsi il sera meilleur d'en mettre souvent ; par ce moyen l'eau en distillera en plus grande abondance.

L'eau de bain-marie ne doit pas être plus chaude que le doigt ne la puisse endurer, quoique souvent il se présente des matieres à distiller au bain-marie, pour la distillation desquelles s'il arrive que l'eau du bain-marie ne rende pas d'assez véhémente chaleur, mêlez-y du sable menu pour augmenter la chaleur de l'eau.

Si l'alembic de verre étant mis sur le feu, vient à se casser, vous empêcherez que les esprits ne s'évaporent en trempant plusieurs linges dans un blanc d'œuf bien battu, & les appliquant sur la cassure des verres chaudement l'un après l'autre ; de sorte que dès que l'un sera desséché comme une croute, l'autre y soit mis tout aussi-tôt.

Si vous distillez vos eaux à la chaleur des cendres, comme l'on fait le plus souvent, ou de sable, ou de limaille, ou écaille de fer pulvérisé, il faut environner le vaisseau corpulent de l'alembic, soit qu'il soit de verre, ou d'étaim, ou d'autre matiere, de cendres fort menues & criblées, ou de sable, ou de limaille de fer bien pulvérisée ; ensorte que ces cendres surpassent d'un demi pié les matieres que l'on veut distiller. Les cendres seront contenues dans la partie supérieure du fourneau, ou dans une terrine mise au

dessus du fourneau, & échauffé d'un feu de charbon qui sera au bas du fourneau. Les eaux ainsi distillées, sont de plus longue durée que celles qui sont distillées au bain-marie. Quant au reste, elles sont d'égale vertu.

Si vous n'avez pas le loisir de faire la distillation par l'alembic, & que vous vouliez distiller quelque suc, ou quelque liqueur, faites bouillir le suc en quelque vaisseau,& sur ce vaisseau,mettez-y un verre, & la fumée se tournera en vapeurs, qui après se résoudront en eau. Par ce moyen le vinaigre se tourne facilement en eau, laquelle est fort utile pour les taches de l'œil, principalement si avant la distillation on fait bouillir en vinaigte quelques brins de rhûe.

Les matieres chaudes pour être efficaces, veulent être bien distillées trois ou quatre fois, en les rejettant sur les autres matieres, ou bien les rectifier à part. Mais quant aux froides, comme sont la rose, il suffit d'une distillation;par là elles en sont plus froides, attendu que la force du feu communique de la chaleur & une pointe aux choses.

Quand vous voudrez distiller trois ou quatre fois une eau, il faut à chaque distillation diminuer la chaleur d'un demi degré, après cela d'un autre demi degré, & ainsi de suite, jusqu'à ce que vous soyez revenu au prémier degré qui a d'abord été donné. La raison est, que la matiere étant subtilisée de plus en plus par chaque distillation, ne merite pas ces chaleurs à la fin plus qu'au commencement, qu'elle est plus grosse & plus épaisse. On fait autrement quand l'on veut extraire la quinte-essence de quelque chose, car alors on doit augmenter la chaleur.

En toute distillation d'eau, il faut avoir soin de mettre à part les phlegmes, c'est-à-dire, l'humeur plus grosse, plus épaisse & plus aqueuse. Et pour cela, il faut examiner soigneusement la matiere que l'on distille, parce que le phlegme sort quelquefois le premier, & quelquefois le dernier en la distillation: comme en la distillation de l'eau-de-vie, il demeure le dernier, encore qu'elle soit distillée plusieurs fois. En la distillation de la plus grande partie des autres, il sort le prémier, comme au vinaigre, au miel & choses semblables. Ce que vous pourrez connoître en goutant des eaux prémieres & dernieres distillées; & au cas que les phlegmes ne soient pas ainsi séparés, comme il arrive en plusieurs eaux, ausquelles il est intimément mêlé; il faut exposer ces eaux au soleil quelques jours dans un vaisseau bouché de linge, ou d'une membrane trouée, afin que tout ce qui est excrementeux se consomme. Au défaut du soleil, comme en tems d'hyver,il faut mettre le vaisseau qui contient les eaux distillées dans un vaisseau plein d'eau, & là les faire bouillir jusqu'à la consomption de la troisiéme partie.

On doit juger que la distillation est en bon état, si entre les goutes qui distillent l'on peut compter une dixaine de nombres, & de là aussi on prend jugement de la quantité & de la force du feu.

Si l'on veut que les eaux ayent l'odeur ou saveur, ou autre qualité de quelque chose, comme de miel, de canelle, de camphre, de musc, ou autres matieres odorantes, soit pour donner quelque odeur à celles qui n'en ont point, ou bonne odeur à celles qui l'ont mauvaise, comme nous dirons en l'eau distillée de fiente d'homme, il sera bon de frotter le chapiteau avec ces matieres, ou enfermer quelques-unes dans un petit nouet de toile, & les mettre à l'extrémité du bec du chapiteau, afin que l'eau qui distille, passant par ces matieres, en retienne l'odeur, ou autre qualité.

Et parce que les eaux distillées par la violence du feu, retiennent toûjours quelque impression & vestige de chaleur, incontinent après la distillation, le meilleur sera de tenir quelque tems découvertes les phioles ou vaisseaux où on voudra les garder. Il faut prendre garde néanmoins que l'odeur & une partie de leur force ne s'évapore. Pour le plus sûr, on doit mettre leur vaisseau bien bouché en quelque lieu froid dans le sable humide, pour diminuer leur grande chaleur. Cependant il est à remarquer que les eaux froides que l'on aura distillées au bain-marie, n'auront pas grand besoin d'être ainsi découvertes, mais plûtôt elles doivent être mises au soleil dans un vaisseau de verre, qui ne sera pas tout-à-fait plein, ou bien on plongera ce vaisseau pendant quarante jours dans le sable chaud, afin que le phlegme & l'humeur la plus épaisse soit consumée.

Si les eaux distillées deviennent troubles, vous les clarifierez en y jettant une goute ou deux de vinaigre pour chaque livre d'eau.

Les moyens de distiller les herbes,écorces,fleurs & racines en particulier.

Les eaux que l'on distille sont de diverses sortes & vertus. Quelques-unes sont médicamenteuses, comme l'eau rose, celles de sauge, de marjolaine & semblables. D'autres alimenteuses, comme les restaurans. Plusieurs médicamenteuses & alimenteuses comme les restaurans alimenteux, ausquels l'on ajoûte des choses médicamenteuses. Quelques-unes sont purgatives, comme l'eau ou liqueur de rhûbarbe, si elle étoit récente ou verte. Les autres sont faites pour embellir la face & les mains. D'autres sont odoriférantes, comme celles que l'on tire des aromates, & des simples de senteur pour laver les mains, la face & le corps. Toutes ces différences d'eaux sont de deux sortes, simples, ou composées. On va parler des simples médicamenteuses.

L'absinte, autrement dite aluine, doit être distillée au bain-marie, pour en tirer une eau, qui en ait l'odeur & la saveur; & pour mieux faire, il ne faut pas distiller cette plante toute fraîche; mais quelque peu seche, la macérer prémierement dans le vin, puis la distiller au bain-marie, ou sur les cendres chaudes. C'est ainsi qu'on distille l'armoise, l'aigremoine, & autres semblables plantes, en observant les choses générales ci-devant spécifiées. On distille de la même maniere l'eau de coqueret, qui sert contre le calcul & la gravelle, tant des reins que de la vessie.

Eau d'ozeille.

Cueillez en beau tems de l'ozeille bien verte, avant qu'elle soit montée en graine, & après l'avoir écrasée, ou même pilée, mettez-la dans la cucurbite, ensorte qu'elle en remplisse la moitié; jettez par dessus du suc exprimé de la même plante, en quantité suffisante, pour pouvoir surpasser l'ozeille pilée, & ensuite distillez par un feu fort. Quand la distillation sera à moitié faite, vous cesserez. Après que vos vaisseaux seront refroidis, vous mettrez à la presse, ce qui sera resté au fond de la cucurbite, & ayant laissé reposer le suc, vous le passerez par un blanchet, & le recevrez dans une terrine, que vous mettrez ensuite sur un feu lent, pour en faire évaporer environ les deux tiers de l'humidité. Transportez ensuite la terrine dans un lieu frais, & laissez l'y reposer,jusqu'à ce que le sel essentiel se soit formé tout autour du vaisseau, gardez ce sel pour l'usage. Quand on ne veut pas le préparer, on tire seulement l'extrait, en faisant évaporer le suc de l'ozeille, jusqu'à consistance de miel.

Si l'on veut tirer le sel fixe de l'ozeille, on joint au marc une bonne quantité d'autre ozeille seche, puis

on fait brûler le tout pour en avoir les cendres calcinées, dont on fait une lessive, qu'on filtre, & dont on fait évaporer l'humidité sur le feu. Le sel fixe reste, & on le garde pour l'usage.

L'eau d'ozeille est cordiale & rafraichissante. On la donne depuis une once jusqu'à six dans les fievres ardentes & bilieuses. On donne le sel essentiel depuis demi scrupule, jusqu'à demi-dragme; il est cordial, raréfiant, pénétrant, incisif, & propre à exciter l'appétit. L'extrait a les mêmes proprietés. On la donne depuis un scrupule, jusqu'à une dragme.

Le sel fixe est apéritif, & propre pour lever les obstructions; la dose en est depuis huit grains, jusqu'à une dragme.

L'écorce extérieure des noix communes, soit qu'elle se sépare de la noix, ou non, se peut distiller au mois de Septembre, & l'eau qui en est extraite, bûe en petite quantité avec la troisiéme partie de vinaigre est un remede certain contre la peste, si avant que d'en boire, on se fait tirer du sang. Elle est souveraine aussi pour faire gargarisme aux ulceres de la bouche, bonne pour fomenter les podagres, & à noircir les cheveux. L'eau qui est distillée des feuilles de noyer à la fin du mois de Mai, est propre pour desséchet & cicatriser les ulceres, si on les lave soir & matin avec un linge humide qui aura trempé dans cette eau.

Pour distiller les fraises, il faut les laisser pourrir dans on vaisseau de verre, en y ajoûtant quelque peu de sel ou de sucre, puis en tirer l'eau au bain-marie, qui est souveraine contre le venin; comme aussi pour ôter les taches, provoquer les mois, & dessécher les yeux larmoyans: elle aura toutes ces vertus presque admirables, si on y mêle de l'eau de vie.

L'écorce intérieure du frêne distillée, rend une eau singuliere contre la peste, si on la boit en égale quantité avec de l'eau-de-vie, comme trois onces de chacune, principalement si on réitere ce breuvage trois heures après. Elle est bonne aussi instillée dans l'oreille pour le tintement.

Les noyaux des cerises noires concassés, ou la chair seule distillée, font une eau qui délivre entierement de l'accès du haut-mal les petits enfans, aussi-tôt qu'on leur en met dans la bouche environ une demi-once.

L'eau d'avelines nouvelles, bûe le poids de deux dragmes, est un bon remede contre la colique & les tranchées; chose sure & experimentée.

L'eau qui distille de l'écorce d'hieble ou de sureau, bûe souvent, évacue les eaux des hydropiques.

Eau de betoine. Il faut piler les feuilles & les infuser quelque tems dans du vin, puis les distiller.

L'eau de mélisse & de sauge se distille de la même façon.

L'eau de mélisse doit se faire au bain de vapeur, ou bain-marie, pareeque si on la faisoit au feu nud, il n'y auroit pas assez d'humidité. Quand elle est faite, il n'est pas nécessaire de l'exposer au soleil, pour exciter son odeur, parceque l'esprit du vin blanc l'exalte assez. Il en est de même de l'eau des autres plantes odoriferantes.

Eau de mélisse composée, ou Magistrale.

Pilez, concassez, & mêlez ensemble six poignées de feuilles de mélisse tendres & nouvellement cueillies, deux onces d'écorce de citron extérieure jaune, une once de coriandre, & autant de muscade, demi-once de cloux de gérofle, & autant de canelle; puis ayant bien mêlé tous ces ingrediens, & les ayant mis dans une cucurbite de verre, ou de grais; versez dessus deux livres d'eau-de-vie, & autant de vin blanc, bouchez bien le vaisseau, & laissez la matiere en digestion pendant deux jours. Ensuite distillez au bain-marie. Cette eau aromatique & spiritueuse, est propre pour les maladies hystériques, pour les maladies du cerveau, pour fortifier le cœur & l'estomac, pour les palpitations & les foiblesses, pour résister au venin. La dose en est depuis une dragme, jusqu'à une once.

L'eau de betoine est singuliere pour les affections de tête, des reins & de la vessie.

L'eau de mélisse réjouit les personnes, délivre d'apoplezie & du haut mal. Elle donne de la mémoire, ôte la douleur des dents, guérit l'hidropisie, préserve de venin ceux qui ont avalé quelque araignée, si on en boit aussi-tot après.

Eau de gentiane.

Prenez quatre livres de racines recentes, ou plûtôt séchées de gentiane; hachez-les menu, faites-les infuser dans du vin, il suffit seulement de les arroser, puis distillez-les. Cette eau est singuliere contre la peste, toute sorte de venin, calcul tant des reins que de la vessie, pour guérir les apostumes, & ulceres intérieurs.

Autre maniere.

Prenez trois livres de racines de gentiane, hachez-les bien menu, mettez-les dans une cucurbite de verre ou de grais, avec demi-livre de fleurs de petite centaurée, & autant de ses feuilles écrasées, versez par dessus douze pintes de vin blanc du meilleur, bouchez bien la cucurbite, & mettez la matiere en digestion, pendant huit jours dans du fumier, ou au bain-marie tiede; adaptez ensuite un chapiteau & un recipient de verre, distillez au feu de sable, & gardez vôtre eau dans des bouteilles bien bouchées. Elle purifie le sang, résiste au venin, & guérit la fievre.

Eau de pyrethre.

Prenez racines de pyrethre recentes ou seches, hachez-les menu, & faites tremper dans de bon vin. Cette eau est bonne pour appaiser la douleur des dents pour les corroborer & tenir nettes, si l'on en gargarise la bouche le matin, ou quand on voudra.

Pour faire eau de fraise.

Prenez feuilles & fleurs de fraise, distillez-les; l'eau qui en vient, nettoye la vûe.

On distille l'eau de nicotiane de la même façon.

Elle a de merveilleux effets contre le *noli me tangere*, les chancres, les dartres, la gratelle, la difficulté de respirer, l'hidropisie.

On distille l'eau de veronique, comme ci-dessus.

Elle est singuliere pour guérir les playes, les gratelles & autres affections du cuir. L'usage de cette eau est souverain pour les ladres, pour les fiévres pestilentes, ou opilation de foye, de rate & l'ulceration de poûmon.

On distille de la même maniere la velvote.

L'eau d'hyssope se doit distiller sur des cendres chaudes.

Elle est excellente pour les douleurs de dents, pour provoquer les mois des femmes, pour la toux & autres maladies de poûmon.

Eau de raves.

Prenez des raves entieres avec leur écorce, ou bien l'écorce seule, vous en distillerez l'eau, & principalement de l'écorce qui sera bonne pour faire uriner & provoquer les sueurs.

L'eau de limons ou le jus profite beaucoup au calcul des reins.

L'eau de fenouil.

Prenez des racines & des feuilles, distillez-les, ou bien

bien faites les bouillir dans de l'eau, puis mettez-les toutes chaudes dans un plat d'étaim ou de cuivre, qui sera couvert d'un autre plat ; la liqueur qui sera au plat de dessus se doit reserver dans une phiole, pour mettre une goute ou deux dans le coin de l'œil, dans les maladies de la vûe.

Eau de persil de jardin.

Pilez dans un mortier les feuilles de persil : puis distillez-les. Cette eau conforte l'estomac & fortifie les reins.

Vous distillerez de la même façon les eaux d'ache, de basilic, de buglose, de menthe, de camomille, de souci, de chardon bénit, d'éclaire, de chicorée, de *capilli veneris*, de chevre-feuil, d'endive, d'aunée, de fumeterre, de genête, de lierre, de queue delcheval, de lavande, de marjolaine, de melilot, de mauves, de guimauves, de lis d'étang, de nielle, d'origan, de pivoine, de pavot, de parietaire, de pimprenelle, de plantain, de pourpier, de poulior, de rhue, de romarin, de garance, de sauge, de sarietce, de scabieuse, de scolopendre, de morelle, de joubarbe, de feuilles de saule, de seneçon, de thym, de bouillon blanc, de tanaisie, de valerienne, de vetvaine, de fleurs & feuilles d'ortie rant vive que morte, d'antinode, de laitues, de grande consoude, de bugle, de telephium, de jusquiame, de mandragore, de mauve, de bourrache, de quinte-feuille, d'alkekenge, d'aigremoine, de nenuphar, d'argentine, d'euphraise, de chelidoine, de coquelico, d'alchimille, de sanicle, de pervenche, de brunelle, de mille-feuille d'œil de bœuf, & de plusieurs autres plantes, en observant les préceptes généraux que nous avons ci-devans prescrits.

La canelle est ainsi distillée.

Prenez une livre de fine canelle, concassez-la légerement & mettez-la infuser quelque-tems en quatre livres d'eau rose distillée, & une demi livre de vin bien fort bon ; puis jettez le tout dans un alembic de verre pour être distillé, ou sur les cendres chaudes, ou au bain-marie. Cette eau est souveraine contre toutes maladies froides, principalement celles de l'estomac, de la rate, du foye, du cerveau, de la matrice, des nerfs, même pour les défaillances & syncopes. Elle est aussi bonne pour provoquer les mois, & l'urine retenue, pour appaiser les vumissemens, pour reprimer les malignités de toute sorte de venin froid.

L'eau rose est distillée, ou de roses recentes, ou de roses séches, qui sont incarnates ou blanches.

La façon de la distiller est différente ; car quelquefois elle est distillée par défluxion tendant en bas, qu'on appelle *per descensum*, à la maniere que nous dirons ci-après. D'autrefois elle est distillée par insolation : le plus souvent comme aussi pour le meilleur, au bain-marie ; mais avant que d'en venir à l'opération, il est bon, si les roses sont séches, de les humecter à la vapeur de quelques eaux bouillantes, ou de roses. L'eau qui est distillée des roses rouges, est plus cordiale & plus corroborante ; comme celle qui est faite de roses blanches, est plus rafraichissante.

Pour distiller de bonne eau rose, il faut faire infuser ou tremper les roses en eau rose distillée, ou bien en suc tiré de roses, pendant l'espace de deux ou trois jours dans un vaisseau bien luté & bouché, les mettre ensuite dans un alembic de verre, couvert de son chapiteau bien luté & accommodé de son recipient, & l'exposer au vaisseau de bain-marie.

L'eau de fleur d'orange appellée naffe distillée par campane, est bonne pour faire vomir, comme aussi elle sert pour eau de bonne senteur.

L'eau des pommes sauvages, & des pommes de chêne, non mûres, de châtaigne, de verjus à demi mûr, est utile contre les rougeurs & cirons du visage.

A la façon de l'eau rose, sont distillées les eaux des fleurs, comme l'eau de romarin, qui est bonne pour rejouir ; l'eau de fleur de sureau, qui conserve le teint contre le hâle du soleil ; l'eau de fleurs de souci, qui conforte les yeux, & autres semblables.

La maniere de distiller à froid toutes sortes de fleurs.

Prenez telle quantité de livres de fleurs qu'il vous plaira, à proportion de la capacité de vôtre alembic, joignez-y a peu près égale quantité de pintes d'eau, & après avoir bien luté la chapelle dudit alembic, vous le placerez dans une vaisseau proportionné à sa grandeur ; ensuite vous pilerez bien la glace jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une espece de neige ; vous la salerez comme si vous vouliez faire glacer de l'eau ; vous entourerez bien le vaisseau, & vous lutterez le recipient avec le bec de l'alembic, pour en recevoir le distillation ; & pour l'attirer plus facilement, vous mouillerez dans l'eau chaude un gros linge que vous presserez un peu pour en faire sortir la grosse eau, & vous appliquerez ce linge sur le chapiteau ; & supposé qu'il se séche, vous rećtererez la même chose.

La maniere de distiller l'eau des trois noix.

Mettez dans une grande cucurbite de cuivre étamée, dix livres de fleurs de noyer, qu'on nomme communément chatons ; il faut les bien piler auparavant. Versez par dessus environ deux livres de décoction des mêmes fleurs que vous aurez coulée par un linge, avec forte expression ; adaptez tous vos vaisseaux, & laissez la matiere en digestion, pendant vingt-quatre heures. Ensuite distillez par un petit feu environ la moitié de la liqueur. Cela fait laissez éteindre le feu & rafraichir les vaisseaux ; ensuite mettez à la presse ce qui reste dans la cucurbite, & après cela distillez la liqueur que vous en avez tirée, jusqu'aux trois quarts. Mettez cette distillation avec la prémiere ; gardez cette eau.

Dans la suite, écrasez six livres de noix, parvenues au tiers de leur grosseur ordinaire ; mettez-les dans la cucurbite, & versez par dessus toute la liqueur que vous avez distillée des fleurs de noix ; laissez la matiere en digestion, comme ci-devant, & ensuite distillez-la de la même maniere ; gardez aussi cette eau.

Quand les noix seront bonnes à confire, ou même en cerneaux, vous en écraserez, & pilerez cinq ou six livres, & les ayant mises dans la cucurbite, vous verserez par dessus toute l'eau de la seconde distillation, laissant la matiere en digestion pendant vingt-quatre heures, & la distillant ensuite comme ci-devant. Vous aurez l'eau des trois noix, que vous mettrez dans des bouteilles, lesquelles vous exposerez au soleil, sans être bouchées, afin de dissiper l'odeur empireumatique de la noix, & vous les boucherez ensuite.

Cette eau est sudorifique, & resiste au venin. On l'employe dans les fievres malignes, dans la petite verole, & dans la peste ; elle est propre aussi dans les vapeurs hystériques, dans les coliques venteuses, & pour fortifier l'estomac. Elle se donne dans les fievres intermittentes ; on s'en sert contre les morsures des bêtes venimeuses. On dit qu'elle guérit les hydropisies récentes dans huit jours, & les invétérées en trois semaines. La dose en est depuis une once jusqu'à sept. Il faut prendre aussi à jeun pendant ce tems là environ un gros de crême de tartre. On l'employe encore avec succès dans la migraine, le tremblement de tête, la paralysie, & même dans le mal caduc.

On en prend le matin à jeun une cuillerée, avec un peu de sucre, pour prévenir le mal d'estomac, provenant d'indigestion, & l'on ne prend rien autre chose que deux heures après.

On guérit la fiévre, en donnant au malade un demi verre de cette eau, avec autant d'eau rose, avant l'accès.

On se préserve contre les maladies pestilentielles, en prenant tous les matins à jeun une cuillerée de cette eau avec un peu de sucre.

Pour l'hydropisie, on y mêle égale dose de vin & un gros de crême de tartre.

Pour les maux de tête, & le mal caduc, on en prend un demi verre avec du vin blanc, ou un peu de sucre.

Cette eau est propre pour le mal des yeux, & pour toutes les maladies intérieures, &extérieures du corps; elle guérit les apostumes, les fistules, &c. Elle désenfle, & resserre les gencives, & préserve les dents de pourriture. Elle fait mourir les vers du bas ventre, & fait dormir si on s'en frotte les temples.

Deux cuillerées avec un peu de sucre, redonnent le lait aux nourrices; & peut rétablir les forces de ceux qui se sont épuisés avec les femmes.

Ceux qui craignent la pierre, ou qui en sont incommodés, n'ont qu'à prendre le poids d'un écu d'or de rhubarbe en poudre, le mettre tremper dans demi chopine de cette eau dans une phiole de verre, dès le soir la faire un peu chauffer, & boucher bien la phiole jusqu'au lendemain qu'on passera le tout par un linge, pressant bien le marc, & trois heures après un bouillon. Elle rafraichit le foye, guérit les playes, nettoye les taches du visage. On peut dégraisser le vin gras, & rétablir le vin poussé en mettant dans le tonneau une chopine de cette eau.

Enfin, cette eau a une vertu si admirable, qu'on ne doit pas s'étonner, si on ne lui a donné le nom de fontaine de vie. On peut la garder aussi long-tems qu'on veut, pourvû qu'elle soit bien bouchée. Il est bon de pousser la derniere distillation par un feu fort, afin de faire élever une portion du sel essentiel du fruit, en quoi consiste toute la vertu de cette eau.

Extrait des trois noix.

L'extrait des trois noix se fait en faisant évaporer l'humidité de la liqueur qui reste dans la cucurbite, après chaque distillation, jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de miel épais; on joint ensemble les trois extraits, on les conserve dans un pot bien bouché. Cet extrait composé des trois noix, est sudorifique, apéritif, febrifuge, propre à fortifier l'estomac, & à résister au venin. On le prend en bolus, ou délayé dans sa propre eau. La dose est depuis un scrupule, jusqu'à une dragme.

Sel fixe alkali des trois noix.

Ce sel se tire par la lessive à la maniere ordinaire. Il est propre à lever les obstructions. Il se donne depuis six grains, jusqu'à un scrupule.

Quand on met les noix dans la cucurbite, il faut toûjours les humecter par quelque décoction; la meilleure est celle des fleurs de noyer. Quand elle manque, il faut lui substituer le vin blanc, ou leur propre eau si l'on en a de reste de la derniere année.

La maniere de distiller les liqueurs.

Nous avons dit ci-devant que l'efficace & vertu singuliere & presque divine des choses qui sont distillées, a tellement ravi les esprits & l'étude des hommes, qu'il y a très-peu de choses qui ayent quelque effet & singularité en soi, que l'on ne soumette à la distillation. Or j'appelle ici liqueur, tout ce qui a une consistance liquide, soit sue, soit humeur, excrement, ou autre semblable chose liquide, comme vin, vinaigre, miel, urine, jus d'herbes, ou de fruit, qui est beaucoup meilleure que celle qui est distillée des herbes ou fruits mêmes.

Eau-de-vie distillée.

Quoique tout vin soit propre pour faire de l'eau-de-vie, pourvû qu'il ne soit point aigre, éventé, ou infect; néanmoins le plus fort & le plus clairet est le meilleur, soit blanc, soit rouge. Vous prendrez donc une certaine quantité de vin, selon la grandeur du vaisseau, où vous avez distillé, qui est appellé vessie, comme nous avons dit ci-devant, & qui est en forme de courge droite. Emplissez le vin jusques à la troisiéme partie près de l'orifice, afin que les vapeurs ayent quelque espace; puis couvrez-le de la chape ou alembic à long bec, lequel soit bien scellé de mortier de sagesse, afin que nulle vapeur ne puisse sortir. Faites-le distiller à la chaleur d'eau chaude non bouillante, ou bien à chaleur médiocre de cendres, ou de sablon menu, en augmentant toûjours peu à peu la chaleur, prenant garde néanmoins que le vin ne vienne pas à bouillir. Afin que vous ayez une eau-de-vie fort bonne, vous la pourrez faire distiller par quatre ou cinq fois; car plus elle sera distillée, meilleure elle sera, comme nous avons déja dit.

Pour la prémiere distillation, ce sera assez de tirer la dixiéme partie; à savoir de dix pintes de vin une pinte d'eau-de-vie plus ou moins. Pour la seconde, la moitié de ce que vous avez mis, qui seroit chopine. Pour la troisiéme, une autre moitié plus ou moins, qui seroit demi-setier; tellement que plus elle sera distillée de fois, moins il y en aura & en vaudra mieux. Ainsi il faut au commencement prendre une grande quantité de vin, ou bien avoir plusieurs vaisseaux. Il est vrai que la distillation étant bien faite, la quatriéme rendra pareille quantité d'eau qu'elle aura reçû, de laquelle on se doit contenter sans la distiller davantage; car une distillation si souvent réiterée, est pénible & de grands frais.

Cependant il faut observer qu'en chaque distillation on doit diminuer la chaleur d'un demi dégré, après d'un degré, pour revenir enfin jusques au prémier degré, que nous avons nommé médiocre. Il est vrai que l'on feroit d'avis que la prémiere distillation fût sur un feu de cendres, & les autres au bain-marie. Cette fréquente distillation sert à lui oter le phlegme, c'est-à-dire, l'humeur plus grosse & plus aqueuse, qui demeure au fond, & qui a coûtume de sortir la derniere, après qu'elle est bien digérée par une fréquente distillation.

Au reste, on connoîtra que l'eau-de-vie sera assez distillée par ces signes; si elle revient à pareille quantité d'eau; si allumée ou enflammée elle se consume entierement & ne laisse aucune marque d'humidité au fond du vaisseau; si le linge qu'on aura trempé dans l'eau-de-vie, étant allumé, ne se brûle aucunement; si une goutte d'eau-de-vie repandue sur la paume de la main se consume & s'évapore bien-tôt; si l'ambre citrin enflammé brûle dans l'eau-de-vie, si le camphre mis en eau-de-vie se dissout.

Il faut aussi remarquer que l'eau-de-vie est distillée quelquefois de lie de vin fort bon, non aigre, ni eventé, ou infecté, & souvent bien loin d'être pire, elle est meilleure que celle qui est distillée du vin même. Si elle est souvent distillée, elle est plus chaude & seche que celle que l'on distille du vin, est plus agréable au goût, & d'une odeur qui plait davantage. Quelquefois on fait de l'eau-de-vie de cervoise; mais elle n'est pas si bonne que celle de vin.

On fait l'épreuve des eaux-de-vie en plusieurs manieres : 1°. Celle qui est la plus claire, & qui laisse dans la bouche le moins d'acreté, est la meilleure. 2°. L'eau-de-vie de laquelle il reste une moindre quantité de phlegmes, après l'avoir brulée est préférable à celles qui en laissent davantage. 3°. L'eau-de-vie qui descend plus promptement dans un verre, où l'on a versé auparavant un peu d'huile d'olive, est la moins spiritueuse, la plus chargée de phlegmes, & par conséquent la moins bonne. 4°. L'eau-de-vie qui fait le moins d'écume en la sécouant fortement dans une bouteille, ou flâcon de verre, qui en est rempli à moitié ou aux deux tiers, est préférable à celles qui écument davantage, parce qu'il n'y a que le phlegme qui se forme en écume, comme il est aisé de s'en convaincre par l'esprit de vin ; car il n'écume jamais. 5°. On connoît que l'eau-de-vie est bonne, & bien déphlégmée, lorsqu'étant versée dans un verre, elle forme le chapelet, c'est-à-dire, un certain cercle de petite mousse blanche, à mesure que cette mousse diminue.

Les vaisseaux pour distiller l'eau-de-vie sont divers, à savoir les cendres & sables, posant bon alembic ou retorte dans le bain-marie, & la vessie. On la peut aussi distiller dans un chaudron, ou pot de cuivre, ou d'airain fait en forme de marmite couvert d'un cercle d'où sort un canal droit, montant en haut, & courbé en angle, qui passe par dedans un seau plein d'eau fraîche.

Après que l'eau-de-vie sera distillée, il la faudra exposer au soleil quelque tems pour la subtiliser de plus en plus.

On peut distiller de cette maniere tous jus & liqueurs, comme sang humain, urine, vinaigre, rosée, lait, blancs & jaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme.

Les vertus de l'eau-de-vie sont infinies, elle délivre les apoplectiques & épileptiques de leurs accès ; tellement que ceux qui sont sujets à ces maux en tems d'hiver doivent tous les matins avaler une cuillerée d'eau-de-vie bien sucrée, & manger un petit morceau de pain blanc. Elle chasse le venin, empêche le vin de s'évanter, de se corrompre, & de se troubler ; elle guérit toutes les passions froides des nerfs, muscles & membres réfroidis, s'ils en sont fomentés. Enfin elle fait mourir les vers, & adoucit la douleur des dents.

Autre DISTILLATION *de l'eau-de-vie.*

Remplissez de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, couvrez-la de son chapiteau ou refrigérant, ou adaptez-y un recipient. Luttez exactement les jointures avec de la vessie mouillée, & distillez à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité, ou jusques à ce que la liqueur qui distillera, ne s'enflame plus quand on la presentera au feu. Ce qui se trouvera dans le recipient, est appellé eau-de-vie.

L'eau-de-vie est un esprit de vin rempli d'un phlegme qu'il entraîne avec lui dans la distillation ; cet esprit monte toûjours le prémier, & ainsi l'on sait qu'il n'en reste plus dans la cucurbite, quand la liqueur qui distille n'est plus inflammable.

On peut tirer de l'eau-de-vie de toutes sortes de vin ; mais on en tire plus dans les vins de certains pays que d'autres.

Eau-de-vie de grains.

On met tremper dans l'eau tiede, de l'orge & du blé, pendant deux ou trois heures. Ensuite on les retire & on les met sécher sur des paillassons, pour les faire germer. On prend le germe, & on le fait fermen-

ter dans l'eau deux ou trois jours ; & après qu'il a bien fermenté, & bouilli de lui même, on jette la liqueur dans l'alembic, & on distille selon l'article.

DISTILLATION *de l'esprit de vin.*

L'esprit de vin est la partie huileuse du vin raréfié par des sels acides. Remplissez à moitié d'eau-de-vie un grand matras à long cou, & y ayant adapté un chapiteau & un recipient, luttez exactement les jointures, posez vôtre matras sur un pot à demi rempli d'eau, & placez le pot sur un feu moderé pour faire distiller au bain de vapeur, l'esprit qui séparera de son phlegme ce qui montera pur ; continuez ce dégré de feu jusques à ce qu'il ne distille plus rien, vous aurez un esprit de vin déphlegmé en la prémiere distillation.

Vertus de l'esprit de vin.

Il sert de dissolvant à plusieurs choses dans la Chimie. On en donne une demi cuillerée aux apoplectiques & aux létargiques, pour les faire revenir ; on leur en frotte aussi les poignets, la poitrine & le visage. C'est un bon reméde pour la brûlure, si l'on en applique aussi-tôt qu'elle est faite ; il est encore bon pour les douleurs froides, pour la paralysie, pour les contusions, pour les autres maladies, quand il est question de resoudre & d'ouvrir les pores.

REMARQUE.

La commune méthode de faire l'esprit de vin, est de distiller l'eau-de-vie dans un alembic, tant de fois que l'esprit vienne pur. Pour cela on retire par la distillation environ la moitié d'une quantité d'eau-de-vie, & l'on rejette comme inutile le phlegme qui demeure au fond de l'alembic ; on distille encore la moitie de l'esprit qui avoit été distillé, & l'on rejette le phlegme qui demeure au fond de l'alembic ; on distille encore la moitié de l'esprit qui avoit été distillé, & l'on rejette le phlegme ; on continue ces rectifications jusques à ce que mettant le feu à une cuillerée de l'esprit, tout brule, & qu'il ne reste aucun phlegme.

Mais comme cette opération est fort longue, & qu'à peine en huit ou neuf fois qu'on a réiteré ces distillations, peut-on avoir un esprit de vin exempt de phlegme, quelque petit feu qu'on ait fait ; les Artistes ont inventé une autre machine qu'ils appellent serpentin, à cause des circonvolutions qu'elle fait ; on l'adapte sur la cucurbite contenant l'eau-de-vie, & le haut fait en entonnoir, reçoit un chapiteau auquel ayant adapté un recipient, & luté exactement les jointures, on met le vaisseau sur un petit feu. Les esprits de vin montent par cette petite chaleur, mais le phlegme étant trop pesant, ne peut être exalté si haut ; ainsi l'on a un esprit de vin dépouillé de phlegme dès la prémiere fois ; mais parce que cette machine est difficile à être transportée à la campagne & en d'autres lieux, où l'on veut faire de l'esprit de vin, & que d'ailleurs elle est sujette à être dessoudée aux jointures par la violence des esprits ; on a crû le moyen que l'on vient de donner pour faire l'esprit de vin plus commode ; car pourvû qu'on ait un matras & un chapiteau, il sera facile de tirer de l'esprit de vin, qui sera aussi bon que celui du serpentin, & l'on n'a point sujet de craindre que l'esprit sorte du vaisseau par aucun endroit, pourvû qu'on ait bien lutté les jointures comme nous avons dit.

Quelques-uns néanmoins tâchent de faire rejetter cette méthode de tirer l'esprit de vin, à cause, disent-ils, du long-tems qu'il faut employer, pour raréfier un peu d'esprit, & pour la difficulté qu'il y a de trouver à Paris des vaisseaux bien faits, & encore

plus à la campagne. Mais il y a apparence que ces Messieurs blâment cette métode avant que de l'avoir éprouvée. Car s'ils s'étoient donné la peine de la faire, comme on l'a décrite, ils auroient reconnu qu'avec deux ou trois de ces vaisseaux on tirera pour le moins autant d'esprit de vin qu'ils en tireront par leur grande machine, & que cet esprit ne sera point sujet à l'impression que lui pourroient communiquer les vaisseaux de cuivre ou d'étaim.

Pour ce qui est de la difficulté qu'on pretend qu'il y ait à trouver de ces vaisseaux de verre, elle n'est que pour ceux qui ne veulent pas se donner la peine de visiter les magazins des Verriers; car on y en trouveroit, & quoique l'on en employe assez dans les cours de Chimie, cependant on n'en a point encore manqué. Mais quand on n'en trouveroit point de faits, il me semble qu'il est du moins aussi facile d'en faire faire dans les verreries, comme de faire construire les grandes machines de cuivre ou d'étaim dont on se sert communément. On sait bien que ceux qui se payent plus de la haute apparence que de l'effet, & qui mesurent la bonté d'une opération à l'embarras qu'elle donne à faire, & à la grandeur des vaisseaux & des fourneaux qu'on y employe, ne trouveront pas ici de quoi se satisfaire; mais il m'importe peu d'encourir leur blâme, on n'a pas pris à tâche de suivre leur routine. Mon dessein est de faciliter les moyens pour travailler en Chimie, & de la dépouiller, autant que l'on pourra, de ce qui la rend misterieuse & cachée.

Maniere de faire l'esprit de vin sans feu.

Plusieurs pratiquent une maniere de préparer l'esprit de vin sans feu, qui est très-aisée & prompte. Ils mettent deux ou trois livres de sel de tartre calciné & bien sec dans une cucurbite de verre; ils versent dessus de bonne eau-de-vie bien claire à la hauteur de cinq ou six doigts, ils agitent le tout avec une spatule de bois, puis ils laissent reposer la matiere environ une heure. Pendant ce tems-là le sel de tartre s'empreint de phlegme qui est dans l'eau-de-vie & l'esprit de vin demeure pur; on le sépare en le versant par inclination ou bien en le filtrant. Il peut s'y être mêlé quelque légere porion de sel de tartre; mais elle ne doit pas leur être préjudiciable.

On ne peut pas si bien séparer l'esprit de vin de dessus le sel de tartre qu'il n'en reste toûjours un peu; on pourra le reiterer, si l'on en veut prendre la peine, par la distillation au bain-marie; mais alors il enlevera avec lui une portion du phlegme, & l'on aura une eau-de-vie d'une odeur agreable. Le sel de tartre étant séché sur le feu, sera en état de servir comme auparavant en toutes les opérations où on a coûtume de l'employer.

Pour faire l'épreuve de l'esprit de vin.

On connoît que l'esprit de vin est parfait, lorsqu'étant allumé, il se consume entierement, sans laisser aucune immondice; ou mieux encore, si ayant mis au fond de l'esprit de vin, de la poudre à canon, elle s'enflâme aussi-tôt qu'il est consumé.

Vertus de l'esprit de vin.

Il est bon pour les létargiques & pour les apoplectiques, parce qu'il met les esprits en plus grand mouvement qu'ils n'étoient: or comme selon toutes les apparences, ces maladies sont causées par des esprits dans le cerveau, cet esprit leur donne une nouvelle vigueur pour dissoudre ou pour rarefier ces viscosités tartareuses qui leur bouchent les passages. Il résout aussi les tumeurs & fluxions, parce que non seulement il ouvre les pores & donne issue aux humeurs les plus subtiles pour sortir, mais encore il fond & rarefie les grossieres, afin qu'elles puissent être enlevées par le mouvement du sang.

L'esprit de vin est excellent pour la brulure pourvû qu'on l'applique aussi-tôt qu'elle est faite; car alors il donne ouverture aux corps ignées qui étoient entrés par les pores pour sortir; & s'il y en reste, il les lie comme quand on les mêle avec un acide.

Pour la distillation du vinaigre.

Il faut savoir, qu'il y a quelque différence entre la distillation de l'eau-de-vie & celle du vinaigre; parce que le vin est de substance vaporeuse & ignée. Sa meilleure vertu consiste en la prémiere distillation, c'est-à-dire à l'eau qui est distillée la prémiere, tellement que ce qui est de reste, demeure au vaisseau, ne sent quasi que l'eau, & n'a pas grande vertu. Au contraire la prémiere eau de vinaigre ne sent rien, attendu qu'il est plus terrestre par alteration de qualité; car le vinaigre n'est autre chose qu'un vin corrompu, devenu aigre par la putrefaction; ainsi la vraie vertu du vinaigre demeure en ce qui reste au vaisseau, après en avoir extrait la prémiere eau. Et par ce moyen ce qui reste au vin par la distillation faite, doit être appellé phlegme, comme tout ce qui sort tout le prémier à la distillation du vinaigre.

C'est pourquoi pour avoir du bon vinaigre par distillation, après l'avoir mis en pareille quantité, ainsi que nous avons dit du vin pour faire l'eau-de-vie dans l'alembic, il faut laisser distiller le phlegme; c'est-à-dire l'humeur aqueuse, & la mettre à part en quelque vaisseau séparé, puis quand le vinaigre sera consumé jusqu'à la troisiéme partie, & que l'on sentira au goût que l'acetosité viendra, il sera bon de le mettre à part pour s'en servir aux infusions, augmenter quelque peu le feu, & continuer ainsi la distillation jusques à ce que l'eau commence à roussir, & à avoir la consistance de miel, ou de poix, & alors on pourra la mettre à part pour en user, non pas en Médecine, mais bien aux choses metalliques & corrosives. Car cette eau qui distille la troisiéme, sent comme une adustion, & est appellée la matiere sanguine du vinaigre.

Le vinaigre est distillé commodément dans un même vaisseau que l'eau rose, principalement sur les cendres, ou sablons chauds plutôt qu'au bain-marie. Vous distillerez le vinaigre rosat, de la même maniere, ainsi que celui du sureau, de cloux de gerofle & autres.

Vertus. Le vinaigre distillé est propre à dissoudre les choses dures & metalliques; comme perles, corail, coquille d'œuf, émeraudes; l'or & l'argent n'y peuvent être dissous; cela est cause que quand les Chymistes veulent distiller quelque métail ou pierres pour en tirer l'huile, ils ont coûtume de dissoudre les matieres en vinaigre ou urine distillée.

L'eau salée ou marinée est rendue douce par ce moyen. Remplissez un pot d'eau salée, faites-la bouillir, puis distillez-la par un alembic, comme l'eau rose, & le sel demeurera au fond. C'est le moyen que l'on doit tenir, pour savoir si elle domine aux eaux minerales.

La maniere de distiller le miel.

Après que le miel est fort bien purifié, mettez-le en petite quantité dans l'alembic; car en plus grande quantité il s'enfleroit, dès qu'il sentiroit la chaleur; distillez-le au bain-marie à la chaleur médiocre. L'eau qui sortira la prémiere, est le phlegme, qui se pourra garder à part pour colorer & allonger la barbe & les cheveux, & après augmentant un peu de chaleur, il

sortira une eau citrine & comme dorée, laquelle on pourra garder en un autre vaisseau. Elle a la vertu de mondifier les playes tant superficielles que profondes. Continuant la distillation, il sortira une autre eau fort colorée & plus rouge que l'autre, & alors pour mieux faire, il sera bon de changer de chaleur d'eau à chaleur de cendres, ou de sable, c'est-à-dire, qu'il faudra ensevelir l'alembic dans les cendres ou dans le sable, jusques près de son orifice; & qu'entre le feu & l'alembic il y ait comme l'épaisseur de deux ou trois pouces de plat, & en augmentant le feu plus fort qu'auparavant. Par ce moyen il en sortira une eau plus visqueuse que les autres, que l'on pourra appeller huile de miel. Ainsi vous pourrez distiller de la térébentine & autres semblables liqueurs crasses & visqueuses. Il est vrai que pour distiller ces liqueurs crasses, il seroit meilleur de les distiller dans la retorte plutôt qu'au bain-marie. Voyez *distillation des huiles.*

Pour distiller le sang de bouc, & autres choses.

Prenez du sang de bouc encore jeune & bien nourri, non pas le sang qui sortira le prémier ou le dernier du corps du bouc que vous aurez fait tuer; mais celui qui sortira entre les deux. Laissez-le reposer quelque tems, & jettez l'eau qui nagera par dessus, puis avec une dixiéme ou douziéme partie de sel, agitez-le long-tems & bien fort. Cela fait, enfermez-le dans un vaisseau bien bouché, que vous ensevelirez dans du fumier de cheval l'espace de quarante jours, puis distillez-le plusieurs fois, y mettant toûjours sur le marc l'eau que vous aurez distillée. Après la quatriéme ou cinquiéme distillation, vous aurez une eau admirable, laquelle sera encore meilleure, si après la distillation elle demeure encore quarante jours en un fumier de cheval. Cette eau est propre pour rompre le calcul.

On peut distiller le lait de même façon que l'eau-de-vie. On dit qu'en Tartarie le lait distillé enyvre; il faut donc que ce lait soit gras, comme est le lait de jument. Quelques Medecins tiennent que le lait distillé est bon contre la jaunisse, même contre la fievre quarte, si on le distille avec du vin.

On distille souvent le lait de chévre pour servir & nettoyer les ulceres des reins & de la vessie. Ce lait sera de plus grande efficace, si la chévre est nourrie la plûpart de pimprenelle.

La fiente d'homme est distillée par l'alembic de verre, à la façon de l'eau-de-vie. L'eau qui est distillée, principalement de la fiente de l'homme rouge ou rousseau est souveraine pour guérir les cicatrices, les ulceres profonds, caverneux, vieux & difficiles à guérir, & pour ôter les tayes des yeux. Et prise en brenvage elle délivre du haut-mal, si leur tête en est frotée, du calcul des reins & de la vessie, & de l'hydropisie. Elle est bonne à ceux qui sont mordus des chiens enragés, ou des bêtes venimeuses. Néanmoins parce que cette eau simplement & sans autre mixtion distillée, retient l'odeur de l'excrement, il sera bon pour lui donner bonne senteur, de mettre au bec du chapiteau un petit nœud de musc, ou de froter le dedans du chapiteau avec musc, ou autres semblables bonnes odeurs.

Vous pourrez distiller de la même façon la fiente de vache, & celle de pigeon. Cette eau distillée est bonne pour rompre le calcul.

Pour distiller les animaux, ou quelque partie.

Pour distiller le corps de quelque bête, il faut prémierement la suffoquer, afin qu'il n'en sorte point de sang, puis en ôter toute la graisse, s'il y en a, & les entrailles, ensuite hacher menu la chair, & jetter par dessus une dixiéme ou douziéme partie de sel, & distiller au bain-marie, ou sur les cendres chaudes à la façon des roses.

C'est ainsi qu'on distille la cigogne jeune, tendre, qui n'a pas encore volé, laquelle on doit prémierement éventrer & farcir d'une once de camphre, & d'une dragme d'ambre. L'eau qui en vient, est excellente pour faire linimens & fomentations aux paralysies & convulsions. Ainsi sont distillés la pie, la grenouille, les limaçons, les fourmis, le foye & les poûmons de veau, de renard & autres semblables bêtes; quoique sans user d'une si longue préparation, on les puisse distiller sur le champ, de même que les autres eaux.

Eau d'hirondelle. Prenez le poids de six onces d'hirondelles, *castoreum* une once. Faites-les tremper toute une nuit dans l'eau, ensuite mettez-les dans l'alembic, pour les distiller. Cette eau est singuliere pour se preserver du mal caduc, si on en prend deux euillerées une fois le mois au matin à jeun.

Les chairs des bêtes se distillent de cette façon. Hachez menu les chairs, incorporez & broyez-les avec la dixiéme partie de sel commun: puis mettez-les dans un vaisseau en façon de courge, bien bouché. Vous les ensevelirez dans de la terre, entouré de chaux vive, & de fumier de cheval à demi pourri, où vous les laisserez digérer l'espace d'un mois ou environ; durant ce tems, vous arroserez souvent la chaux vive, & le fumier d'eau tiede, pour y exciter la chaleur, & vous renouvellerez la chaux & le fumier trois ou quatre fois la semaine; car il faut penser que par défaut de chaleur les chairs pourroient se pourrir au lieu de se digérer; & après qu'elles auront été suffisamment digerées, ce que l'on connoîtra par la séparation de la plus grosse matiere d'avec la subtile; on tirera le vaisseau du fumier, lequel on couvrira d'une chape ayant le bec bien lutté, & on fera distiller la matiere au bain-marie, par plusieurs fois, en remettant toûjours l'eau distillée sur le marc, & après la cinquiéme distillation, on reservera l'eau, si on ne la veut encore circuler pour lui faire acquerir une quinte essence.

Les œufs tant blancs que jaunes, seront ainsi distillés, & il ne les faut laisser digerer sous le fumier, que cinq ou six jours pour le plus.

Les eaux ainsi distillées sont plus que restaurantes, ayant la vertu de substanter le corps & les membres, comme vraye chair ou viande.

La maniere de distiller les eaux composées.

Les eaux sont distillées non-seulement d'une seule ou simple plante, liqueur & autres matieres; mais aussi de plusieurs mêlées ensembe; & nous les appellons eaux composées, à raison du mélange de plusieurs matieres. Or ces eaux sont de trois sortes; les unes sont médecinales, les autres odorantes, les autres servent aux fards & ornement du corps; nous parlerons des medecinales avant les autres.

Eau de sauge composée. Prenez égales parties de sauge & de pouliot, pilez-les dans un mortier & distillez-les. Cette eau ôte le mal de ventre, & appaise les goutes froides, si on en boit avec une petite quantité de *castoreum.*

Eau de raves composée. Prenez des raves, ou domestiques, ou sauvages, ou toutes les deux ensemble, racines d'ache & de persil, semence d'amès, faites infuser le tout dans du vin blanc ou dans du vinaigre, & distillez l'eau qui sera bonne contre la gravelle.

Eau d'angelique. Prenez égale partie d'angelique, tant racines que feuilles, (mais principalement de racines) & fleurs de lavande; infusez-les dans du vin

il en distillera une eau singuliere contre le haut mal, si on en prend deux ou trois cuillerées.

Eau de chelidoine. Cueillez au commencement du mois de Mai, feuilles de chelidoine, de vervaine, de rhûe & de fenouil ; pilez-les, & tirez-en de chacune trois onces de suc, que vous mêlerez ensemble ; ajoûtez-y quelques boutons de roses, trois onces de sucre candi, quatre onces de fort bonne tutie, & autant de sang de dragon ; distillez le tout par alembic. Cette eau ote les rougeurs & tayes de yeux.

Eau de vigne. Prenez l'eau qui distille des seps de vigne, lorsqu'on les taille, ce qui se fait au printems, distillez-la avec pareille quantité de miel. Cette eau guérit les démangeaisons, chaleurs & rougeurs des yeux : l'eau de vigne sans être distillée produit le même effet.

Eau de rose. Prenez des roses, trois parties, de fenouil & de rhûe, de chacune une partie ; hachez-les menu, & mêlez-les bien ensemble, puis distillez-les, & faites que l'eau qui en distillera, tombe en un vaisseau, auquel il y ait une poignée des herbes susdites. Cette eau conserve la vûe, si on s'en lave les yeux en été.

Eau d'eufraise. Prenez chelidoine, fenouil, rhûe, eufraise, vervaine, roses rouges, de chacune demi livre ; cloux de gérofle, poivre long, de chacun deux onces ; concassez le tout, & distillez par alembic de verre. Cette eau est singuliere pour la vûe foible.

Eau de romarin. Prenez eau-de-vie distillée de vin blanc, eau de romarin & de sauge, de chacune cinq livres ; faites-y infuser pendant huit jours de la sauge & des fleurs de romarin, de chacune deux onces, passez, coulez & reservez l'eau pour guérir les fistules des yeux.

Eau de millepertuis. Remplissez une bouteille de feuilles des sommités d'hypericum. Versez par-dessus de l'eau-de-vie autant qu'il en pourra contenir dans la bouteille, & laissez infuser pendant un an. Cette eau spécifique contre la colique. La dose en est d'une cuillerée.

Eau de thériaque. Vous distillez dans un alembic de verre de la thériaque avec pareille quantité d'eau-de-vie & de vinaigre. Cette eau est souveraine pour guérir les ulceres & érosions de la bouche, principalement si on y dissout un peu de bol Armenien.

Autre eau de thériaque. Prenez thériaque vieille, une livre, racines d'aunée, de gentiane, de souchet, de tormentille, de chacun une once, chardon bénit une demi once ; conserve de buglose, bourrache, de romarin, de chacune une once ; faites tremper le tout ensemble dans trois livres de vin blanc, une livre & demi d'eau de citerne, & deux livres d'eau rose ; distillez par alembic.

Eaux de cloux de gérofle. Prenez égales parties de cloux de gérofle, gingembre, fleurs de romarin ; faites-les infuser dans du vin fort, l'espace de huit jours, distillez le tout. Cette eau conforte l'estomac, appaise les douleurs & torsions de ventre, fait mourir les vers, & amaigrit les personnes grasses, ou rend grasses les maigres, si on la mêle avec du sucre.

Eau de saxifrage. Prenez eau de saxifrage deux livres, jus d'herbe aux perles, de persil, d'anis & de bardane, de chacun une demi livre, vinaigre blanc huit onces, distillez le tout. Cette eau bûe au matin est propre pour briser le calcul.

Eau d'irondelle. Prenez des hirondelles & les desséchez au four, faites-en de la poudre, mêlez-la avec un peu de *castoreum* & un peu de vinaigre, distillez le tout. Cette eau guérit le haut-mal, si on en boit quatre matins.

Eau de queue de cheval. Prenez queue de cheval, plantain, roses rouges, grains de coquerets, racines de guimauves, réglisse ratissée, de chacune une once, demi once de bol d'Armenie, semences de courge & de concombre, de chacune trois dragmes ; semences de pavot blanc six dragmes, semences de coings demi once ; faites infuser le tout dans du petit lait de chevre l'espace de deux jours, puis distillez-en l'eau, qui servira pour les ulceres des reins & de la vessie, si on en boit quatre onces tiedes au matin.

Eau de flambe. Prenez égales parties de flambe, d'hyssope & d'auronne, pilez-les diligemment, & les laissez ainsi quelque tems, puis distillez-les. Cette eau provoque les fleurs aux femmes, & fait mourir les vers des petits enfans.

Eau de pimprenelle. Prenez semences de pimprenelle, persil, âche, feuilles & racines de bardane, égales parties de chacun, pilez le tout ensemble ; puis ajoûtez-y du sang de dragon une once, & un peu de bon vinaigre, laissez le tout tremper ensemble quelque tems, puis distillez-les. Cette eau a une vertu merveilleuse pour la pierre ou gravelle.

Eau Impériale. Prenez quatre onces d'écorce d'oranges séchées à l'ombre du soleil l'espace de six jours, noix muscades, & cloux de gérofle réduits en poudre chacun à part, de chacun quatre onces ; faites tremper dans une phiole de verre ces poudres aromatiques en eau rose, dix-sept jours au soleil, puis jettez par-dessus les poudres & l'écorce d'orange, que vous laisserez tremper quelque tems. Ensuite prenez une livre de roses rouges récentes, cueillies deux jours auparavant ; une demi livre de racine de souchet, feuilles de romarin, d'hyssope, de melisse, de roses de buisson, de chacun deux poignées, feuilles de laurier une poignée. Mettez tout cela sécher au soleil pendant deux heures ; puis faites-les tremper en eau rose trois heures. Cela fait, disposez tous ces materiaux dans l'alembic de cette façon.

Au fond, faites un lit d'une livre de roses rouges récentes, un second lit de poudres aromatiques & écorce d'orange, un troisiéme de fleurs de violettes de Mars, le quatriéme & dernier lit des herbes susdites. Faites distiller le tout au bain-marie lentement. A l'eau qui sera distillée, ajoûtez deux livres d'eau rose ou environ à proportion, en trois ou quatre parties de cette eau distillée.

Cette eau prise au matin le poids d'une dragme, tient le corps sain, dispos & le fait rajeunir ; elle est singuliere pour la douleur de tête & de dents, le mal de ventre, les tranchées, pour la paralysie, convulsions, apoplexie, défaillances & autres semblables maladies. C'est cette eau qui est tant estimée en la Cour des Rois, des Princes & des grandes Dames.

Eau alumineuse. Prenez verjus, jus de plantain, jus de pourpier, de chacun une livre, sept blanes d'œufs, dix onces d'alun de roche, mêlez & distillez par alembic.

Autrement. Prenez de plantain, pourpier, oseille, courge, morelle, aigrats, de chacun une poignée ; pilez le tout, mêlez-y dix ou douze blancs d'œufs ; mettez le tout dans un alembic de verre ou de terre, en y mêlant parmi une demi livre d'alun, lit sur lit. Cette eau est bonne aux chancres, à la rougeur du visage, aux ulceres, en y appliquant des linges trempés.

On peut aussi distiller des eaux purgatives en faisant infuser les médicamens purgatifs, tant simples que composés, les plus récens que l'on pourra, en eau-de-vie, ou vin, ou lait, ou eaux distillées, ou décoction convenante ; & ces eaux auront semblables vertus que les médicamens purgatifs. C'est ainsi que vous pourrez distiller le *Catolicon*, le *Diaphenon*, la confection hamech, l'électuaire de *Succo-rosarum* ; de la même maniere vous distillerez la rhubarbe, l'agaric,

l'ellébore, la scammonée, & autres semblables purgatifs recens.

Maniere de distiller la rhubarbe.

Prenez quantité de rhubarbe recente & verte, comme une livre ou une livre & demi, plus ou moins. Mettez-la par petits morceaux, ou pulverisez-la assez grossierement; jettez par-dessus du jus de buglose & de bourrache, de chacun deux livres, pour une de rhubarbe, laissez-le tremper l'espace de vingt-quatre heures sur les cendres chaudes, puis distillez-les dans un alembic de verre, au bain-marie.

Cette distillation des médicamens purgatifs, est pour des gens délicats, & qui ne peuvent sentir l'odeur des médecines.

Des eaux odorantes en particulier.

Les eaux odorantes servent pour laver les mains, le visage, les cheveux de la tête, & le poil de la barbe; pour faire sentir bon les linges, vêtemens, gants, & autres choses.

Eau de lavande. Prenez des fleurs de lavande recentes ou séches, arrosez-les, ou infusez les avec de l'eau rose, vin, ou eau-de-vie, puis vous les distillerez. L'eau sera plus odorante, si vous faites sécher les fleurs au soleil dans une phiole de verre bien bouchée, puis si vous jettez par-dessus du vin blanc; & sans la distiller, si vous en voulez avoir promptement qui représente l'odeur d'eau de lavande, jettez une goute ou deux d'huile d'aspic, en assez bonne quantité d'eau pure, & agitez le tout ensemble dans une bouteille ou phiole de verre, qui ait le cou étroit. Cette eau encore qu'elle ne soit point distillée, ne laisse pas d'avoir sa vertu odoriférante.

Eau d'absinthe. Prenez une bonne quantité d'absinthe, quand elle est dans sa vigueur, pilez-la bien dans un mortier, & la mettez ensuite dans une cucurbite de cuivre étamée, hachez une autre bonne quantité d'absinthe, faites-la bouillir, & versez la décoction sur la prémiere. Adaptez le chapiteau & le recipient, ayant soin de luter toutes les jointures, & de mettre le réfrigérant, & distillez par un feu modéré, environ la moitié de la liqueur. Laissez réfroidir vos vaisseaux, & mettez à la presse ce qui sera resté dans la cucurbite. Après cela distillez le suc comme auparavant, jusqu'à ce qu'il n'en reste que deux ou trois livres, & gardez l'eau distillée, dans des bouteilles que vous boucherez exactement. Il ne faut pas oublier de laisser l'absinthe pendant deux jours, en digestion dans la cucurbite, avant de distiller l'eau.

On peut distiller de la même maniere les eaux de sauge, d'armoise, de pouliot, de laurier, de mélisse, de rhûe, de fenouil, d'origan, d'hyeble, de betoine, de marjolaine, d'hyssope, de basilic, de menthe, de calament, de serpolet, de tanaisie, de costus cultivé, de matricaire, de cerfeuil, de persil, de scordium, d'âche, de satiette, de marrube, de melilot, de camomille, de romarin, de sabine, de genievre, & autres semblables.

L'eau d'absinthe est propre pour attenuer la pituite, fortifier l'estomac, exciter l'appetit, aider à la digestion. On la donne aussi pour les vapeurs, & les maladies hystériques; elle est encore excellente pour faire mourir les vers; on en donne depuis demi once jusqu'à quatre onces.

On tire l'extrait d'absinthe en clarifiant le reste de la liqueur qui demeure au fond de la cucurbite après la distillation; on en fait évaporer l'humidité jusqu'à consistance de miel. Il est en usage principalement dans les maladies hystériques, on le prend en bol, ou délayé dans l'eau d'absinthe; la dose en est depuis un scrupule, jusqu'à une dragme.

Le sel d'absinthe se fait de cette maniere: on laisse sécher le marc qui est resté; ensuite on le brûle avec d'autre absinthe séche; puis l'on met les cendres dans l'eau chaude, pour en faire une lessive, laquelle étant bien filtrée, on la met dans un vaisseau pour en évaporer l'humidité au feu de sable. Le sel reste au fond, & on le garde dans des phioles bien bouchées. On en donne depuis six grains jusqu'à demi dragme, qu'on délaye dans l'eau d'absinthe. Il est excellent dans les vapeurs & les maladies hystériques; dans les obstructions du mésentere, du foye, de la rate, & de la matrice; pour exciter les urines, pour dissiper l'hydropisie & la jaunisse, & pour provoquer les régles.

Il ne faut pas oublier d'humecter l'absinthe, avec l'eau de la même plante, ou avec sa décoction, avant de la distiller, parce qu'elle est naturellement fort séche.

L'essence, ou huile éthérée d'absinthe, se tire de la plante, quand elle est blanchâtre, & montée en graine. Il faut la distiller par un feu du troisiéme degré, & ramasser avec un peu coton, cette huile qui surnage sur l'eau, & la conserver dans des phioles. *Voyez* eau d'orange, sur la fin de cet article.

Eau de cloux de gérofle. Prenez deux onces de cloux de gérofle bien concassés, mettez-les tremper en une livre & demi d'eau rose, vingt-quatre heures, puis distillez-les au bain-marie.

Au lieu d'une livre & demi d'eau rose, on peut prendre trois pintes d'eau-de-vie, qu'on distillera comme la fenouillette & l'eau de genievre.

Eau-de-vie de lavande. Faites infuser pendant toute la canicule, au soleil deux grandes poignées de lavande, & une bonne poignée de baume rouge; à son défaut, prenez du baume commun, avec une pinte d'eau-de-vie dans une bouteille de verre bouchée exactement avec une vessie. Cette eau est propre contre toutes sortes de contusions, meurtrissures & rhumatismes. On frotte la partie malade avec cette eau froide; on met par-dessus un papier brouillard, & un linge chaud. Elle est fort bonne aussi pour les blessures.

Eau de senteur. Prenez basilic, menthe, marjolaine, racine de flambe, hyssope, sariette, sauge, mélisse, lavande, romarin, de chacun une poignée; cloux de gérofle & canelle, noix muscade, de chacun une demi once; trois ou quatre citrons mis par rouelles assez épaisses; faites-les tremper en quantité d'eau rose trois jours, puis distillez le tout au bain-marie, à petit feu; la distillation faite, ajoûtez-y un scrupule de musc.

Eau rose musquée. Prenez des boutons de rose, ôtez le blanc, disposez-les dans l'alembic, au milieu duquel sur vos roses, mettez un nouet de musc, & distillez-les.

Eau d'aspic. Prenez aspic avant que la fleur soit épanouie, ôtez-en tout le bois, faites-en un lit dans une chapelle ou alembic, puis par-dessus un autre lit de roses presque épanouies, mettez-y une douzaine de cloux de gérofle; & si vous n'avez pas d'aspic, mettez-y de la lavande, faites-la distiller à feu modéré, donnez-lui le moins d'air que vous pourrez, & quand la distillation sera presque achevée, arrosez les matieres d'un peu de vin blanc fort bon, & achevez vôtre distillation. Gardez l'eau dans des phioles bien bouchées.

Eau de damas. Prenez deux poignées & demi de roses rouges, fleurs de romarin, de lavande, d'aspic, de chacun une poignée, brins de thym, fleurs de camomille, fleurs de menue sauge, de pouliot, de marjolaine, de chacun une poignée; faites tremper le

tout dans du vin blanc, vingt-quatre heures, puis mettez-le dans l'alembic, l'arrosant de bon vin blanc, répandez par-dessus la poudre de ce qui suit. Prenez une once & demi de cloux de gérofle choisis, une once de muguette, benjoin, storax, calamite, de chacun deux dragmes. L'eau distillée doit être gardée dans un vaisseau bien bouché.

L'on fait aussi de l'eau fort odorante de myrrhe claire, recente & gummeuse, divisée par petits morceaux, & mise tremper en jus de roses six fois autant que de myrrhe. La distillation doit être faite sur les cendres chaudes à petit feu; si vous augmentez le feu, vous en verrez sortir l'huile avec l'eau; une seule goute de cette eau mise en cent goutes d'eau de puits ou de fontaine, la rend très-odorante.

Eau de rose musquée. Prenez un vaisseau de verre en façon d'urinal, large au dessous & étroit dessus; dans lequel vous mettrez douze grains de musc ou davantage, bouchez-le avec un bon parchemin, exposez-le au soleil quatre ou cinq jours; puis ayez un autre vaisseau de la façon du prémier, que vous remplirez de roses très-peu séches & pilées, bouchez le vaisseau d'un drap de lin assez clair, ou d'éramine; puis mettez l'entrée du vaisseau où sont les roses dans l'entrée de l'autre où est le musc; lutez-les bien ensemble, & exposez-les au soleil, de façon que celui des roses soit dessus celui du musc, à quelque fenêtre ou autre part; où il y aura grande chaleur de soleil. Par ce moyen il distillera une eau sur le musc, propre pour en user seule, ou mêlée avec d'autre.

Autrement. Prenez vingt grains de musc, noix muscade, cloux de gérofle, gelande, spicnard, graine de paradis, macis, canelle, de chacune une once; pilez le tout, & mettez-le dans l'alembic avec une livre & demi d'eau rose, laissez-l'y quatre ou cinq jours, puis distillez-les.

Eau d'orange. Prenez écorce d'oranges & de citrons verds, de chacune une demi once, cloux de gérofle cinq ou six, fleurs d'aspic ou de lavende nouvellement cueillie six onces, faites infuser le tout ensemble en six livres d'eau rose, l'espace de quatre ou cinq jours, puis distillez-le.

Eau de naffe. Prenez des fleurs d'orange, faites-les distiller à petit feu dans un alembic de verre, ou de terre cuite vitrée; vous pourrez y ajoûter des fleurs de citron. L'eau doit être reservée dans des bouteilles de verre, couvertes de nattes bien déliées, & bien bouchées.

Eau de naffe contrefaite. Prenez boutons de roses rouges les plus doubles que vous pourrez trouver, ôtez le jaune, faites un lit dans vôtre chapelle, & par dessus un autre lit de fleurs de lys, puis un autre de roses, puis un lit de fleurs de lavande, ensuite un autre lit de roses; entre chacun de ces lits, semez-y des cloux de gérofle concassés, & au milieu de tout, faites une fossette, en laquelle vous mettrez quelques grains de musc, ou civette, ou d'ambre gris, ou d'autres sortes de parfums; puis faites-les distiller à petit feu, reservez l'eau dans des bouteilles de natte déliées & bien bouchées.

Autre eau de senteur. Prenez marjolaine, thim, lavande, romarin, petit pouliot, roses rouges, fleurs de violette, oeillet sariette, écorces d'oranges; faites tremper le tout dans du vin blanc jusqu'à ce qu'il passe par-dessus ces herbes, puis distilez-les dans un alembic deux ou trois fois. Gardez l'eau dans des bouteilles bien bouchées, & le marc pour faire des parfums.

La maniere de distiller par le feutre.

On employe la distillation par le feutre, pour séparer les liqueurs de la partie la plus limoneuse & terrestre, dans laquelle elles sont engagées. C'est un moyen propre pour distiller les jus qui acquierent quelque épaisseur & consistance incontinent après qu'ils sont refroidis, comme le jus de citron, ou de limon, ou d'orange; aussi le prudent Apotiquaire, quand il fait les syrops de jus de citron ou de limon, coule par le feutre le jus avant que de disposer les syrops.

Or la maniere de distiller par le feutre, est d'avoir trois écuelles, jattes ou bassins, ou autres vaisseaux de telle maniere qu'il sera requis, selon la matiere ou liqueur que vous voudrez distiller; ils seront tellement posés & situés, que l'un soit plus haut, les autres bas; le plus haut contiendra le jus que l'on voudra distiller, le bas recevra la distillation. Dans le vaisseau qui sera le plus haut, trempera une ou plusieurs pieces de drap ou de feutre assez longue, qui sera large par un bout & pointue de l'autre; le coté large trempera dans le jus, & le pointu prendra en dehors, par lequel la liqueur plus subtile montera & découlera goutte à goutte au vaisseau d'en bas; ensorte que le plus limoneux & impur demeurera en l'autre vaisseau. Il faudra quelquefois presser cette piece de drap, quand l'on verra qu'elle commencera à devenir noire, & que les gouttes distilleront lentement à cause des excremens dont elle sera pleine, & la laver, puis la remettre dans le vaisseau. Si l'on veut plusieurs fois distiller une même liqueur, on pourra disposer plusieurs vaisseaux en forme d'escalier ou d'échelette, & en chacun de ceux qui seront plus hauts, mettre la piece de feutre de la façon que nous avons dit; de sorte que le dernier vaisseau soit celui qui recevra toutes les distillations.

Au lieu de feutre, les Apotiquaires usent souvent de manches de drap, autrement appellées chausses en pointe; par lesquelles ils dépurent & clarifient les syrops, juleps & apozêmes. Ces façons de distiller peuvent suppléer la distillation circulaire, qui est fort longue & trop pénible, & qui est plus propre pour les Chymistes, que pour les gens menagers, Médecins & Apotiquaires.

Le lait virginal se fait ainsi par le feutre. Prenez litarge d'or mis en poudre trois onces, faites-les infuser en six onces de vinaigre blanc crud ou distillé, ou vinaigre scillitique, trois heures dans un vaisseau à part; dans un autre vaisseau mettez infoser du sel nitre ou commun en eau commune, ou de plantain, morelle, ou autre à ce propre; faites-les distiller par le feutre chacun à part, & après qu'ils seront distillez, mêlez-les ensemble. Ce lait virginal est propre pour guérir les dartres, gouttes, roses & taches du visage.

DISTILLATION *d'eau d'ange qui embaume par son agréable odeur.*

Ayez un grand alembic, dans lequel vous mettrez les drogues suivantes: Benjoin quatre onces, storax deux onces, santal citrin une once, de gérofle deux dragmes, deux ou trois morceaux d'iris de Florence, la moitié d'une écorce de citron, deux noix muscades, une demi-once de canelle, deux pintes de bonne eau rose, une chopine d'eau de fleurs d'orange, une chopine d'eau de melilot. Mettez le tout dans un alembic bien scellé & distillez-le au bain-marie. Cette distillation est une eau d'ange exquise.

DISTILLATION *de l'eau de noyau.*

Il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, les piler le plus en poudre qu'on pourra, & prendre garde qu'elles ne se mettent en huile: vous prendrez aussi une livre de noyaux de cerises que vous pilerez bien, vous les mêlerez avec vos amandes d'abricots;

cois ; après être pilées & concassées, prenant toûjours bien garde qu'elle ne se mette en huile. Puis vous mettrez le tout dans une cruche ou autre vaisseau tenant vingt à vingt-quatre pintes de bonne eau-de-vie, & huit pintes d'eau ; puis vous y mettrez cinq livres de sucre, que vous concasserez ; & si l'on aimoit le sucre, vous pourriez aller jusqu'à cinq livres & demi, & sur chaque pinte deux cloux de gérofle, deux grains de poivre blanc, le poids de huit doubles pesant de canelle, le tout concassé, vous le laisserez infuser l'espace de deux fois vingt-quatre heures, quoique vous puissiez, si vous êtiez pressé, vous en servir au bout de vingt heures d'infusion, en passant le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche, parce que vôtre noyau engraissera la chausse, c'est ce qui le clarifiera. Par cette métode vous en pouvez faire tant & si peu qu'il vous plaira sans vous tromper, & de cette maniere vous ferez une liqueur fort agréable.

DISTILLATION *de l'esprit de la graine de genievre.*

Prenez une livre de graine de genievre concassée avec six pintes d'eau-de-vie, si le matras est plus grand, neuf pintes de vin blanc, c'est-à-dire, l'un ou l'autre ; faites-le distiller, avec un feu doux & égal, & vous en tirerea deux pintes & chopine, ou trois pintes tout au plus de bonne liqueur.

REMARQUEZ que tout ce qu'on fait distiller, il faut en laisser aller le phlegme, & prendre garde qu'il ne sente l'empirême, c'est-à-dire, le fond de l'alembic. Lorsque la matiere s'attache au fond, cela lui donne un méchant goût, & c'est ce qu'on appelle empirême.

DISTILLATION *de l'eau de coriandre.*

Concassez bien une livre de coriandre, ensuite faites-la infuser dans six pintes d'eau-de-vie, & faites la distillation comme celle de graine de genievre.

DISTILLATION *de l'eau de la Reine d'Hongrie.*

Cette operation n'est qu'un esprit de vin empreint des parties les plus essentielles de la fleur de romarin.

Remplissez à moitié une cucurbite de verre ou de grais, de fleurs de romarin cueillies lorsqu'elles sont dans leur plus grande vigueur ; versez-y de l'esprit de vin, jusqu'à ce que les fleurs puissent tremper ; mettez vôtre cucurbite au bain-marie, & l'ayant couverte de son chapiteau avec son recipient, lutez exactement les joinrures, & donnez dessous un feu de digestion pendant trois jours, après lesquels vous déluterez les vaisseaux, & vous verserez ce qui poutra être distillé dans la cucurbite. Raccommodez vôtre alembic & augmentez le feu pour faire distiller la liqueur, en sorte qu'une goute ne tarde point à suivre l'autre, & lorsque vous en aurez retiré environ les deux tiers, ôtez le feu, laissez refroidir les vaisseaux & les delutez, vous trouverez dans le recipient une très-bonne eau de la Reine d'Hongrie, que vous garderez dans une phiole bien bouchée.

Vertus de l'eau de la Reine d'Hongrie.

Elle est bonne dans les palpitations & foiblesses de cœur, dans la paralysie, dans la létargie, dans l'apoplexie & dans les maladies hystériques. La dose est depuis une dragme jusqu'à deux. On s'en sert aussi extérieurement pour la brûlure, pour les tumeurs ou pour la paralysie, pour les vapeurs, & pour toutes les autres occasions, où il faut recueillir les esprits. Les dames en mettent environ demi-once sur six onces d'eau de lys ou de fleurs de feves, & elles s'en servent pour décrasser le visage.

L'eau de la Reine d'Hongrie fait à peu près les même effets que l'esprit de vin, mais avec plus de force ; elle soulage quelquefois le mal de dents, étant prise par le nés ou appliquée sur la gencive avec un petit cotton.

REMARQUE.

Il faut faire distiller l'eau de la Reine d'Hongrie par un feu assez fort, autrement l'esprit de vin monteroit seul, ou bien on n'enleveroit avec lui que bien peu de l'essence, comme on a remarqué en travaillant.

Quelques-uns tâchent de critiquer mal à propos, & disent qu'il est inutile de faire distiller les fleurs de romarin avec l'esprit de vin, parce que leur substance étant volatile, elle s'y dissout bien sans digestion.

Mais cette circonstance est fort nécessaire, si l'on veut avoir une eau qui soit bien empreinte de l'essence de la fleur ; car quoi qu'il y ait du volatil dans le romarin, une bonne partie de son huile, en laquelle consiste principalement l'odeur, est embarrassée dans les autres principes, & elle ne peut être bien rarefiée, mélangée & exaltée que par la digestion, aussi en voit-on un très-bon effet.

On peut de l'huile ou de l'essence de romarin, comme de l'huile de canelle, mettre quelques goutes dans l'esprit de vin, on fera de l'eau de la Reine d'Hongrie sur le champ.

Autre méthode pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie.

Dans le tems de la fleur de romarin, on en cueillira le matin après que le soleil aura donné dessus, & on en prendra une livre & demi qu'on laissera sécher à l'ombre pendant deux fois vingt-quatre heures en le remuant de tems en tems, afin qu'elle séche également. Si vous n'aviez pas de fleurs suffisamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naissantes de romarin, de sauge, d'hyssope, de thim & de marjolaine, que vous ferez aussi sécher comme la fleur ou vos boutures, & les mettrez infuser dans votre vaisseau avec six pintes d'eau-de-vie du soir au matin. Après ce tems, vous couvrirez le vaisseau de sa chapelle que vous luterez bien, & ferez distiller le tout au bain-marie, au sable, à la cendre ou feu doux que vous entretiendrez toûjours égal. Le phlegme en étant sorti, vous y metirez votre bouteille ou récipient que vous luterez bien, & en tirerez de bonne eau jusques à deux pintes & chopine au plus. Cela fait, vous retirerez vôtre vaisseau de dessus le feu, déluterez votre bouteille ou récipient que vous boucherez & laisserez réfroidir, vous mettrez l'eau dans des bouteilles, ou la laisserez dans le récipient.

On peut encore faire une bonne eau de la Reine d'Hongrie en la maniere suivante.

Prenez des fleurs de romarin trente-deux onces, des feuilles de romarin, des sommités de thym, de sariete, de lavande, de costus, de sauge, de marjolaine, de chacune quatre onces ; concassez le tout, & mettez-le dans une grande cucurbite de verre ou de grais ; mêlez du sel ammoniac & du tartre en poudre, de chacun une once, versez dessus quatre-vingt seize onces d'esprit de vin, bouchez la cucurbite de son chapiteau, adaptez-y un récipient, lutez exactement les jointures, & procedez en la digestion, & en la distillation comme en la prémiere distillation de l'eau de la Reine d'Hongrie, vous aurez une eau d'une odeur subtile, & plus forte que l'autre.

Le sel ammoniac & le sel de tartre étant humectés par l'humidité des fleurs, il en sort un esprit huileux

volatil, qui se mêle dans l'eau, & la rend plus pénétrante & plus efficace que l'eau de la Reine d'Hongrie ordinaire, contre les vapeurs & contre les maladies, où il est besoin de réveiller puissamment les esprits. *Voyez* plus bas, & vers la fin de ce mot, à l'article où l'on donne la maniere de faire la véritable eau de la Reine d'Hongrie, selon la métode de monsieur l'abbé Rousseau.

DISTILLATION *de l'eau vulneraire, appellée eau d'arquebusade.*

Prenez des feuillet & des racines de la grande consoude, des feuilles de sauge, d'armoise, de bugle, de chacune quatre poignées, des feuilles de betoine, de fanicle, d'œil de bœuf, ou de grande marguerite, de pasquerette, de grande scrophulaire, de plantain, d'aigremoine, de verveine, d'absinthe, de fenouil, de chacune deux poignées, de millepertuis, d'aristoloche longue, d'orpin ou reprise, de veronique, de petite centaurée, de mille-feuille, de nicotiane, de pilosélle, de menthe, d'hyssope, de chacune poignée. Hâchez le tout & l'écrasez bien dans un mortier ; mettez-le dans un grand vaisseau de terre ; versez dessus douze livres de vin blanc, brouillez la matiere avec un bâton, bouchez le vaisseau, & placez-le en digestion dans le fumier ou à une autre chaleur pendant trois jours ; renversez-le dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans ; & y ayant adapté sa tête de mort & son refrigérant, faites distiller l'humidité dans un recipient, par un feu modéte en la maniere accoûtumée, vous aurez l'eau d'arquebusade ; gardez-la dans une bouteille bien bouchée.

REMARQUES.

Les noms de cette eau désignent sa vertu. Vulneraire signifie propre pour guérir les playes. Le nom d'arquebusade, fait connoître qu'on s'en sert heureusement pour les coups d'arquebusade.

La grande consoude est une plante fort commune qui croît dans les lieux aquatiques ; on l'appelle en latin *symphytum*, ou *consolida major*, ou *auricula asini*. Sa feuille est longue & un peu ressemblante à celle de la buglose, sa fleur est blanche ou rougeâtre, la racine est longue & noire par dehors, mais blanche par dedans ; elle est glutineuse & propre à consolider les chairs, c'est d'où vient son nom ; elle arrête les hémorragies & les cours de ventre ; elle contient peu de sel, mais beaucoup d'huile & de phlegme.

La sauge est appllée *salvia*, *quasi salvatrix*, parce qu'on l'estime bonne pour beaucoup de maladies. Il y en de domestique & de sauvage. La domestique est divisée en deux especes, en grande & petite, la petite est la meilleure ; c'est elle qu'il faut employer à la composition de cette eau, elle est remplie d'une huile exaltée en esprit, & de beaucoup de sel. Elle a peu de principes passifs. Elle est cephalique, nervale, histérique, stomachale & apétitive.

L'armoise est appellée en latin *artemisia*, à cause de la Reine Artemise qui l'a mise en usage. C'est une plante assez haute, dont les feuilles sont blanchâtres, dechiquetées comme celles de l'absinthe, odorantes. Elle croît par-tout. On en fait des ceintures le jour de S. Jean. Elle contient beaucoup de sel, & peu d'huile & de phlegme ; elle est hystérique, aperitive & vulneraire.

La bugle est appllée en latin *bugula*, ou *consolida media*, ou *symphytum medium*, ou *prunella cærulea*, ou *herba laurentina*. C'est une plante dont les feuilles sont épaisses, longuettes, rougeâtres, & un peu dentelées aux extremités ; elle a les fleurs bleues. Elle croît dans les champs ; elle contient médiocrement de sel & d'huile, & beaucoup de principes passifs. Elle est vulneraire, propre pour les maladies du poûmon & pour fortifier.

La betoine appellée en latin *betonica*, est une plante qui croît dans les bois, les feuilles en sont vertes, longuettes, dentelées à l'entour en forme de scie. Elle a les fleurs purpurines disposées en épi. Elle contient de l'huile exaltée & du sel essentiel ou volatil, peu de sel fixe, & du phlegme. Elle est cephalique, cordiale, vulneraire.

La fanicle appellée en latin *fanicula* ou *diapensia*, est une plante dont les feuilles sortent de la racine presque rondes, fermées, unies, de belle couleur verte, divisées en cinq parties ; sa tige haute d'un pié ou d'un pié & demi, soûtient de petites fleurs blanches ; sa racine est noire en dehors, blanche en dedans, fibreuse. Elle croît sur les montagnes & aux vallées ; elle contient du sel & de l'huile en assez bonne quantité ; beaucoup de phlegme, peu de terre. Elle est astringente, consolidante, vulneraire ; propre aux hernies, on s'en sert extérieurement & intérieurement.

L'œil de bœuf ou grande marguerite, est appellée en latin *leucanthemum*, ou *buphthalmum*, ou *bellis major*. C'est une plante fort commune qui croît dans les prés. Ses feuilles sont longuettes, grasses, dentelées. Sa fleur est radiée, jaune & blanche, faite en forme d'œil de bœuf, d'où vient son nom. Elle contient beaucoup d'huile, de phlegme, médiocrement de sel. Elle est vulneraire, on l'employe pour les écrouelles.

La pasquerette est appellée en latin *bellis minor*. C'est une herbe basse, connue de tout le monde, on la nomme ordinairement petite marguerite. Ses feuilles sont petites, oblongues, grasses, lisses, arondies vers leurs extrémités ; ses fleurs sont radiées, de couleur variée, blanche & rouge, agréable à la vûe ; ses racines sont fibrées. Elle contient peu de sel & de terre, beaucoup d'huile & de phlegme. On l'employe pour arrêter le sang, pour consolider les playes, pour resoudre les tumeurs, & pour l'inflammation des yeux.

La grande scrophulaire appellée en latin *scrophularia major*, est une plante haute de deux ou trois pieds, qui croît dans les hayes & aux autres lieux ombrageux ; ses feuilles ressemblent à celle de l'ortie ; sa racine est grosse & noueuse, représentant des tumeurs scrophuleuses, d'où vient son nom. Toute la plante a une odeur puante. Elle contient beaucoup de sel & d'huile, modérément de phlegme & de la terre. Elle est bonne pour résoudre les tumeurs scrophuleuses, étant appliquée dessus ; on s'en sert aussi pour nettoyer les playes & les vieux ulceres.

Le plantain est appellé en latin *plantago*, c'est-à-dire, plante par excellence. Il y en a de trois sortes, qu'on distingue par la quantité des côtes ou nerfs qui y paroissent. Le plantain ordinaire auquel il en paroît sept, est appellé *plantago major* ou *septinervia* ; ses feuilles sont larges, ses fleurs pâles, sa semence petite & noire, sa racine courte, grosse comme le doigt, garnie de fibres. Il croît par-tout, c'est le meilleur de tous. Le plantain auquel paroît cinq côtes, est appellé *quinquenervia*, ou *plantago aquatica*, parce qu'il croît dans les eaux ; sa feuille est longue & pointue, c'est le *plantago media*. Le plantain auquel paroissent trois côtes, est appellé *trinervia* ou *plantago minor* ; il croît aussi proche des eaux, il a la feuille petite & velue. Le plantain contient de l'huile, un peu de sel, beaucoup de terre & de phlegme ; ce sel est acide, il est mêlé dans l'huile, & dans une grande quantité de principes passifs où il se trouve presque absorbé ; c'est

pourquoi la plante n'est que legerement détersive ; mais elle est astringente & rafraichissante, à cause de cette terre & du phlegme.

On employe le plantain dans tous les cours de ventre, dans les hemorragies & dans les inflammations des yeux.

L'aigremoine appellé en latin *agrimonia* ou *eupatorium*, est une plante d'environ un pié & demi, qui croît en tous pays. Ses feuilles sont fendues & velues, les fleurs petites, de couleur jaune. Sa semence est menue & enveloppée d'une peau cotonneuse. Elle contient du sel & de l'huile en assez grande quantité. Ses principes actifs, sont mêlés avec beaucoup de terre & peu de phlegme, ce qui rend la plante détersive, astringente par le ventre, & apéritive par les urines, on l'estime beaucoup pour les maladies du foye, elle arrête les cours de ventre.

La verveine est appellée en latin *verbena*, ou *verbenaca*, ou *hierobotanemas*, ou *columbaris*, ou *herba sacra*. C'est une plante qui pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'environ un pié & demi. Ses feuilles sont longuettes, découpées & un peu ridées. Ses fleurs sont petites, bleuâtres ; sa racine menue & fibreuse. Elle croît sur les chemins & contre les murailles. Il y en a de plusieurs especes. Elle contient une assez bonne quantité de sel & d'huile. Elle est cephalique, vulneraire, dessicative ; on l'employe pour les maladies de la poitrine, pour la pierre, pour la dissenterie, pour exciter le lait aux nourrices, pour la pleuresie donnée intérieurement & appliquée extérieurement.

L'absinthe appellée en latin *absynthium*, est une plante qui croit à la hauteur de quatre pieds, poussant plusieurs tiges & branches ligneuses & blanchâtres. Ses feuilles sont longuettes, découpées profondément, molasses, ayant une odeur forte, aromatique, & un goût très-amer. Ses rameaux sont entourés ou garnis d'une grande quantité de petits grains jaunâtres, ausquels succede une semence menue. Sa racine est grossiere & ligneuse. Elle croît dans les jardins. On l'appelle *absynthium Ponticum*, *seu Romanum*, *seu vulgare*, pour la différencier de plusieurs autres especes d'absinthe. Elle contient un esprit sulphureux, ou plûtôt une huile exaltée, qui fait son odeur, beaucoup de sel, peu de phlegme. Elle est bonne pour tuer les vers du corps, elle fortifie l'estomac, elle est vulneraire, apéritive & histérique.

Le fenouil appellé en latin *fœniculum*, est une espece de ferule, qui croît par tout. On en compte deux especes: la prémiére est domestique, & on la nomme *marathrum* : la seconde est sauvage, on l'appelle *hypomaratrum*, à cause de sa grandeur. La semence du fenouil est fort usitée en Medecine ; on estime plus celle de Florence que l'autre, parce qu'elle est mieux nourrie & plus grossiere. Elle chasse les vents, & elle est hystérique. Le fenouil contient beaucoup de sel & d'huile à demi exaltée, ce qu'on appelle esprit, de la terre & du phlegme en quantité médiocre ; la racine est apéritive, la feuille est bonne pour déterger la sanie qui vient aux yeux & les playes.

Le mille-pertuis est appellé en latin *hypericum*, ou *androsæmum minus*, ou *ascyron*, ou *millefora*, ou *perforata*, à cause que la feuille est percée naturellement d'une grande quantité de petits trous. C'est une plante qui croît par tout ; elle a la feuille petite, longue ; la fleur jaune, la semence fort menue & odorante. Elle contient de l'huile, du sel & de la terre en bonne quantité, peu de phlegme. Elle est vulneraire, hystérique, apéritive & nervale.

L'Aristoloche est appellée en latin *aristolochia* parce qu'elle est propre à faire sortir l'arriere-faix après l'accouchement, & *malum terræ*, à cause que son fruit ressemble à une pomme. C'est une plante dont il y a quatre especes generales ; la ronde, la longue, la clematite, & la petite ou menue.

La premiére appellée *aristolochia rotunda*, pousse plusieurs tiges foibles, à la hauteur d'un pié. Ses feuilles sont rondes, molles, sans queue, embrassant leur tige. Ses fleurs sont de couleur purpurine, obscure, tirant sur le noir. Ses semences sont plates, minces, enveloppées dans de petits fruits longuets ; divisés en six cellules. Sa racine est ronde & a la figure d'une truffe, brune en dehors, jaune en dedans, fort amere & désagréable au goût. Cette plante croît dans les prés, dans les champs, en terre grasse & humide.

La seconde espece d'aristoloche, qui est appellée *aristolochia longa*, jette plusieurs sarmens ou tiges pliantes, longues d'environ un pié & demi, se répandant à terre. Ses feuilles sont taillées en manieré de faulx, pointues, attachées aux tiges par de petites queues ; ses fleurs ressemblent à celles de l'aristoloche ronde. Il leur succede des fruits qui ont la figure de petites poires, & qui renferment des semences plates & noires. Sa racine est longue & grosse comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût do l'aristoloche ronde. Cette plante croît dans les champs, dans les vignes, dans les bleds & dans les hayes.

La troisiéme espece d'aristoloche, est appellée *aristolochia clematitis*, *seu sarracenica*. Elle pousse des sarmens droits, plus forts & robustes que ceux des autres especes, à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles ont la figure de celles du lierre, ridées, soutenues par de longues queues. Ses fleurs sont longuettes, jaunes-pâles ; ses fruits sont plus gros que ceux des autres aristoloches, de figure ovale, divisés en six cellules remplies de semences plates. Sa racine est menue, grise & filamenteuse. Cette plante croît dans les champs, dans les vignobles, dans les bois, & dans les pays chauds. On en distingue plusieurs especes.

La quatriéme espece d'aristoloche, est nommée *aristolochia tenuis*, *seu pistolochia*, *seu polyrrhison*. Elle pousse plusieurs tiges menues, foibles, couchées à terre. Ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles des autres aristoloches ; mais elles sont beaucoup plus petites & plus pâles. Son fruit est fait en petite poire succulente, rempli de semences ; ses racines sont fort deliées, filamenteuses & jointes ensemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre d'un goût âcre & amer, d'une odeur forte & agréable. Cette plante croît dans les vignobles, dans les bois, dans les lieux chauds, secs & pierreux.

Toutes les aristoloches contiennent beaucoup d'huile & de sel, médiocrement de phlegme, & peu de terre. Elles sont vulneraires, détersives, histériques & propres pour resister à la gangrene, pour attenuer la pituite, & pour aider à la respiration. On se sert des deux prémieres especes extérieurement, & on employe les racines des deux dernieres dans les remedes qu'on fait prendre intérieurement.

L'orpin ou reprise, est appellée en latin *telephium vulgare*, *seu fabaria*, *faba inversa*, *seu crassula*, *seu acetabulum alterum*, *seu cotyledum alterum*, *seu scrophularia media*, *seu anacampseros*. C'est une plante qui jette plusieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pié. Ses feuilles ressemblent assez à celles du pourpier ; mais elles sont plus longuettes & succulentes ; ses fleurs sont en ombelles, blanches ; ou jaunes ; sa racine est glanduleuse, ou par tubercules. Elle croît au lieux pierreux, contre les murailles. Elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel & de terre.

Cette plante est vulneraire & astringente, humec-

tante, consolidante, propre pour les hernies, pour la dissenterie, pour déterger & effacer les taches de la peau.

La veronique est une plante, dont il y a deux especes générales, une appellée mâle, & l'autre femelle. La mâle est divisée en deux autres especes, une droite & l'autre courbée & rampante; cette derniere est la plus en usage, & celle qu'il faut employer dans la composition de cette eau. Elle est appellée en latin *Veronica, mas supina & vulgatissima, seu veronica mas serpens*. Elle jette plusieurs tiges ou branches menues, longues, velues, serpentantes à terre. Ses feuilles sont longuettes, dentelées en leurs bords, velues, plus petites que celles de la betoine; ses fleurs sont disposées en épis bleuâtres, & quelquefois blanes; sa semence est menue & ronde, noirâtre; sa racine est fibreuse. Elle croît dans les vignobles, dans les hayes, aux lieux incultes & sablonneux, elle a un goût amer & âcre.

La veronique femelle est appellée en latin *Veronica famina, seu veronica minor, serpylli folio, seu veronica pratensis*. Elle pousse plusieurs petites tiges menues, serpentantes, garnies de feuilles longuettes, ressemblantes à celles du serpolet. Ses fleurs sont petites, pâles ou bleues; sa racine est menue. Elle croît dans les prés & dans les autres lieux humides.

Les veroniques contiennent beaucoup de sel & d'huile, elles sont incisives, attenuantes, déterfives, vulneraires, sudorifiques, propres pour les ulceres de poitrine & des poûmons, pour resister au venin.

La petite centaurée est appellée en latin *Centaurium minus, seu fel terra*, à cause qu'elle est fort amere, *seu febrifuga*, parce qu'on prétend qu'elle guérit de la fiévre. C'est une petite plante, haute au plus d'un demi pié. Ses feuilles sont longuettes, comme celles de l'*hypericum*, mais un peu plus grandes. Elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux, où naissent des fleurs rougeâtres, qui s'unissent en s'approchant les unes des autres; il leur succede, quand elles sont tombées, de petites têtes ou gousses, menues, remplies d'un peu de poudre farineuse. Sa racine est déliée, seche, ligneuse, insipide. Elle croit aux lieux arides & sablonneux. Elle contient beaucoup de sel, modérément d'huile & de terre, peu de phlegme.

Elle est vulneraire, déterfive, dessicative, apéritive, propre pour le scorbut, pour les fiévres intermittentes, pour les vers, pour la rage, pour la retention des menstrues, pour la goutte sciatique, pour la jaunisse.

La mille-feuille, appellée en latin *Millefolium vulgare album seu stratiotes terrestris, seu achillea, seu millilaris*, est une plante fort commune, qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pié & demi, roides, anguleuses, velues, rougeâtres, rameuses vers leurs sommités. Ses feuilles, qui par leur grande quantité, lui donnent le nom de mille-feuille, sont faites à peu-près comme celles de la camomille, mais elles sont plus fermes, & rangées aux deux côtés de leurs côtes, représentant une plume d'oiseau, d'une odeur assez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent en ses sommités, elles sont petites, disposées en ombelles, blanches & odorantes: sa racine est ligneuse & fibreuse. Elle croît le long des chemins, dans les cimetieres, aux lieux secs & arides. Elle contient beaucoup de sel & d'huile. Elle est astringente, vulneraire, résolutive, propre pour arrêter le cours de ventre, les hemorragies & les gonorrées.

La pilofelle est appellée en latin *pilosella major repens, hirsuta, seu auricula muris minor*. C'est une plante dont les feuilles sont longuettes, rondes vers le bout, couvertes d'une espece de laine blanchâtre, ou de plusieurs petits poils, qui la font nommer *pilosella*, ressemblante à des oreilles de rat, d'où vient qu'on l'appelle *auricula muris*; elle est couchée & comme attachée à la terre. Ses fleurs sont jaunes; sa racine est fribreuse; elle croît dans les champs. Elle contient médiocrement de sel essentiel & de l'huile, peu de phlegme, beaucoup de terre. Elle est astringente, vulneraire, incrassante, propre pour les hernies, pour arrêter les hémorragies, la dissenterie, & les autres cours de ventre.

La menthe, appellée en latin *mentha*, est une plante très-aromatique, dont il y a deux especes générales, la menthe domestique, ou cultivée des jardins, & la menthe sauvage; elles sont assez connues. Les menthes contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, peu de phlegme & de terre. Elles sont propres pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, pour chasser les vents, pour guérir de la colique, pour atténuer & résoudre les humeurs, pour résister à la gangrene.

L'hyssope, appelle en latin *hyssopus*; est une plante qui jette plusieurs tiges, ou verges hautes d'environ un pié, noueuses, rameuses. Ses feuilles sont longues & étroites; ses fleurs sont en épis, de couleur bleue; sa racine est grosse comme le petit doigt, longue, dure, ligneuse. Elle croit dans les jardins. Elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée, peu de phlegme & de terre. Elle est vulneraire déterfive, apéritive. On l'employe dans les maladies de la poitrine & des poûmons, comme dans l'asthme & dans la phtisie.

Comme la plûpart des plantes qui entrent dans cette distillation, ne sont pas fort succulentes, il est bon d'y ajoûter du vin blanc. Cette liqueur excite la fermentation & sert à détacher les parties salines, sulphureuses & volatiles de la matiere.

Il faut prendre garde que le feu ne soit pas trop grand pendant la distillation, de peur que la matiere s'attachant au fond de la cucurbite, l'eau distillée ne sente l'empirême ou le brûlé. Après qu'on a fait distiller la moitié de la liqueur, il est bon de renverser ce qui sera demeuré dans la cucurbite sur un linge, & de le mettre à la presse pour en tirer le suc; on le versera dans la cucurbite, & on le fera distiller; on évitera par ce moyen l'odeur du brûlé; mais si on a un bain de vapeur, ou un bain-marie assez grand, il est encore plus sûr d'y faire la distillation.

Si l'on met sécher & brûler le marc des herbes, qu'on fasse une lessive de ses cendres, & qu'après en avoir tiré le sel avec modération, on le dissolve dans l'eau distillée, elle en sera plus déterfive & plus résolutive.

Distillation de l'eau de mille-fleurs.

Remplissez à demi une cucurbite de verre, ou de grais, de fiente de vache ramassée au mois de Mai, & distillez selon l'art, par un feu fort. Mettez l'eau distillée dans des bouteilles, & exposez-les au soleil, sans être bouchées, afin que la liqueur puisse exhaler toute sa mauvaise odeur, & ensuite bouchez vos bouteilles & gardez l'eau pour vous en servir au besoin.

Elle est propre dans l'hydropisie, pour la goutte, la sciatique, & les rhumatismes, parceque sa vertu est apéritive & adoucissante. On la donne depuis une once jusqu'à six.

On l'applique aussi extérieurement pour résoudre les abscès, & pour nettoyer & adoucir la peau. *Voyez* EAU DE MILLE-FLEURS.

DISTILLATION *de toutes sortes d'eaux & de liqueurs à la mode.*

Pour distiller au bain-marie, il faut vous servir d'un vaisseau qui s'appelle *la poire*, autrement dit,

matras. Il faut mettre ce que vous voulez distiller dedans, avec la liqueur convenable à la distillation, le couvrir de sa chapelle, & le bien luter tout alentour avec do gros papier & de la pâte que l'on fait avec la farine, doot vous frotterez le papier comme d'une espece de colle. Puis vous mettrez vôtre alembic dans un chaudron ou chaudiere pleine d'eau, selon sa grandeur, que vous mettrez sur un fourneau, ou trépié, & le ferez bouillir toûjours d'un bouillon égal, afin que cela fasse bouillir ce qui est dans vôtre alembic; & avant que d'y mettre vôtre bouteille ou recipient, vous en laisserez tombet environ un demi verre, qui est ce qu'on appelle phlegme. Après cela, vous y mettrez vôtre recipient, que vous luterez & boucherez bien avec du papier frotté de la susdite colle; puis vous le laisserez aller, & aurez soin, à mesure que vôtre chaudron diminuera, de le remplir avee de l'eau bouillante. Pour aider à la distillation, vous prendrez un torchon, ou une grosse serviette, que vous mouillerez dans de l'eau fraiche, Après l'avoir pressée pour en ôter la grosse eau, vous en couvrirez la chapelle de vôtre alembic; quand elle sera chaude, & qu'elle commencera à sécher, vous la mouillerea toûjours de la même maniere, jusqu'à la fio de la distillation. Si vôtre alembic tient neuf ou dix pintes, vous n'y mettrez que six pintes de liqueur, avec ce que vous voulez distiller; parce que si vous le remplissiez tout-à-fait, ella monteroit & entreroit dans la chapelle. C'est à quoi il faut prendre garde; lorsque vous verrez que la liqueur commencera à bouillir, vous eo modérerez le feu, afin qu'elle bouille doucement, & l'entretiendrez toûjours de même jusqu'à la fin.

De six pintes de liqueur ainsi mises à la distillation, vous ne pouvez tirer que trois pintes de bon, c'est-à-dire, que d'une pinte, vous n'en pouvez esperer que chopine tout au plus.

Si c'est en sable que vous veuillez distiller, ou à la cendre, il faut mettre vôtre vaisseau dans une terrine, ou dans un por de fer, avec du sable ou de la cendre dessous, & faire alentour un feu doux & temperé, parca que la cendre ou la sable s'échauffent de peu de feu: ainsi vous ferez toûjours travailler vôtre alembic, & tâcherez de le maintenir dans un même dégré de chaleur. Pour aider à la distillation, vous mettrez, comme il est deja dit ci-devant, un linge toouillé sur la chapelle, & prendrez garde que la liqueur ne monte trop, parce que si elle entroit dans la chapelle, elle gâteroit toure la distillation. Prenez toûjours bien garde aussi que vôs vaisseaux soient bien lutés, & ayez soin de tirer le phlegme avant que d'y mettre le recipient.

DISTILLATION *d'eau de chardon bénit.*

Prenez une bonne quantité de chardon bénit, lorsqu'il est en sa plus grande vigueur; pilez-le dans un mortier, & remplissez-en un alembic; tirez par expression une quantité suffisante de suc d'autre chardon bénit, & versea-le dans l'alembic, afin que les herbes nageant dans le suc, elles ne soient point en danger de s'attacher au fond de la cucurbite pendant la distillation; adaptez un chapiteau, & ayant luté les joiotures avec de la vessie mouillée, faites distiller par un feu du second degré, environ la moitié d'eau de ce que vous aurez mis de suc. Cette eau est sudorifique; on s'eo sert pour faire sortir la petite varole, pour la peste, pour les fiévres malignes.

Exprimez par uo linge ce qui sera resté dans l'alembic, laissez rasseoir le suc, & l'ayant filtré, faites-en évaporer par un petit feu environ les deux tiers de l'humidité, dans uo vaisseau de grais ou de verre. Mettez ca vaisseau dans un lieu frais, & laissaz-l'y pendant huit ou dix jours. Il se fera des cristaux autour de la terrine, lesquels vous séparerez & garderez dans une phiole bien bouchée. On appelle ces cristaux sel essentiel: il est sudorifique. La dose est depuis six grains jusqu'à seize dans sa propre eau distillée.

On peut aussi faire l'extrait de chardon bénit, comme celui de la melisse.

REMARQUE.

Le chardon bénit est appellé en latin *carduus benedictus*, ou *attractilis hirsutior*, ou *cnicus supinus*, ou *acanthus Germanicus.* C'est une plante haute de deux ou trois pieds, branchue, en partie droite, en partie courbée, velue, piquante, succulente, portant plusieurs petites têtes. Ses feuilles sont longues & découpées; ses fleurs sont petites, jaunes, entourées d'épines, rougeâtres, entrelacées d'une matiere lanugineuse. Ses semences sont longuettes, jaunâtres, garnies d'aigrettes; sa racine est menue. Toute la plante est amere au goût. Elle croît dans les jardins. Elle est sudorifique, apéritive & fébritique.

La chicorée, la fumeterre, l'ozeille, la scabieuse, & toutes les autres plantes noo odorantes, qui ont beaucoup de sue, doivent être distillées, comme le chardon bénit; & cette metode peut servir pour tirer le sel essentiel de quelque plante que ce soit; mais on n'est pas toûjours assuré d'en avoir, quoiqu'il soit sûr que la plante en contienne, parce que souvent la partie huileusa du suc empêche qu'il ne sa cristalise.

Sel fixe de chardon benit. Comme c'est dans ce sel qua consiste la vertu de la plante; on conseilleroit de se servir des sucs ou des décoctions des plantes plutôt que de leur eau distillée, quand on a la plante en vigueur; & lorsque l'on ne l'aura plus, il faut avoir recours aux eaux distillées, dans lesquelles on mêlera un peu de leur sel essentiel, ou de leur extrait. *Voyez* SEL.

Autre remarque. Les eaux distillées se gardent plusieurs années sans se gâter, parcequ'on en sépare par la distillation les substances, qui pourroient se corrompre par la fermentation.

Les eaux des plantes acides, telles que celle de l'ozeille, ne retiennent presque rien de l'acidité, si on les distille sans préparation; mais si on les macere avant de les distiller, elles conserveront le goût & la qualité de leurs plantes. On peu se servir encore d'un autre moyen, qui est de les distiller au bain-marie, ou par un feu très-doux.

DISTILLATION *de l'eau de fraise.*

Prenez una bonne quantité de fraises menues, écrasez-les bien & mettez-les dans une cruche de grais assez grande, pour qu'il n'y ait que les deux tiers ao plus qui soient remplis. Bouchez bien votre cruche, & mettez-la en digestion dans le fumier chaud, l'espace de trois ou quatre jours, ou jusques à ce que la moitié ait acquis une odeur vineuse. Renversez-la alors dans la cucurbite de cuivre étamée; & ayant posé dessus son chapiteau avec le refrigerant & un recipient de verre, lutté exactement aux jointures; vous ferez distiller la liqueur au bain de vapeur, pour avoir une eau spiritueuse de fraise, qui est fort propre pour fortifier le cœur & la cerveau, pour purifier le sang, & pour faire urioer. La dosa est depuis una demi cuillerée, jusqu'à deux cuillerées; on s'en sert aussi pour decrasser & pour embellir la peau.

On peut faire de la même maniere une fort bonne eau de framboise, qui aura les mêmes vertus.

Si l'on veut faire de l'esprit de fraise ou de framboise, on mettra l'eau distillée dans un matras à long cou; on adaptera dessus un chapitaau & un recipient,

on luttera exactement les jointures ; on posera le matras sur le bain de vapeur, qui sera un grand pot à demi rempli d'eau, & dont l'embouchure sera proportionnée aux bas du matras, ensorte qu'il pose dessus sans toucher l'eau ; on mettra le feu dessous, & l'on fera distiller la partie la plus spiritueuse de l'eau. Quand il y aura environ la huitiéme partie dans le recipient, on fera cesser le feu ; alors on aura de l'esprit de fraise ou de framboise. Il a la même vertu que l'eau. La dose est depuis une demi dragme, jusqu'à deux dragmes dans sa propre eau.

REMARQUES.

Les fraises & les framboises servent beaucoup plus dans les repas, que dans les remedes ; elles réjouissent la vûe, l'odorat & le goût, quand elles sont bien mûres ; elles ont un goût vineux, & elles fortifient le cœur, l'estomac & le cerveau, comme font les liqueurs vineuses.

La commune métode de tirer l'eau de fraises ou de framboises, est d'écraser le fruit & d'en faire distiller l'humidité au bain-marie, sans les laisser fermenter; mais l'eau en est bien moins spiritueuse.

D'autres font tremper pendant vingt-quatre heures leurs fraises écrasées dans du vin blanc, puis ils jettent le tout dans une cucurbite de verre ou de grais, & ils en font distiller l'humidité. C'est une eau de fraise bonne pour prendre intérieurement. L'esprit de vin, qui se mêle dans la distillation avec l'eau de fraise, lui sert de véhicule.

D'autres font infuser, leurs fraises dans du lait d'ânesse, & ils mettent distiller le tout. Cette derniere eau est bonne pour l'embellissement de la peau.

La métode que l'on a donnée est préférable aux autres, parceque les parties de la fraise ont été exaltées par la fermentation sans addition de liqueur. On ne s'éloigneroit pourtant pas d'ajoûter un peu de vin blanc aux fraises pilées, afin qu'ayant rendu la matiere plus liquide, elle fermentât plus facilement. Il faut employer les fraises les plus mûres, parce qu'elles sont les plus disposées à la fermentation. On laissera un tiers de la cruche vuide, parceque la matiere s'enfle dans la fermentation. La chaleur du fumier est fort propre à exciter les mouvemens des parties, c'est une véritable chaleur de digestion.

Le sel essentiel des fraises fait dans cette matiere, ce que celui du raisin fait dans le moût, lorsqu'il fermente ; c'est-à-dire, qu'il rarefie les parties de l'huile, & les rend en esprit. Mais comme il y a bien moins de ces principes dans les fraises, qu'il n'y en a dans le raisin la fermentation en est bien moins forte, & il s'en tire moins d'esprit.

On peut distiller de la même maniere les eaux des autres fruits succulens, comme les prunes, les pêches, abricots, groseilles, nefles, cerises, mûres, cornouilles, coings, berberis, bayes de sureau, oranges, citrons, melons, citrouilles, concombres, courges, solanums, figues, &c.

Outre les autres proprietés de l'eau de fraise que nous avons déja remarquées, elle a encore celle de fortifier le cerveau, & de purifier le sang. La dose est depuis une once jusqu'à trois ; le beau sexe en fait usage aussi pour se décrasser & se blanchir le teint.

Les eaux de fraises & de framboises, qu'on vend chez les Limonadiers, ne sont autre chose que du suc de ces fruits mêlé avec de l'eau & du sucre, en une quantité suffisante, pour faire une liqueur agréable ; on laisse purifier le tout, & on le met à la glace. On ajoûte quelquefois à ces liqueurs, des odeurs pour les rendre encore plus agréables.

Pour avoir facilement le suc de ces fruits, il ne faut que les écraser & les mêler avec de l'eau, & puis les ayant laissé tremper quelques heures, couler la liqueur & exprimer fortement le marc.

DISTILLATION *de l'eau des roses.*

On divise les roses en deux especes générales, en roses sauvages qui croissent par tout dans les hayes, & qu'on appelle cynorrhodon, ou cynosbaton, mots Grecs qui signifient roses de chien ; & en roses domestiques qu'on cultive dans les jardins.

Les roses de chien sont simples, elles n'ont pas tant d'odeur que les roses pâles domestiques, mais elles en ont plus que les rouges. On les estime astringentes. Cette fleur ne dure gueres, elle tombe facilement au moindre vent. Le bouton qui reste, grossit & mûrit comme les autres fruits ; on le ramasse en automne, quand il est bien rouge : on l'employe dans les tisannes apéritives, on en fait aussi de la conserve. On l'ouvre, on en ôte le duvet & la graine, on l'arrose de vin blanc, on le laisse attendrir à la cave entre deux terrines ; on le pile dans un mortier de marbre, on en passe la pulpe par un tamis, & on le confit avec le double de son poids de sucre. C'est la conserve de cynorrhodon qui est employée avec succès pour faire uriner, pour la pierre, pour la gravelle, pour arrêter le cours de ventre & les crachemens de sang, & pour fortifier l'estomac.

Le fruit de cynorrhodon est appellé vulgairement gratecu ; car quand on le monde, ce duvet s'attache aux doigts & aux autres parties qu'il touche ; ensorte qu'il donne une demangeaison qui excite long-tems à se grater. Sa semence est astringente, on s'en sert en décoction pour les injections.

Il y a plusieurs sortes de roses de jardin : celles qui sont en usage en Médecine sont les roses pâles, ou incarnates simples, les roses blanches ordinaires, les roses muscates & les roses rouges.

Les roses pâles simples sont plus odorantes & meilleures que les doubles, parce que leur vertu est ramassée en moins de feuilles, on s'en sert en Médecine preferablement aux autres ; elles sont purgatives ; elles rarefient le sang, & elles le purifient ; mais elles sont contraires aux vapeurs. Leur odeur seule rarefie quelquefois la pituite du cerveau, laquelle coulant dans l'estomac, cause des vomissemens, comme on a vû arriver à plusieurs. Cette pituite se décharge aussi par le nés & par le crachat, & cause le rhûme. C'est avec ces roses qu'on fait le sirop de rose, & plusieurs autres compositions purgatives.

Les roses muscates sont ainsi appellées, parce qu'elles ont une odeur de musc ; leur couleur est blanche; elles sont plus tardives que les autres, car elles ne paroissent qu'en automne ; elles font à peu-près le même effet que les roses pâles, mais elles sont beaucoup plus purgatives, principalement dans les pays chauds; il n'en faut que trois ou quatre pour purger, on en prend quelquefois en infusion, & quelquefois en conserve ; elles font souvent des superpurgations.

Les roses blanches communes sont fort odorantes, elles ne servent que pour les distillations.

Les roses rouges sont appellées roses de Provins, parce qu'il en vient beaucoup de belles de ce pays-là; elles ont fort peu d'odeur, on les cueille en boutons, avant qu'elles soient tout-à-fait épanouies, afin de les avoir plus belles & meilleures ; car quand elles sont ouvertes, elles perdent beaucoup de leur couleur & de leur vertu. Elles sont astringentes. On en fait la conserve de rose, le miel rosat, & plusieurs autres compositions. Ce sont celles qu'on fait sécher pour s'en servir dans divers remedes ; étant seches elles sont plus astringentes que recentes. On en fait la teinture de rose.

Il y a encore d'autres especes de roses, comme les bleues qui croissent en Italie, & les jaunes : mais il n'est pas besoin d'en parler ici, puisqu'elles ne sont point en usage dans la Medecine.

L'opération qu'on se propose de faire, est une séparation de la partie aqueuse & odorante de la rose par la distillation. Prenez dix ou douze livres de roses des plus odorantes, cueillies peu de tems après le lever du soleil en tems sec, & mondées de leurs boutons ou pédicules; pilez-les dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient en pâte; mettez-les dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans; versez-y du suc d'autres roses semblables, nouvellement tiré, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment humectées; adaptez à la cucurbite sa tête de mort étamée avec son réfrigérant & un recipient; luttez les jointures, & posez le vaisseau sur un feu modéré. Ayez soin de changer l'eau du réfrigérant à mesure qu'elle s'échauffera. Quand vous aurez distillé environ la moitié de la liqueur, il faut faire cesser le feu, de peur que la matiere ne s'attache au fond. Séparez vos vaisseaux, coulez & exprimez ce qui sera resté dans la cucurbite, remettez-y l'expression ou le suc, & faites-en distiller environ les deux tiers de l'humidité à petit feu; vous aurez une fort bonne eau rose, qu'il faudra mettre dans des bouteilles, & les exposer au soleil, débouchées pendant quelques jours pour exciter l'odeur, puis les boucher & les garder.

On se sert de l'eau rose pour fortifier la poitrine, le cœur & l'estomac, pour arrêter le cours de ventre, les crachemens de sang, & les autres hémorragies; la dose est depuis une once jusqu'à six. On l'employe encore en injection pour arrêter les gonorrées, & on en lave les yeux dans la petite verole, dans les inflammations, & pour nettoyer la chassie, on la mêle avec de l'eau de plantain.

On passera par une chausse d'hypocras, ou par un blanchet la liqueur qui sera restée dans la cucurbite après les distillations, & l'on en fera évaporer l'humidité das une terrine de grais par un petit feu de sable, jusqu'à consistance de pillules. Ce sera l'extrait de roses. Il est un peu purgatif, on peut le donner en pillules, ou délayé dans de l'eau rose pour purifier le sang. La dose est depuis une demi dragme jusqu'à deux dragmes.

On peut de la même maniere tirer l'eau des autres fleurs succulentes, & faire leurs extraits.

Remarques.

Les roses les plus propres pour faire un eau rose bien odorante, sont les roses blanches de jardin les plus simples. Mais quand on veut faire servir l'eau rose aux maladies des yeux; il vaut mieux qu'elle soit faite avec les roses de chien, ou même les pédicules de roses, c'est-à-dire, avec le bouton qui reste après que les feuilles de la rose sont séparées.

Pour faire cette eau, on pile des pédicules de roses dans un mortier, on les humecte avec une forte décoction d'autres pédicules de roses; on laisse tremper le tout vingt-quatre heures, puis on fait distiller l'humidité en la maniere accoûtumée.

Cette eau est plus détersive & plus astringente que l'eau de roses nouvellement épanouies.

On cueille les roses nouvellement épanouies peu de tems après que le soleil est levé, afin de profiter de ce qu'elles contiennent de meilleur, & d'un esprit de l'air que la rosée de la nuit peut leur avoir communiqué, & qui se seroit dissipé en partie par la chaleur du soleil; il est bon aussi qu'il fasse beau tems; car la pluye les humecte & emporte une partie de leur vertu.

Pour tirer facilement le suc des roses, il faut, les ayant pilées, les laisser fermenter huit ou dix heures dans un pot, ou dans une terrine, puis les exprimer par un linge à la presse. Cette fermentation subtilise & attenue les parties visqueuses de la rose, & les rend coulantes. Quand on les met à la presse, aussi-tôt qu'elles sont pilées, sans les avoir laissé fermenter, elles rendent moins de suc, & elles crevent les linges. Quand on n'ajoûte point d'humidité dans les roses, il faut les faire distiller au bain-marie; car si l'on posoit le vaisseau sur le feu nud, elles s'attacheroient au fond, & l'eau qui en sortiroit, sentiroit le brûlé, ou du moins l'empirême.

Ceux qui auront un grand vaisseau pour le bain de vapeur, comme celui que l'on trouve représenté dans les figures ci-dessus, ou un approchant, doivent s'en servir pour cette distillation, soit qu'ils humectent leurs roses, ou qu'ils ne les humectent pas; parce que l'eau rose faite avec cette chaleur, a un odeur plus douce & plus agréable que l'autre, en ce qu'elle a moins d'impression du feu, & que les parties phlegmatiques ne s'y mêlent pas tant : mais comme ces sortes de vaisseaux ne se trouvent pas commodément dans les boutiques des Apotiquaires & que la plûpart se contentent de la seule cucurbite de cuivre étamée avec son réfrigérant, pour distiller leurs eaux à feu nud; on donne le moyen le plus convenable pour faire une eau rose pure, & aussi agréable à l'odorat, qu'elle le peut être étant distillée par ce vaisseau.

Comme l'eau du réfrigerant ne sert qu'à contenir les vapeurs & à empêcher que ce qui distille, ne sente tant le feu, il faut qu'elle soit froide; c'est pourquoi d'abord qu'on sent qu'elle est chaude, il faut la changer. L'eau de rose qui distille la prémiere, est la plus odorante, parce que les parties les plus volatiles montent toûjours les prémieres; mais quand l'une & l'autre ont demeuré quelque tems au soleil, elles acquierent suffisamment de l'odeur, parce que la chaleur du soleil raréfie & volatilise les corpuscules insensibles de la rose, qui sont passez dans l'eau par la distillation; & les rend plus disposez à s'exalter pour venir toucher agréablement le nerf de l'odorat.

Quand on ne veut faire qu'une médiocre quantité d'eau rose, il vaut mieux se servir des vaisseaux de grais & de verre que de ceux de métal, parce qu'on n'en craint point l'impression. On doit la faire distiller au bain-marie, ou au bain de vapeur. Plusieurs se servent pour la distillation des roses, d'un vaisseau de cuivre plat, étamé en dedans, qu'ils appellent rosaire; ils y mettent les feuilles de roses sans les piler, ils adaptent sur ce vaisseau une chape d'étaim, ou de cuivre étamé, & par un petit feu nud, ils font distiller un peu d'eau rose, ils levent le chapiteau, ils trouvent les roses ramassées en forme de gâteau C'est ce qu'on appelle chapeau de roses. On peut, l'ayant retiré du vaisseau, le faire sécher au soleil & le garder en cette forme. On s'en sert en fomentation, boulli dans du vin pour fortifier. Ceux qui ne se soucient pas de conserver les roses en cette forme, les tournent dans le vaisseau & achevent d'en faire distiller l'humidité. Il faut avoir bien de la patience dans cette sorte de distillation; car si vous poussez un peu trop le feu, l'eau sentira le brûlé. Le plus sur seroit de la faire au bain de vapeur, & l'opération n'en seroit pas plus longue : car on pourroit donner autant de chaleur qu'on voudroit à l'eau du bain, sans crainte qu'elle sentît l'empirême.

On fait encore de l'eau rose par descension en la maniere suivante.

Prenez un grand pot de terre de grais, qui soit large d'embouchure; couvrez-le d'une toile nette, que vous lierez autour du rebord, & vous ferez une cavité pour mettre les feuilles des roses, ensorte qu'il y

en ait environ la hauteur de deux doigts. Posez sur ces roses le cû d'un plat ou d'une terrine de grais qu'on aura chauffée & qui joigne bien avec le haut du pot ; mettez des cendres chaudes dans ce plat, & un peu de braise par-dessus, afin d'échauffer les roses. La vapeur qui en sortira ne pouvant s'élever à cause du cû du plat, se précipitera & distillera en eau dans le pot ; continuez le même dégré de feu, & changez les roses à mesure qu'elles seront séches, jusqu'à ce que vous ayez assez d'eau distilée.

On pourroit tirer par cette derniere méthode l'eau de la fleur d'orange ; mais en petite quantité, & comme cette eau est d'un grand usage, il faut se servir des moyens par lesquels on en puisse avoir une quantité suffisante ; on en parlera dans la suite.

Comme l'on n'employe guére l'eau rose que dans les remédes astringens, on devroit la tirer des roses rouges astringentes, plutôt que des pâles, qui sont purgatives. Mais parce qu'elle ne seroit que fort peu odorante, ceux qui prétendent la connoître, n'en voudroient point ; & ainsi l'on est obligé de la faire avec les roses rouges. C'est pourquoi l'on excite souvent les cours de ventre, en faisant boire de l'eau rose ordinaire, au lieu de l'arrêter.

Eau rose excellente.

Pilez vos roses, salez-les, mettez-les en digestion, & quand elles seront pourries, vous les distillerez à l'alembic.

Eau rose sucrée pour la dissenterie & crachement de sang.

Il faut mettre dans une écuelle, trois cuillerées d'eau rose, demi once de sucre fin subtilement pulvérisé avec deux cuillerées de bonne huile d'olive, & demi verre de vin clairet, qui soit bien mûr ; battez & mêlez bien le tout ensemble avec une spatule, ou avec un couteau, jusqu'à consistance de bouillie. Ensuite mettez vôtre écuelle sur les cendres chaudes, pour détacher ce qui est dedans ; & sur le champ faites-le prendre au malade, le matin à jeun.

DISTILLATION *d'eau de cerise, comme on la fait en Franche-Comté.*

L'eau de cerise distillée, est une liqueur meilleure que l'eau-de-vie, pour aider à la digestion & pour fortifier. On prend des cerises des bois dont on sépare les queues, on les met dans un tonneau pendant dix ou quinze jours, afin qu'elles se fermentent ; ensuite on les distille dans un alembic comme l'eau-de-vie, & on rectifie une ou deux fois cette liqueur, selon qu'on la veut faire forte. On la vend quarante sous la pinte, chaque sceau de cerises en donne une pinte ; c'est le moyen de tirer beaucoup de revenu de ces sortes de cerises, dont on ne tiroit rien auparavant ; on en peut prendre diverses fois le jour, sur-tout après le repas, environ le quart d'un verre. Les Médecins en font un grand état, elle est amie de l'estomac, & n'est point corrosive comme l'eau-de-vie, ceci est d'un grand profit depuis quelque tems. Ceux de la Franchecomté en font un grand profit, & ils en envoyent à Paris.

REMARQUE.

On peut conserver les eaux distillées, pendant plusieurs années ; parce qu'elles ont été dégagées par la distillation du levain qui auroit pû les corrompre. Il est à propos néanmoins de les rafraichir tous les ans, & lorsqu'on en a abondamment, on peut en mettre une partie dans l'alembic pour humecter la plante, la fleur, la racine, ou le fruit de leur espece qu'on veut distiller.

DISTILLATION *des huiles.*

Après avoir parlé succintement de la distillation des eaux, l'on ne trouvera pas étrange que l'on fasse quelque légere & courte description de la distillation des huiles, pour servir d'exemple & de conduite à toute personne ménagere qui désirera s'appliquer à cet ouvrage, & qui doit être douée de toutes les vertus & perfections que Xenophon Auteur Grec loue tant ; & nommément de l'adresse & promptitude charitable de secourir ses gens & voisins dans leurs maladies par les remédes que ses jardins & vergers lui pourront suggerer, moyennant quelque préparation qu'elle y pourra employer par sa dextérité. Et d'autant que les huiles distillées entre les remédes, sont trouvées par expérience plus fortes, plus efficaces, plus agréables, & d'un effet plus prompt que nul autre pour dompter toutes sortes de maladies rebelles, & principalement les playes, ulceres, douleurs, tumeurs & autres accidens extérieurs ; il sera fort louable & bienséant à une ménagere de n'être pas ignorante de cette sorte de distillation ; non que l'on veuille qu'elle s'y amuse beaucoup, mais qu'elle s'y employe pour son plaisir & sa propre satisfaction. On ne prétend pas qu'elle distille autres matieres, que celles que ses jardinages & vergers lui fourniront.

Quant à la distillation des métaux mineraux, pierres & autres semblables matieres qui ne sont cultivées par la main, labeur & adresse d'un ménager, c'est plutôt l'œuvre d'un Chymiste, ou des personnes oisives & riches, que d'une bonne ménagere.

Or les matieres dont elle pourra tirer l'huile par quinte-essence, sont celles-ci.

Herbes, romarin, serpolet, rhûe, calament, origan, lavande, camomille, sauge, hyssope, basilic, âche, menthe, stechas, sariette, absinte, thym, pouliot de montagne, jus atritique, sabine, & généralement toutes les herbes qui sont de tempérammment chaud & sec, & qui ont une bonne & forte odeur.

Sémence de fenouil, anis, cumin, persil, siler de montagne, anet, santonique, nigelle, noire & blanche, poivrette, carotte sauvage, & plusieurs autres sémences qui ont une bonne ou une forte odeur.

Fleurs de lavande, de bouillon blanc, de mille-pertuis, d'oranges, de roses de damas, de jasmin, de romarin, &c.

Fruits de genievre, bayes de laurier & de lierre, noyaux de pin, de capres, d'abricots, de peches, &c.

Aromates, canelle, poivre noir, cloux de gérofle, écorce de muscade, côte odorante, angelique, impératoire, galangue, graine de paradis, noix muscades, gingembre, cubebes, cyprès, écorces d'oranges & de citrons, écorces de noix & de capres, & plusieurs autres.

Bois & écorces de bois, romarin, savinier, genievre, frêne, gayac, sureau, sciages & éclats de bois.

Gommes & larmes, mastic, encens, myrrhe, benjoin, laudanum, thérébentine, storax, calaminte, poix, tartre, &c.

Bêtes, ou parties, ou excremens des bêtes; serpens, grenouilles, scorpions, fourmis, sang humain, os humain, excrément d'homme, graisse d'oye, œuf, miel, cire ; enfin toutes matieres qui sont de tempérammment chaud & sec. Il est vrai, que des choses froides, comme sont les herbes & sémences de pavot, de jusquiame, & autres semblables, ou des huiles, ou de celles qui ont le suc gras, l'on peut quelquefois extraire la quinte-essence huileuse ; mais ce n'est qu'à grand peine & à force de tems, encore n'aura-t-elle pas la vraye vertu de l'herbe dont elle sera tirée. L'huile qui est extraite des simples froids ou humides, est plutôt une liqueur aqueuse, aigre & salpetreuse, ou salée, qu'une substance

stance huileuse. C'est pourquoi il vaut mieux distiller les simples froids ou humides par putrefaction, que par resolution faite par l'action du feu. Mais pour tout dire en un mot, les huiles tirées des matieres par quinte-essence, ou résolution faite à force de feu, ont une onctuosité, ou humeur radicale, qui est comme l'ame & forme qui donne être au simple auquel il est, non autrement que fait la forme naturelle à l'être de toutes choses particulieres; & en laquelle est la vertu principale du simple, & laquelle une fois séparée par distillation, il ne demeure autre chose de l'espece du simple distillé, que la lie, terre & immondices.

Quels doivent être les fourneaux pour distiller les huiles chymiques.

Les fourneaux qui servent à distiller les huiles chymiques, sont de diverses formes, selon la diversité tant des matieres que l'on veut distiller, que des vaisseaux dont on veut se servir pour distiller. La forme la plus commune & la plus commode est celle-ci. Bâtissez un fourneau de briques, ou de tuiles & terre grasse, ou de plâtre seul, de figure ronde, (au moins par dedans,) afin que le feu porté en haut, aille par tout en égale mesure; de longueur & épaisseur médiocre, de trois pieds au plus de hauteur, & capacité intérieure d'un pié au moins. Sa hauteur entiere sera partagée en trois espaces, le prémier sera d'un pié, le second d'un pié & demi, le troisiéme contiendra tout le reste du fourneau. Au prémier étage, il y aura une grille de fer, pour mettre dessus les charbons à faire le feu, au second étage deux verges de fer distantes l'une de l'autre de quatre doigts, sur lesquelles sera posé un vaisseau tel que nous l'avons décrit ci-dessus. Au bas du prémier intervale, & un peu plus haut que la grille, au second étage, on doit faire deux ouvertures quarrées avec leurs couvercles, à la façon d'une gueule de four; par la bouche d'en bas on vuidera les cendres; par la haute, on mettra les charbons & l'on allumera le feu. De plus, à la haute issue du fourneau, à la partie plus commode, on doit laisser quelques autres trous pour donner sortie à la fumeé. Voyez la figure d'un tel fourneau ci-devant en la distillation des eaux. Quelquefois dans un besoin l'on peut se passer de fourneau, & l'on se sert d'un trépié, sur lequel on pose le vaisseau à distiller mis dans un pot, ou jatte, ou terrine de terre ou de fer, & on fait le feu dessous.

Quels doivent être les vaisseaux pour distiller les huiles.

Je sai assez que plusieurs se servent de divers vaisseaux pour distiller les huiles; mais je laisserai cette diversité à examiner à ceux qui se proposent de traiter exactement cette matiere chymique. Comme on veut enseigner une ménagere, on proposera seulement deux sortes de vaisseaux à distiller ces huiles: L'un propre & fort convenable pour distiller les herbes, fleurs, semences, fruits, racines, bêtes ou parties & excremens des bêtes. L'autre pour les bois, gommes, larmes, & autres liqueurs crasses & onctueuses. Nous allons parler de la prémiere.

Prémierement, il faut prendre un vaisseau de terre bien-choisie, bien nettoyée, fort bien pétrie, façonnée de la même maniere que les Potiers façonnent leurs pots, qui soit de l'épaisseur d'un doigt ou environ, de figure ovale, laquelle représente non l'œuf entier, mais l'œuf coupé un peu plus haut que par la moitié, grand & capable selon la grandeur & capacité du vaisseau de cuivre; il faut néanmoins que toute sa grandeur s'accorde (principalement en hauteur,) & convienne avec le troisiéme & dernier étage du fourneau, & que la largeur de son ouverture convienne aussi avec les bords de la gueule du fourneau; & pareillement que la largeur de son fond ait un plus grand espace que ne sont distantes les verges de fer l'une de l'autre, attachées à travers à l'extremité du second intervale du fourneau, afin que ce vaisseau puisse être là-dessus mis & placé fermement. C'est pourquoi pour bien faire, il seroit meilleur de bâtir le prémier fourneau, avant ce vaisseau de terre. Quand on a besoin de grand feu à la distillation, on fait ce pot de fer, ainsi que nous en voyons chez les Apotiquaires.

Secondement, le deuxiéme vaisseau sera de cuivre ou de leton, de figure ovale ou semblable à une courge, ayant l'orifice assez ample, auquel sera accommodé un cou étendu, & long pour le moins d'un grand pié, descendant du chapiteau. C'est par ce cou que les vapeurs des matieres contenues dans la courge monteront au chapiteau. Ce vaisseau tiendra douze ou quinze pintes, ou sera ample selon la quantité des matieres que l'on veut distiller, qui est en général (ainsi que nous dirons incontinent,) que pour une livre de matiere; savoir, d'herbes, ou semences, &c. on doit mettre en ce vaisseau neuf ou dix livres d'eau. Outre cela, il faut que la grandeur de ce vaisseau de cuivre convienne tellement avec la capacité du vaisseau de terre, qui est dans le fourneau, qu'il y ait une distance entre deux d'environ deux ou trois doigts pour être rempli de sable, ainsi que nous dirons, & que sa hauteur avec son chapiteau surpasse celui de terre d'un pié & demi pour le moins.

Troisiémement. Le troisiéme vaisseau sera le chapiteau, qui sera rond par dessus, & non pas pointu, afin que la vapeur ne retombe point en bas, environné d'une tinette ou cuvette, en laquelle on mettra de l'eau fraiche, si on veut, pour épaissir plus facilement & reserver les vapeurs. A l'un des cotés de cette cuvette, il y aura un bec ou tuyau qui sortira du chapiteau même, par lequel dégoutera l'huile dans le vaisseau recevant; à l'autre côté, il y aura une canule garnie de son robinet, qui sortira de la capacité de cette cuvette pour vuider l'eau échauffée. Ce chapiteau sera joint avec l'orifice & gorge du vaisseau précedent, par le moyen d'un canal ample & long, qui descendra du chapiteau & s'emboitera dans l'orifice & gorge du vaisseau de cuivre assez étroitement, afin que nulles vapeurs en montant ne puissent sortir; & à cette emboiture, il y aura deux bords pour les mieux joindre. Ce canal pourra être appellé cou de la vessie, par lequel les vapeurs monteront au chapiteau.

Quatriémement. Le quatriéme vaisseau sera le recipient, qui recevra l'huile distillée, qui doit être de verre, à cause de sa clarté & netteté.

Telle est la figure des vaisseaux de la prémiere sorte qui servent à distiller les huiles des herbes, semences, fleurs, &c. *Voyez la figure ci-après.*

A Est la vessie qui contient la matiere dont l'on veut distiller l'huile.

B L'orifice ou la gorge de la vessie, qui est emboité avec le canal qui descend en bas du chapiteau.

C Le canal long d'un pié pour le moins, autrement dit le cou de l'alembic, qui est emboité avec l'orifice & gorge de la vessie.

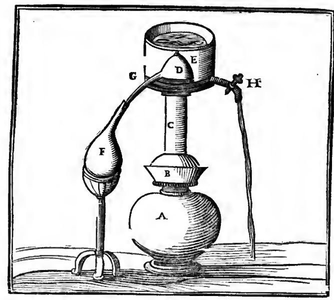
D Le chapiteau rond & non pointu par dessus.

E La cuvette ou tinette qui environne le chapiteau, dans laquelle on versera l'eau froide pour rafraichir le chapiteau.

F Le vaisseau recevant, longuet.

G Le bec ou tuyau par où la liqueur huileuse dégoute dans le vaisseau recipient.

H La canole, par le robinet de laquelle on vuide l'eau, quand elle est échauffée, afin d'en remettre d'autre.



Les deux vaisseaux à distiller, savoir, la courge & le chapiteau, étant de cuivre ou de leton, doivent être étamés par dedans, afin que l'huile n'aquiére aucune qualité étrangere de ces métaux, vû même que le cuivre échauffé & non étamé, peut faire sentir à l'huile l'airain, ou quelqu'autre mauvaise qualité. Il est vrai, qu'outre cette étamure, l'action du feu qui travaille & opere subitement & avec impetuosité en grande quantité d'eau, empêche que l'huile n'attire quelque mauvaise odeur, ou quelqu'autre accident étranger. C'est pourquoi l'on ne doit pas craindre de se servir en distillation des huiles, des vaisseaux de cuivre pour ces occasions, quoique les vaisseaux à distiller les huiles fussent beaucoup meilleurs & plus propres s'ils étoient de terre ou de verre, ausquels il ne reside rien de metallique, mais on craint qu'ils ne se cassent; & c'est un inconvenient auquel les vaisseaux de verre ou de terre sont fort sujets, quand ils sont échauffés; bien qu'ils soient enduits de mortier, de terre grasse, ciment ou autre semblable défense. Cette rupture n'est pas d'un petit dommage & de peu de conséquence en la distillation des huiles, principalement de celles qui sont precieuses. Néanmoins il est libre à un chacun d'user de vaisseaux de terre ou de verre, à la charge qu'on air soin de les conserver & empêcher qu'ils ne se cassent ou rompent. Cependant en l'extraction du quelques huiles, on doit se servir plutôt de vaisseaux de verre, ou de terre vernissés & plombés, que de ceux de cuivre ou de leton, lesquels à peine laissent venir les huiles des matieres qui tiennent de l'aigreur, ou bien à cause que le cuivre a une qualité semblable, ou d'une occulte vertu & faculté qui est en lui. C'est ce qu'on voit arriver aux grains de pepins de raisin, desquels l'huile se convertit plutôt dans cette sorte de vaisseau en une verte rouille, qu'en exhalation renue & aërée, quelque art qu'on employe pour conduire le feu; mais en la distillation des huiles des matieres odorantes, & de saveur aromatique & douce, ou bien qui sont de qualité semblable au cuivre, il semble qu'un vaisseau de fonte soit plus convenable.

En quel tems l'on doit distiller les huiles, & comment il faut préparer les matieres avant que de les distiller.

Les matieres doivent être distillées dans le tems de leur meilleure disposition; savoir, les semences & choses aromatiques, lorsqu'elles sont fraîches & nouvellement cueillies; car plus elles seront fraîches & recentes, plus elles rendront une huile excellente, & principalement les choses odorantes & aromatiques. Quant aux herbes, il les faut cueillir lorsqu'elles sont en leur grande vigueur; c'est-à-dire, quand elles sont en fleur. Que si on les distille plus tard, l'huile qui en sortira, sera pour la plus grande partie, écumeuse, & on n'en recevra pas tant. Lorsqu'elles seront cueillies en ce tems, il les faut faire sécher à l'ombre l'espace d'un mois ou deux, afin qu'une portion de leur humeur aqueuse & alimentaire soit diminuée, & que l'humeur oléagineuse & radicale soit extraire plus pure & plus entiere, afin qu'elles puissent être broyées plus facilement. Au contraire, si les herbes sont fraîches distillées ou nouvellement cueillies, elles rendront assez d'huile, parceque leur humeur naturelle abondera; mais l'huile n'aura pas tant d'efficace, ni ne sera pas odoriférante; ainsi entre ces deux extrémités, on tient une médiocrité.

Or quant à la préparation des matieres dont on peut extraire l'huile, il n'est pas besoin d'user d'infusion, ni de putrefaction, ainsi que l'on fait à la distillation des eaux, comme nous avons dit ci-devant. Car l'infusion qu'on leur donneroit en eau ou vin,

ou eau-de-vie, confondroit & mêleroit les propres saveurs & odeurs des huiles avec autre chose, & les rendroit plus humides qu'il n'est besoin pour en tirer l'huile pure & sincere. Aussi si vous les mettez pourrir en un fumier de cheval, ou en terre, ou en cendres chaudes, ou en eau booillante, pour en mieux distiler l'huile, suivant les moyens que nous dirons incontinent; vous devez apprehender de communiquer à l'huile quelque mauvaise qualité. Car la matiere étant pourrie, il est impossible que l'huile n'en sente quelque chose, vû qu'elle est one partie de la matiere. Quoique l'huile, qui est distillée des matieres ainsi putrefiées, ne se gâte pas aussi-tôt; cependant elle n'est pas long-tems sans se corrompre, & même beaucoup plutôt sans comparaison que les autres huiles, qui sont extraites saos aucune putrefaction précedente des matieres. C'est pourquoi je suis d'avis que les matieres dont on veut extraire l'huile, ne soient ni détrempées ni putrefiées; mais seulement broyées & rédigées en petits brins, puis passées grossierement par un crible, ce qui servira aotant, même plus que l'iofusion ou putrefaction sans piler, ou broyer. Ajoûtez que par ce moyeo, l'on a plutôt expedié l'affaire & que quand oo auroit fait détremper ou putrefier les matieres, on n'en tireroit pas trois gootes d'huile davantage, que par le simple broyement.

Le moyen & l'ordre qu'il faut tenir à la distillation des huiles.

Après que vous aurez préparé la matiere dont vous voulez extraire l'huile, & qu'elle sera concassée & rédigée en brins, puis passée grossierement par un crible; jettez-la dans le vaisseau de cuivre avec certaines mesures d'eau de fontaine; savoir, dix-huit livres d'eau ou environ, pour deux livres pesant de matiere, à raison de quoi il faut que le vaisseau tieone douze à qoinze pintes, afin que la troisiéme partie demeure vuide, quand la matiere & l'eau y seroot. Cette eau sert à la matiere que l'on veut distiller, comme de véhicule à porter ses vapeurs en haut, & à séparer les humeurs par le moyen de la décoction qui s'y fait. Vous pourrez augmenter ou diminuer l'eau selon la quantité des matieres que vous voudrez distiller, à la charge toutefois que vous mettrez toûjours neuf ou dix fois autant d'eau que de matiere, & que votre vaisseau de cuivre, ou de verre, ou de terre, ou de telle matiere qu'il vous semblera bon, ait une grandeur proportionnée & convenable à la quantité des matieres que vous voudrez distiller. Car s'il étoit trop grand ou trop pent, ce seroit peine & frais perdus.

Les deux livres de matiere, & les dix-huit livres d'eau sont la quantité la plus assûrée qu'il faut choisir pour en tirer l'huile aisément, & en abondance. Car si vous en mettez davantage, la longueur du tems vous ennuyera; si vous en mettez moins, à grand peine en tirerez-vous dix gouttes d'huile. En quoi néanmoins il faut se conduire selon l'expérience des choses, d'autant qu'il y a des matieres qui ne rendent point d'huile, si vous ne les mettez en grande quantité, comme est la semence d'anis & autres, ainsi que nous déclarerons ci-après en particulier.

Il faut encore remarquer cette particularité, que les herbes demandent un plus grand vaisseau & une plus grande quantité d'eau que les semences & aromates pour en extraire l'huile, d'autant qu'en poids égal elles occupent plus de lieu que ne font les semences & aromates; car ces herbes n'étant pas si ramassées, mais plus épandues, demandent à proportion plus d'eau, de crainte qu'elles ne séchent & ne brûlent dans le vaisseau de cuivre.

Après que vous aurez mis la matiere & l'eau ensemble dans le vaisseau de cuivre, laissez-les là tremper cinq ou six heures, plus ou moins, selon le naturel & substance des matieres, ou sans les faire tremper pendant ce tems, d'autant que l'ebullition qui se fera dans le ventre du vaisseau, servira d'iofusion à la matiere, couvrez le vaisseau & l'ajancez de son chapiteau, lutez-les fort bien ensemble avec des blancs d'œufs & la farine pêtris ensemble sur un drapeau, à leur emboiture.

Cela fait, mettez le vaisseau de terre dans le fourneau sur les deux verges de fer, & lutez avec de l'argille ou ciment pilé & pêtri le bord du vaisseau de terre avec le bord du fourneau; après mettez le vaisseau de cuivre bien bouché dans celui de terre, en telle maniere néanmoins que d'un fond à l'autre il y ait un intervalle d'eoviron deux ou trois doigts; il faut remplir cet intervalle de sablon pur & net, jusqu'au haut des deux vaisseaux, & même si on veut, jusques au cou du vaisseau de cuivre; faites que le bec ou tuyao par lequel l'huile dégoutera, tourne vers la droite ou gauche du fourneau.

Il faut encore remarquer cette particularité, que ce n'est qu'en la distillation des semences & aromates qu'il faut se servir du vaisseau de terre, & du sablon entre deux, & non en la distillation des herbes; car les semences & aromates sont d'une tissure plus délicate, (ce qu'on connoît par leur grande chaleur & sécheresse,) & la matiere qu'elles rendent, est aussi plus délicate & plus ferme. Pour cette raison, la force du feu pourroit troubler leur parfaite distillation, c'est-à-dire, feroit que la distillation sortiroit un peu trouble, même au commencement, si on ne le moderoit par ce qu'on met entre deux, savoir le vaisseau de terre & le sablon.

Mais en la distillation des herbes, il faut mettre le vaisseau de cuivre dans le fourneau, sans le vaisseau de terre, & le sablon entre deux; d'autant que les herbes à cause de leur solidité & substance plus dure, demandent une plus grande force de feu.

D'où l'on peut conclurre que les huiles ne peuvent être extraites par distillation au bain-marie; savoir, en mettant l'eau bouillante autour du vaisseau de cuivre dans un grand chaudron, d'autant que la distillation en seroit plus longue qu'il ne faudroit, & n'en seroit pas plus avantageuse. Car le bain-marie, c'est-à-dire, l'eau bouillante ne rend pas la chaleur assez competante & proportionnée; mais elle procede lentement, & l'huile acquiert toûjours quelque mauvaise qualité, si on est trop long à l'œuvre, principalement si la matiere n'est point de soi humide; de plus, l'huile ne monte qu'à grand peine, par ce moyen, pour venir dans le vaisseau recevant, d'autant que la force lui manque, à cause que l'eau bouillante ne peut pas tant exciter que le feu clair, le vaisseau de terre & le sablon entre deux.

Le vaisseau de cuivre étant ainsi accommodé dans le fourneau, accommodez à son canal ou vaisseau distillatoire, le vaisseau recevant appuyé sur une petite escabelle, ainsi que vous voyez en la figure. Bouchez l'emboiture de ce canal & du vaisseau recevant, avec de la pâte & bol Armenien, ou du blanc d'œuf & de la farine étendus sur un linge.

Allumez ensuite les charbons que vous aurez mis sur la grille, faites un feu lent & doux pour le commencement, afin d'échauffer tout doucement les matieres, & jusques à ce que la matiere qui est dans le vaissezu de cuivre avec l'eau de fontaine soit bouillante, sans néanmoins jetter des bouillons qui s'élevent trop contre le chapiteau, ainsi que nous voyons arriver en certaines semences, comme l'anis; lesquelles à raison de leur substance rare, & de leur viscosité, jettent des bouillons à force. Si cela arrivoit, il fau-

droit diminuer le feu ; ou si la diminution du feu ne pouvoit pas encore arrêter la fureur des bouillons, il faudroit ôter le chapiteau, & temuer la matiere avec un bâton ; ainsi l'écume se résoudra en vapeur, laquelle peu après se pourra modérer, arrêter & dessécher par un feu médiocre ; puis il faudra remettre le chapiteau & le luter comme auparavant.

Entretenez & continuez le feu en pareil dégré, jusques à ce que vous sentiez que le chapiteau est échauffé ; alors ou quelque peu auparavant, si vous voulez, remplissez la cuvette, qui entoure le rond du chapiteau d'eau fraîche, laquelle rafraîchissant le chapiteau, épaissira & resserrera les vapeurs & esprits de l'huile, qui sont très-subtils & très-chauds, & les convertira en huile. Quand l'eau froide qui est en la cuvette sera chaude, on la doit lâcher par le canal du réfrigeratoire, & en sa place en verser de la nouvelle.

Il est vrai que quelques-uns n'approuvent pas que l'on rafraichisse le chapiteau avec de l'eau fraîche, d'autant que les vapeurs par ce rafraîchissement du chapiteau, s'épaississent & resserrent trop tôt, & avant que de sortir du bec du tuyau ; mais retombant dans le vaisseau, où derechef elles se résolvent, & à la fin par de continuels épaississemens & rechûtes, se consument & viennent à néant ; ou pour le moins par continuelle ébullition, peu de vapeurs viennent dans le vaisseau recevant ; & ces vapeurs si-tôt épaissies ne sortent pas aisément : ce qui fait que l'on tire moins d'huile des matieres, & que ce qu'on en tire est un peu gâté par combustion.

C'est pourquoi au lieu de rafraîchissement mis sur le chapiteau, pour épaissir & resserrer les vapeurs élevées au chapiteau, ils mettent tout auprès du fourneau un tonneau n'ayant qu'on fond, au travers duquel ils font passer un grand tuyau d'étaim, par deux trous faits obliquement à ce tonneau ; ce tuyau est emboîté dans le bec ou canal qui sort du chapiteau, bien luté ensemble, & s'en va rendre dans le vaisseau recevant. Ce tonneau est rempli d'eau fraîche, par le rafraîchissement de laquelle les vapeurs envoyées ou portées du chapiteau en ce tuyau d'étaim, sont épaissies, resserrées, & converties en hude ; ainsi elles dégoutent aisément dans le vaisseau recevant avec une plus grande commodité, quantité & bonté, que si elles étoient converties en huile dans le chapiteau par le rafraîchissement qu'on pourroit lui communiquer avec de l'eau froide ; & afin que l'eau ne s'écoule pas du tonneau par les trous par lesquels le tuyau d'étaim traverse, on a soin de les bien boucher. Qui voudra user de ce moyen de rafraîchir les vapeurs, le pourra faire ; néanmoins le nôtre n'est pas moins commode, utile, ni profitable que l'autre, & n'apporte pas cette incommodité que l'on dit, ainsi que l'experience enseigne, & au cas qu'on craignît cette incommodité, il ne faudroit pas remplir la cuverte d'eau fraîche, mais d'eau qui fût à demi tiéde, ou couvrir seulement le rond du chapiteau avec des linges mouillés en eau fraîche, & les renouveller souvent

Continuez par ce moyen vôtre distillation sans l'interrompre, & entretenez le feu de même dégré ; ou s'il est besoin, vous l'augmenterez jusqu'à ce que les vapeurs soient épaissies les unes après les autres, & que toute la liqueur qu'elles portent & qui est dans le vaisseau de cuivre, soit écoulée dans le vaisseau recevant. Ce qu'on reconnoîtra quand on verra que de dix-huit livres d'eau, ou environ, on en aura reçû dix, & que les goutes distillantes ne se rapporteront plus au goût, ni à la saveur des matieres. Alors il faut cesser, de crainte que la matiere qui est dans le vaisseau de cuivre ne s'enflâme, ou ne s'attache à son fond. L'on jugera que la distillation ira bien, & sera en bon état, si entre les goutes qui distillent, il n'y a presque aucun espace de la chute d'une goute à l'autre, & qu'à grand peine on en peut compter une ou deux en nombre ; & de-là aussi on juge de la quantité & de la force du feu. Par ces moyens le vaisseau de cuivre se vuide, en moins de six ou sept heures, si la matiere s'accorde en sa pesanteur avec l'eau du vaisseau, comme de deux livres de matiere à dix-huit livres d'eau.

Il faut remarquer en cet endroit que l'huile sort en même-tems que l'eau, & que l'eau qui distille avec l'huile, vient non-seulement du simple ; mais aussi de l'eau dont on s'est servi à faire la distillation, laquelle à cause de la décoction qu'elle a eu avec le simple durant la distillation, s'est mêlée par la force du feu dans la matiere pilée, de laquelle on a rapporté la vertu entiere, ainsi que l'on en peut juger par l'odeur & la saveur, qui n'est autre chose que celle du simple. C'est pourquoi, cette eau qui distille en même tems que l'huile, n'est pas de moindre efficace ; elle est même de plus grande force, vertu & meilleur effet que celle qui est distillée des simples par l'alembic, d'autant qu'elle sent encore plus fort le simple que les autres que l'on a tirées par l'alembic, entre lesquelles il n'y a d'autre différence, sinon que l'eau distillée par l'alembic, est celle qui par la chaleur du soleil, a été introduite par l'accroissement, & la nourriture du simple ; & l'autre qui est mêlée avec le simple, dont est tirée l'huile, est tellement incoporée & mêlée (par la force du feu) dans la matiere pilée, qu'elle en rapporte, acquiert, & retient toute sa vertu, ainsi que montre la saveur & odeur qui est en elle. Cette saveur & cette odeur approchent de bien près à celle que l'huile a en soi, quoiqu'il semble que l'huile devroit retenir toute la saveur & l'odeur du simple, vû que l'huile est comme l'ame & la forme qui donne l'être au simple ; mais en la décoction véhémente du simple & de l'eau, il se fait une si grande dissolution des parties dissimilaires du simple, que l'odeur & saveur sont communiquées à tous les deux ; mais l'eau & l'huile retiennent, quoiqu'inégalement, la saveur & l'odeur du simple. De plus, vous serez plus assûré que cette eau a retenu la vertu du simple, auquel elle aura été mêlée par la distillation de son huile ; si vous voulez vous donner la peine de réitérer plusieurs fois la distillation, vous trouverez en elle toute l'odeur & la saveur de son simple ramassées, comme il arrive de l'eau-de-vie, qui a en soi la force d'une grande quantité de vin. Pour cela, nettoyez le vaisseau de cuivre, versez-y toute l'eau qui aura été distillée avec l'huile, disposez & ordonnez toutes choses nécessaires, ainsi qu'on fait à la distillation des huiles d'herbes, quand vous verrez que d'environ dix-sept, vous en aurez reçû une ; savoir la prémiere distillation, il la faudra garder, car elle aura en soi amassé toute la vertu de l'eau, & n'aura pas moins de vertu que l'huile.

De quelle maniere il faut separer l'huile qui est coulée avec l'eau en distillant.

Il est certain que l'huile qui aura été distillée, est une liqueur qui par le moyen & par la force de l'eau bouillante où elle sera mêlée, aura été separée & déracinée de la matiere & gardée avec elle, & conduite dans le vaisseau recevant. Et pour cela l'huile sera toûjours avec l'eau, non pas toûjours en la superficie ; car souvent elle est au fond, quelquefois pêle-mêle. Si l'huile est plus pesante en égal volume que l'eau, elle sera au bas ; s'il arrive que l'huile soit par froideur congélée comme en nuées, ou en petits brins de laine, alors elle sera mêlée avec l'eau. Derechef l'huile ira au

fond, si elle est d'une substance épaisse & bien amassée; telle est celle de canelle & de clou de gérofle, & autres semblables. Il y a des huiles qui se confondent avec l'eau, pendant qu'elles s'épaississent par le froid; telles sont les huiles d'anis & de fenouil, & c'est par une certaine proportion qu'elles ont avec le poids de l'eau.

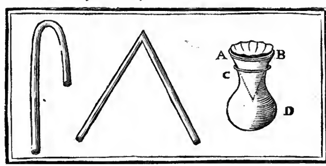
Pour separer donc l'huile que l'eau a apportée avec soi, il seroit bon que le vaisseau recevant fût un peu pointu par le fond, qu'il eût en son fond un petit trou, qui seroit bouché durant la distillation avec la cire ou du bon ciment, lequel, après la distillation & que l'eau & l'huile seroient refroidies à l'air sur un trepié, pourroit être débouché. Si après qu'on a regardé attentivement dans ce vaisseau recevant, on voit l'huile au bas du vaisseau recevant, mais le ciment ou la cire ôtée, l'huile sortira, & l'eau demeurera dans le vaisseau, en bouchant ledit trou, si vous l'y voulez conserver.

Si l'huile va dessus & nage sur l'eau, en débouchant le trou toute l'eau se vuidera par le bas,& l'huile s'arrêtera au fond du recipient, si par cas fortuit elle ne tombe plûtôt au vaisseau d'en bas que dans la phiole préparée, à quoi il faut bien prendre garde.

Mais si l'huile est mêlée parmi l'eau en façon de nuée, coulez toute l'eau par un linge de lin à l'air froid, & après que la distillation sera refroidie, l'huile étant dans le linge, il sera aisé de l'amasser avec un couteau, & de la mettre dans une phiole, dans laquelle à la fin, s'il est besoin, on la pourra réduire en subtile liqueur, par une moyenne chaleur en la mettant au soleil, ou sur les cendres chaudes.

Si l'huile nage par dessus la superficie de l'eau, vous la separerez au fourneau par digestion avec un cuiller d'argent.

Vous pourrez user de quelques autres moyens pour separer l'huile d'avec l'eau qui l'a portée; comme par exemple, avec un entonnoir de verre, mettant le doigt vers la pointe & au dessous, & faisant plusieurs fois la même chose, qui a été faite par le vaisseau recevant, savoir en versant la liqueur dans cet entonnoir. Vous ferez de même par le succement de l'eau du vaisseau recevant, qui laissera l'huile au fond. Ce succement se fait par des tuyaux de fer blanc, tels que vous les voyez ici dépeints, lesquels en peu de tems attirent l'eau du vaisseau recevant; on donne le nom de syphons à ces tuyaux. On s'en sert en France pour faire écouler l'eau en forme de fontaine, de quelque sceau ou autre vaisseau où l'eau est contenue.



Autre maniere plus commode de séparer l'huile.

Mettez un entonnoir A B dans quelque vaisseau, comme dans la cucurbite C D. Mettez dans ce même entonnoir deux morceaux de papier gris, faits en forme de cornets, humectez-les avec de l'eau, & versez dedans toute la liqueur du recipient. L'eau passera au travers des cornets chargée de sel volatil, & l'huile restera dans le papier gris.

Quelles sont les vertus, la durée & l'usage des huiles distillées.

Puisque les huiles distillées, ainsi que nous avons déclaré ci dessus, sont l'humeur radicale de toute matiete, & que cette humeur radicale est comme l'ame & la forme qui donne l'être à toute matiere, & dont dépendent les vertus, les puissances, les facultés & les actions de cette matiere; il ne faut pas douter qu'aux huiles distillées ne consiste l'entiere vertu du simple, dont elles sont distillées; mais d'autant plus pure & plus subtile, que par la resolution chymique les substances subtiles y sont séparées des grossieres, par le mêlange desquelles elles sont empêchées. C'est ce qui fait que toute la vertu qui étoit en une livre de simple, est enclose en une dragme, plus ou moins. Outre cela, ces huiles ont cette proprieté entr'autres, que par la grande subtilité de substance qu'elles ont acquise par le moyen du feu, elles pénétrent jusqu'aux parties intérieures, & mettent promptement en action leurs vertus.

Quant à leur durée, elles sont de garde, principalement si après être rectifiées, c'est-à-dire, encore une fois distillées sur les cendres à petit feu dans la cornue; vous les mettez dans une bouteille de verre double & renforcée, bien bouchée avec du ciment ou du mastic, ou cire mastiquée, sans leur donner aucun air, sinon lorsque vous en voudrez user: ce qu'on ne peut faire sans perte; car d'abord qu'elles sont exposées à l'air ou au feu, elles s'exhalent, s'évaporent facilement, & se consument à vûe d'œil, ainsi qu'on connoît en l'huile de camphre.

Quant à l'usage, il n'en faut user que par goutes, si vous les prenez simples & seules, soit par dedans, soit hors du corps, ainsi qu'on dira ci-après. Pour en user plus commodément dans le corps, il faut faire fondre du sucre en eau de violette, ou de rose, ou de canelle, ou autres semblables, y jetter une ou deux goutes de l'huile dont on veut se servir, & former des tablettes.

Description particuliere de quelques huiles, qui sont distilées selon la méthode précédente.

Les huiles des semences, comme, d'anis, de fenouil, de sureau, de cumin, & d'autres, sont distillées de cette façon.

Prenez telle quantité de sémence qu'il vous plaira ; comme cinq ou six livres pour le moins, & pour le mieux broyez-les grossierement, ayez soin qu'il n'y ait pas une sémence qui demeure entiere. Mettez-les dans un vaisseau de cuivre : versez par-dessus de l'eau de fontaine fort claire vingt-cinq ou trente livres, mêlez-les bien ensemble, couvrez le vaisseau de son chapiteau, & faites ainsi qu'il a été dit ci-dessus. L'huile qui distille la prémiere, est de plus grande efficace que l'autre, pour cette cause l'on pourra changer deux ou trois fois le vaisseau recevant.

C'est une chose digne d'observation, que l'huile d'anis en tems d'été ne peut être bien distillée, parce que ses esprits sont trop subtils, & beaucoup plus que ceux de la semence de fenouil, d'où il arrive qu'ils s'évaporent facilement par la chaleur du feu, quoiqu'il soit petit & doucement gouverné. Mais le tems très-commode pour la distiller, c'est l'hiver ; car plus l'hiver sera froid, plus elle sera épaisse en forme de camphre, quand elle coulera dans le vaisseau recevant. Après que vous l'aurez coulée par un linge net, toute l'eau passe, & l'huile demeure dans le linge, laquelle il faut dissoudre après dans un grand verre à la chaleur d'un poële ; ainsi le phlegme est facilement séparé. Cette huile est singuliere, soit prise seule par goutes avec du vin, ou du bouillon, ou en tablette avec sucre, pour conforter l'estomac, aider à la digestion, dissiper les vents : elle est propre aux goutes, aux maladies du poûmon, comme aussi à celles de la matrice, d'où il arrive qu'elle arrête les fleurs blanches des femmes.

Les fruits, comme le genievre, les bayes de genievre, &c. à raison qu'ils sont quelque peu plus oleagineux que les herbes & les sémences, ne demandent pas une si grande quantité d'eau que les sémences & herbes : ensorte que pour une livre de fruit, ce sera assez de cinq ou six livres d'eau. Il les faut piler assez menu, puis les jetter dans la courge, & faire comme aux herbes & sémences ; l'huile en sort la prémiere, puis l'eau.

Les épiceries & choses aromatiques sont distillées de la même façon que les sémences, & en leur distillation il ne faut mêler ni vin, ni eau-de-vie, comme font quelques-uns ; mais de la pure eau de fontaine ; parce que l'eau-de-vie & le vin montent en haut, & ne portent pas avec eux la vertu des choses aromatiques ; mais l'eau simple ne monte pas sans les esprits aromatiques. L'huile de noix muscade nage pardessus, aussi bien que celle du macis.

Pour distiller l'huile de canelle fort excellente, prenez une livre de canelle, de telle façon qu'elle puisse pénétrer par un crible, & ne soit point réduite en poudre ; mettez-la dans la courge, en laquelle on versera de l'eau de buglose, de bourrache, d'endive, & de melisse, de chacun une demi livre, laissez-les tremper quatre ou cinq jours en un vaisseau bien bouché, puis de cette courge versez-les en une autre courge, mettez cette courge dans une terrine & du sablon entre deux sur le fourneau. Faites prémierement un feu doux, puis vous l'augmenterez peu à peu ; après qu'il en sera distillé une certaine quantité de cette façon, ôtez-la, c'est la meilleure ; car celle qui suit est de beaucoup moindre efficace que la prémiere ; l'on peut garder la seconde huile pour y tremper de la canelle nouvelle.

Vous distillerez de même façon les cloux de gérofle, le poivre, l'angelique, la galangue, &c. *Voyez* HUILE.

DISTILLATION *selon la méthode de l'Abbé Rousseau.*

Ce fameux Chimiste suppose d'abord qu'il faut nécessairement un levain, pour fermenter les matieres, qui ne peuvent pas naturellement avoir par elles-mêmes de fermentation ; & que pour en tirer des essences parfaites, il faut que ce levain ait une perfection universelle, c'est-à-dire, qu'il doit s'accommoder à toutes sortes de sujets, sans leur communiquer aucune qualité particuliere, qui puisse alterer leur nature & leur vertu ; d'où il conclut que les levains que nous tirons de la bierre, du cidre & du vin, ne sont nullement propres pour faire des choses parfaites ; parce qu'étant des êtres déterminés, chacun par son espece, ils ont des vertus particulieres, qu'ils communiquent à ceux qu'ils fermentent ; il faut donc un levain universel, qui s'approprie à toutes les especes, sans les alterer, & qui étant déterminé par les sujets particuliers ausquels on l'applique, bien loin de les affoiblir, en augmente la vertu & la qualité. Or il prétend que le miel est le levain général ; parce qu'il est l'esprit universel de l'air, corporisé avec la rosée qui tombe sur les plantes, & autres sujets, où les abeilles le recueillent.

Maniere de faire le levain universel.

On fait dissoudre un poids de miel dans quatre poids d'eau, & l'on tient les vaisseaux où l'on a fait la dissolution dans une étuve y entretenant jour & nuit, été & hiver, un feu dont le degré soit tel, qu'on en puisse supporter la chaleur autant de tems que l'on voudra rester dans l'étuve, sans s'incommoder. Cela se fait par le moyen d'un poële, ou d'un fourneau qu'on place au milieu. Après deux ou trois jours la dissolution se met en mouvement, & le miel se fermente sans le secours d'aucun autre levain.

Manipulation, ou maniere de fermenter, & préparer les plantes, herbes, ou racines qu'on veut distiller.

Quand le miel a fermenté pendant vingt-quatre heures, on met dans la dissolution les herbes bien hachées, & bien pilées, à la quantité d'un seau sur deux de dissolution, & après les avoir bien brouillées ensemble, on les laisse fermenter jusqu'à ce que les herbes soient tombées au fond. Il est bon de les brouiller, & enfoncer plusieurs fois de suite.

On en distille ensuite l'eau-de-vie avec le réfrigeratoire, de la même maniere que celle du vin, & l'on met suc, & marc dans l'alembic. Quand la distillation est faite, on la rectifie de la maniere que l'on veut.

Quand la fermentation est forte, les plantes aromatiques qui abondent en huile volatile, ou essentielle n'en donnent presque point ; car son onctuosité ayant été mêlée par le ferment, avec le sel & le mercure volatil, elle est réduite en eau-de-vie, de laquelle on peut faire de belles choses, quoi qu'elle soit séparée des principes fixes qui restent après la distillation. Car elle est un dissolvant homogene de la plante de son espece ; ensorte que si l'on fait infuser des fleurs, des feuilles, ou des tiges tendres de sa plante pendant quelques jours, elle en tirera le souphre, & la teinture, l'esprit & la vie, laquelle peut suppléer au sel volatilisé ; il est vrai pourtant que si on lui joint le sel volatilisé, elle produira des effets plus nobles & plus surprenans.

Maniere de faire la véritable eau de la Reine d'Hongrie.

L'inventeur de l'eau de la Reine d'Hongrie, en a caché le mystere à la plûpart des Artistes, en ordonnant de mettre des fleurs de romarin en infusion dans l'esprit de vin ; car ils ont crû qu'il s'agissoit d'esprit de vin de vigne au lieu qu'il faut l'entendre de l'esprit de vin de romarin, lequel étant de la même nature spécificative que les fleurs, en est aussi le dissolvant naturel & homogene, qui s'unissant intimément à leur

essence, bien loin de l'affoiblir comme fait l'esprit de vin ordinaire, lequel est d'une espece différente, la fortifie au-contraire, & augmente sa vertu & sa qualité. Il faut penser la même chose de toutes les autres plantes aromatiques, aussi-bien que des diurétiques, dont la vertu est infiniment exaltée par l'esprit de leur vin propre, & par la volatilisation exuberée de leurs sels.

Proprietés de la véritable eau de la Reine d'Hongrie.

Elle est souveraine pour la gangrene, les ulceres putrides, & les contusions. Il faut les bien étuver plusieurs fois le jour, & pendant un tems considerable, afin que cette eau puisse pénétrer & produire son effet; ce qui s'exécute promptement, car on voit la pourriture & la gangrene tomber en vingt-quatre heures, & les contusions se dissiper sans aller jamais à suppuration. Elle empêche même (ce qui paroît incroyable) le sang extravasé sous le crâne, de se coaguler, ou de sortir par les conduits extérieurs, pourvû que dans les prémieres vingt-quatre heures, on s'en bassine, après s'être fait raser la tête, réiterant de deux heures en deux heures.

Distinction de la Manipulation, ou préparation des gommes.

Quoique les fermentations soient une préparation générale, pour tous les sujets qu'on veut distiller, il y en a pourtant certains qui veulent être préparés. Telles sont les gommes, qui demandent une préparation particuliere, parce qu'elles contiennent certaines parties résineuses difficiles à dissoudre dans l'eau. La maniere de préparer l'opium, de laquelle nous allons donner les régles, pourra servir de modéle, pour la préparation de la gomme ammoniac, du galbanum, de la scammonée & autres semblables.

Préparation de l'opium.

On prend une livre d'opium; on le frotte bien fort dans une terrine de grais, dans laquelle il y a trois livres d'eau, & l'on continue de frotter l'opium, jusqu'à ce qu'il soit réduit en une espece de boue avec l'eau. Ensuite on met trois livres de miel en fermentation, dans un matras à long cou, avec douze livres d'eau, puis ayant fait tiedir ce qui est dans la terrine, on le verse dans ledit matras; la fermentation se fait alors d'une maniere plus vive & plus puissante, que s'il n'y avoit que le miel seul, & quoique ce qu'il y a de limoneux ne se dissolve pas d'abord, l'action forte & continuelle du ferment le dissout, & le purifie avec le tems. La fermentation étant finie, on distille l'eau-de-vie de l'opium, dans un réfrigérant. Cette eau-de-vie a toute l'odeur, & le goût de l'opium, & l'on peut s'en servir ainsi, toute la vertu anodine de l'opium étant concentrée dans son huile seule. Cependant si on la volatilise, & qu'elle devienne esprit inflammable, elle aura une vertu plus exaltée, & par sa subtilité elle pourra pénétrer les membranes de l'estomac, ce que ne peut faire l'huile dans son état ordinaire, à cause de sa crassitude; de plus étant volatilisée elle est dégagée de sa terrestréité, & de sa crudité, dans lesquelles consistent son venin. C'est pourquoi l'on en peut donner alors, depuis dix jusqu'à cinquante gouttes sans craindre aucun accident fâcheux; au lieu qu'un seul grain d'opium préparé à l'ordinaire a souvent causé la mort. Pour rendre cette eau-de-vie plus parfaite, il faut filtrer ce qui reste dans l'alembic, & après l'avoir évaporé jusqu'à consistance de miel fort liquide, on le mêle avec son eau-de-vie non rectifiée, afin que le plegme dissolve le sel & la teinture de ce résidu, après quoi on le filtre une seconde fois par le papier gris. Ce mélange compose un laudanum plus parfait, parce que le sel de l'opium étant sudorifique, l'union avec son sel volatil produit un médicament plus noble & plus excellent.

Préparation des Bois Aromatiques.

La préparation de la canelle peut servir d'exemple, pour la préparation des autres bois aromatiques. On met en fermentation avec quatre livres de miel, une livre de canelle réduite en poudre & passée par le tamis; on y ajoûte douze livres d'eau. Après la fermentation, on distille au réfrigératoire, & au lieu d'huile essentielle, comme il en vient aux distillations & préparations ordinaires de la canelle, on tire par celle-ci une eau-de-vie très-agréable, & très-suave au goût & à l'odorat. Ensuite on perfectionne cette eau-de-vie, en la rectifiant, & la mettant après une infusion avec de nouvelle canelle pulvérisée grossierement, car elle en tire une teinture de rubis, & un goût admirable. Cette eau-de-vie, ou essence de canelle est un excellent cordial stomachique, & céphalique, & un remède très-prompt & très-efficace pour les grossesses & accouchemens des femmes, & pour leurs suites, sur-tout quand elle est jointe à l'essence de rhûe, ou de mélisse.

Préparation de l'essence de vipere.

Pour tirer l'essence de toutes sortes d'animaux, il faut d'abord les faire sécher au soleil, ou à un feu très-doux, jusqu'à ce qu'ils puissent être réduits facilement en poudre, & passés par le tamis: c'est le moyen d'empêcher la mauvaise odeur qui infecte certaines essences ingrates, lesquelles suffoquent au lieu de vivifier: & il ne faut pas s'imaginer que la dessication cause l'évaporation de ce qu'il y a de plus subtil, & de plus spiritueux dans les chairs des animaux, car l'expérience prouve le contraire & montre évidemment qu'il n'en sort point d'esprits, que lorsqu'elles sentent assez le feu, pour en être brûlées.

Il faut donc mettre trois, ou quatre livres de poudre de viperes bien séche, avec trois fois autant de miel, & laisser dans l'étuve agir la fermentation jusqu'à la fin du bouillon. Ensuite on brouille bien le limon qui est ramassé au fond, en forme de pus, & l'on verse le tout dans le vaisseau distillatoire qui doit être de verre à long cou, & de deux pieds de haut, s'il est possible, on lui adapte le chapiteau & le récipient, lesquels on lute bien, & l'on distille au feu de sable, employant toute son adresse pour empêcher que la pénétration extraordinaire des esprits & des sels volatils, ne perce le lut de la jonction des vaisseaux. Ces esprits contre l'ordinaire montant les prémiers; & quand ils sont entierement distillés, & dégagés du phlegme, & des autres principes qui sont restés au fond du vaisseau, on évapore ce résidu jusqu'à sec dans des terrines, à feu leger, & on le distille ensuite dans une cornue, à feu de reverbere par dégrés, pour avoir de nouveau sel volatil, & une huile noire, & piquante, lesquels on réctifie deux ou trois fois sur le *caput mortuum* pulverisé, pour les mondifier l'un & l'autre de leur terre, & de leur puanteur. Il est encore nécessaire de les distiller à feu de sable, avec des cendres lavées & dessalées, bien séches, & empâtées avec lesdits sels, huiles & esprit puant, jusqu'à ce qu'ils soient bien purs.

Alors il faut mêler les prémiers & les derniers sels volatils avec l'huile, & distiller de nouveau ce mélange dans un sublunatoire à long cou, dans lequel on mettra quelques pintes d'eau commune bien claire & bien nette, pour retenir le reste des mauvaises odeurs; il faudra observer la distillation, aussi-tôt que les sels sont dissouts dans le chapiteau, pour voir si les esprits sont encore assez forts, afin de n'y plus mé-

les de phlegme, & l'on aura une essence dans laquelle l'huile est unie avec les sels, & les esprits, par une homogenéité de principes. Sa couleur est d'un beau jaune, comme si c'étoit une teinture d'or, elle est sans gout, ni apparence d'eau-de-vie, ni de miel, parce que le miel comme nous l'avons remarqué dès le commencement, est un levain universel, & homogene avec toutes sortes de sujets, mais particulierement avec la chair des viperes, qui ne se nourrissent que du miel, ou de la rosée qu'ils léchent sur les herbes, c'est pour cela qu'ils se conservent en vie des années entieres, sans qu'ils se nourrissent d'autre chose que de l'esprit, ou miel de l'air.

Cette essence de viperes est excellente, tant pour conserver la vie & la santé, que pour rétablir, & fortifier des vieillards, & des malades languissans. Elle surpasse l'élixir de proprieté dans les apoplexies: après qu'on a fait prendre le vin émétique, elle en fortifie la vertu, & en assûre le succès.

Cette maniere de distiller l'essence de viperes, est une régle qu'on peut suivre sûrement dans la distillation des autres animaux; dont les essences seroient d'un grand secours, pour fortifier les infirmes & les vieillards, & pour conserver la vigueur des jeunes gens, & des autres personnes d'un âge plus avancé qui se portent bien.

Préparation des plantes vulneraires.

Comme les plantes vulneraires n'ont point communément d'huile essentielle, il suffit de les laisser fermenter dans le miel, cinq ou six jours. Ensuite on distille leur esprit qui est assez foible au réfrigerant, & l'on passe le reste dans un linge, pour le faire évaporer en consistance d'électuaire. C'est dans ces électuaires que reside la vertu balsamique de ces sortes de plantes, laquelle a été mise en mouvement par la fermentation du miel, qui est aussi un excellent vulneraire.

Si l'on veut avoir une eau vulneraire plus excellente que toutes celles qu'on distille par les préparations ordinaires, il faut dissoudre cet électuaire, ou opiate, dans son esprit simple distillé, & non rectifié, & filtrer la dissolution, pour en séparer les excrémens & les superfluités.

Préparation de la manne.

Il est difficile de distiller une matiere si spiritueuse, & l'on est obligé de laisser quelque légere ouverture aux Vaisseaux, pour donner passage à ces esprits fougueux, & violemment agités par la chaleur du feu. Quand même on ne mettroit que deux livres de manne dans une cornue, & qu'on ne les distilleroit qu'au feu de sable, dans un récipient de quinze pintes, les vapeurs qui en sortiroient, seroient si fortes, que le balon créveroit, & feroit un bruit, comme un coup de mousquet.

En distillant donc avec la précaution que je viens de donner, on aura d'abord un esprit fétide, un peu acide & ignée, assez semblable à l'esprit de tartre, & une huile noire, puante, & très-piquante, comme celles des bois distillés. Ceux qui voudrons s'arrêter à cette huile, pourront la corriger par les rectifications; mais il vaut mieux chercher quelque chose de plus noble, dans la manne qui est remplie d'un esprit céleste, dont l'excellence surpasse infiniment la noblesse & la vertu du miel. On fera donc dissoudre dix, ou douze livres de manne, dans quatre fois son poids d'eau chaude; ensuite on passera la dissolution par un linge, & on la mettra dans de grands vaisseaux de verre, tenant chacun dix ou douze pintes, & on les mettra dans un lieu chaud, ou étuve, pour laisser faire la fermentation; après laquelle il faut séparer un limon, qui se pose au fond du vaisseau, & distiller le vin de manne dans un réfrigeratoire. On aura d'abord une excellente eau-de-vie dans une quantité beaucoup plus grande, que n'en donneroit le vin commun. Après l'eau-de-vie, il passera un phlegme blanchâtre & laiteux, qui est propeement l'huile volatile, essentielle & éthérée de la manne; & c'est cette huile volatile qui fait crever les vaisseaux quand on distille la manne sans la fermenter, & qu'on perd quand on laisse une ouverture aux vaisseaux de la distillation. On la continue dans le réfrigerant jusqu'à ce que le phlegme passe clair, & ne soit plus blanchâtre. Pour lors on laisse repôser le tout mêlé ensemble dans le récipient, après huit ou dix jours de repos; cette mixtion laiteuse s'éclaircira, & il surnagera une huile dorée couleur d'ambre jaune, avec un goût fort piquant, & fort aromatique, & beaucoup plus précieuse que l'huile essentielle de canelle. Alors on verse tout dans un réfrigerant plus petit pour faire une rectification plus exacte, laquelle fait passer l'eau-de-vie, en esprit de vin, accompagné de son huile aromatique; & ce mélange rend une odeur d'essence d'ambre gris, sans retenir l'odeur d'esprit de vin. La vertu de cette essence est de beaucoup supérieure aux vertus de l'ambre même.

Si après cette peémiere opération, vous retirez du réfrigeratoire, ce qui étoit resté, & qu'on le fasse évaporer jusqu'à même consistance, où étoit la manne avant sa fermentation, en se servant de grandes cornues de verre, & le distillant à feu de sable bien gradué, pour éviter le gonflement, auquel cette matiere est très-sujette, on aura un phlegme, un esprit roux, & une huile noire, fétide & très-piquante. Si on rectifie cet esprit roux au bain-marie, à quelque nombre qu'on pousse les rectifications, il laissera toujours au fond de la cucurbite, des terres noires. Il faut donc prendre cette terre qui est luisante & noire comme du geais, & sans goût; & quoiqu'on la lave dans l'eau bouillante, elle ne donnera point de sel; mais si-tôt qu'on aura rompu la cornue pour l'en tirer, cette matiere s'enflâmera de soi-même à l'air, comme un charbon ardent. Alors il faudra la broyer, & la mettre dans une autre cornue, avec tout son esprit & toute son huile, & la distiller au sable, feu fort, sur la fin: & quand on aura cohobé cet esprit & son huile neuf ou dix fois, sur la même tête morte, ou terre noire, on y trouvera un sel lexivial, qu'on en peut séparer par la lexivation; ce sel étant dissout dans l'esprit alkali-volatil dephlegmé, de la substance duquel il avoit été coagulé; & cette dissolution étant unie avec l'eau-de-vie, impreignée de l'huile aromatique, on mettra ce mélange en digestion, pour faire séparer une hypostase qui tombera au fond. C'est là la derniere rectificatiun de l'essence de manne, dont tous les principes sont alors réunis en être ressuscité. C'est un esprit de vie concentré, dans lequel on peut dire, que l'esprit uoiversel, & l'ame du monde, est rendue sensible, dans sa simplicité non spécifiée. Cette essence est d'une odeur, & d'une vertu qui surpassent celles de tous les aromates, & de tous ce qu'il y a de plus précieux.

DISTILLATION, *Voyez* DISTILLATION de miel, de bayes de genievre, de vinaigre. *Voyez* MIEL, GENIEVRE, VINAIGRE.

DISTILLER. Terme de Chimie. Purifier les matieres par l'alembic. Il y a deux manieres de distiller. Celle que les Chimistes appellent distiller *per ascensum*, est la maniere de distiller ordinaire, en mettant le feu sous le vaisseau qui contient la matiere dont on veut avoir l'extrait; & ils appellent distiller *per descensum*, lorsqu'on met le feu sur les matieres, parce qu'alors la vapeur qui tend à s'élever, trouvant

un

un obstacle, est forcée de descendre, & de se précipiter en bas. *Voyez* EAU. ESPRIT. ESSENCE. HUILE.

DIURÉTIQUE. Remede qui tend à procurer on écoulement plus abondant des urines, en déchargeant le sang de ses sérosités superflues. La racine de parera brava est un excellent diurétique. On l'employe avec succès dans toutes les maladies des reins & de la vessie, dans les douleurs néphrétiques, dans les supressions, & diminutions d'urine, dans les bouffissures de toutes les parties du corps, & dans les hydropisies.

Tisanne de parera brava.

Faites bouillir depuis un gros, jusqu'à deux & trois gros de cette racine, écrasée & effilée dans trois pintes d'eau. La décoction étant réduite à une pinte, tirez-la du feu, laissez-la refroidir, & passez-la par l'étamine. On en fait prendre au malade de quatre heures, en quatre heures, environ la moitié d'un demi setier chaque fois. Il peut la prendre froide, oo chaude, & pour en augmenter la vertu, on y ajoûte ordinairement un gros de sel ammoniac, ou de nitre purifié.

On donne aussi cette racine en substance, en la pulverisant, & en formant un bol composé de cette poudre, & de quinze grains de sel ammoniac, avec quelques gouttes de sirop approprié. On réitere de quatre heures, en quatre heures; & après chaque prise, on donne un bouillon, ou un verre de tisanne apéritive, continuant toûjours de la même maniere, jusqu'à ce que les douleurs soient appaisées, & que les urines coulent librement & en abondance. On ne donne aux enfans, depuis deux ans, jusqu'à quatre, que le quart des prises, depuis quatre ans jusqu'à huit que le tiers, depuis huit jusqu'à douze la moitié, depuis douze jusqu'à vingt les deux tiers, & depuis vingt jusqu'à soixante la prise entiere. On doit se purger de cinq jours en cinq jours pendant l'usage de ce remede, aussi bien que des autres diurétiques; mais quand la guérison s'avance, on met un plus long espace entre les purgations. Le lendemain de la purgation, on recommence l'usage du remede, & l'on continue jusqu'à parfaite guérison.

Quand les douleurs néphrétiques sont pressantes, il faut commencer par saigner une ou deux fois, afin de dégager les vaisseaux, & on aura recours aux lavemens purgatifs & carminatifs, pour débarrasser les premieres voyes. Ensuite on fait prendre le diurétique de la maniere que nous venons de marquer; & si les douleurs étoient opiniâtres, on réitere les saignées, aussi bien que les lavemens, & l'on y joint l'usage du demi-bain. Pendant que le malade le prendra, on lui doit faire boire une pinte de tisanne, en quatre ou cinq verres, & un quart d'heure l'un après l'autre. Cette tisanne sera composée de racines de guimauve, d'alkekenges, de cinorodon, avec le chiendent & la regliste. On peut ajoûter à ces verres un peu de jus de citron, si les douleurs de la néphrétique sont accompagnées de vomissement; si elles continuent toûjours, il faudra joindre à tous ces remedes, l'usage des anodins, dont nous donnerons plus bas la composition.

L'accès étant passé, on doit purger le malade, & dans la suite réiterer la purgation, selon le besoin. Si le malade est sujet aux maladies néphrétiques, il doit user de la racine de parera brava pendant six mois, & principalement les cinq derniers jours de chaque lune. Immédiatement après chaque prise, on lui donnera un demi setier d'infusion de feuilles d'orties griesches, ou de chamædris, ou de turquette. Cette infusion se prépare comme le thé, & on y ajoûte un peu de sucre, ou de miel de Narbonne. Le sixiéme jour, on le purge, & la veille on a soin de le disposer par quelque lavement rafraîchissant & porgatif. On continue l'usage de l'infusion précédente pendant un mois au moins. Il faut bien se donner de garde de donner les remedes diurétiques dans le tems de la grossesse des femmes, ou lorsqu'elles approchent de leurs regles, ou qu'elles les ont actuellement. On ne les donnera point non plus dans les pertes de sang, ni dans le flux des hémorroïdes, non plus que dans les ardeurs d'urine, ni aux personnes maigres, attenuées, ou dont le sang est sec, dissout, & trop salé. On doit s'en abstenir encore dans la goute chaude, les fievres ardentes, ou étiques, dans la phtisie & dans la passion histerique, aussi bien que dans les supressions totales de l'urine causées par l'obstruction, ou inflammation des reins, ou accompagnées de douleurs violentes, de vomissement, & de mouvement de fievre.

Baume diurétique de parera brava.

On a observé que la racine de parera brava préparée comme nous l'avons marqué ci-dessus, n'agissoit pas toûjours avec assez de succès, principalement dans les hidropisies. C'est pourquoi on a ajoûté à cette racine d'autres vulneraires, pour en former un baume, dont la vertu est plus puissante, & duqoel on donne ici la composition.

Prenez poudre subtile de la racine de parera brava demi livre, huile de scorpion composée de Mathiole, une livre, cire jaune, six onces, baume de copahu, cinq onces, baume de souphre, térébentine quatre onces, de storax liquide, deux onces, & autant de sel ammoniac, d'excellent vin d'Espagne deux livres. Faites bouillir le tout à petit feu, ayant soin de bien remuer avec une spatule de bois, jusqu'à ce que le vin soit entierement évaporé. Ensuite passez le baume par une étamine, avec forte expression; & quand il est à demi froid, on y ajoûte trois onces de baume noir du Pérou liquide. Lorsque le tout est bien incorporé & refroidi, on le met dans un pot de fayence, qu'on a soin de bien boucher, pour s'en servir dans le besoin.

La dose ordinaire en est d'un demi gros, que l'on diminue à proportion de l'âge, & de la maniere qui a été prescrite cy-dessus, au sujet du bol, & de la décoction. On le prend le matin à jeun, & le soir quatre heures après le dîner; on l'enveloppe dans du pain à chanter, & l'on prend un bouillon apéritif immédiatement après, fait au bain-marie, avec le cerfeuil, la chicorée blanche, &c. ou on demi setier d'infusion d'herbes vulneraires assorties, ou enfin un bon grand verre de tisanne apéritive & convenable.

Pour donner plus de force au baume, on en délaye une demi once dans un jaune d'œuf frais, on eo fait huit prises, dont on use comme ci-dessus.

Autre tisanne de parera brava, contre la gravelle, les glaires & le sable.

Prenez deux gros de cette racine en poudre. Mettezles dans un petit nouet qui ne soit pas trop serré. Faites-le bouillir dans cinq demi-setiers d'eau réduits à pinte, & retirant ensuite le coquemar du feu, vous laissez refroidir la liqueur, & pressez fortement le nouet. On boit tous les jours une pinte de cette tisane, chopine le matin, qu'on partage en deux verres, lesquels on prend, une demi heure l'un aprrs l'autre; & autant le soir, de la même maniere, trois ou quatre heures après le dîner. Cette tisanne se peut prendre froide ou chaude avec un peu de sucre; on continue pendant un mois, & l'on se purge au milieu & à la fin.

Lait de thérébentine contre les maladies des reins, & de la vessie.

Prenez une once d'excellente térébentine, lavez-le

deux outrois fois dans l'eau-de-vie, jusqu'à ce qu'elle blanchisse ; pour lors délayez-la avec un jaune d'œuf frais, dans un mortier de marbre : ajoutez-y peu à peu deux onces de parietaire distillée ; mêlez le tout ensemble avec un pilon de bois, jusqu'à ce que la matiere prenne la couleur de lait. La dose en est depuis une demi once, jusqu'à une once, mêlée dans un verre d'eau, avec un peu de sirop capillaire. On prend cette liqueur dans un bouillon, ou dans une infusion vulnéraire, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée, contre les ulceres des reins, de la vessie, ou de la poitrine, & l'on continue pendant cinq ou six semaines, ayant soin de se purger, comme nous venons de le marquer ci-dessus. Ce lait se prend le matin à jeun, & le soir trois ou quatre heures après le diner ; on peut même en réiterer l'usage de quatre heures, en quatre heures.

Potion Diurétique dans la paralysie de la vessie.

Mêlez ensemble quatre onces de vin blanc, deux onces de suc de limon, & depuis un gros, jusqu'à deux gros d'esprit de thérébentine. Partagez la liqueur en quatre parties, & faites-les prendre à quatre heures de distance l'une de l'autre, & un quart de bouillon à la viande immediatement par dessus. On peut continuer ce remede deux, ou trois jours de suite.

Préparation de Cloportes.

Faites jeûner pendant deux, ou trois jours, & dégorger dans une terrine, une quantité suffisante de cloportes ; réduisez-les en poudre après les avoir lavés trois différentes fois dans du vin blanc, & fait sécher à l'étuve ; & donnez de cette poudre bien subtilisée, depuis un scrupule, jusqu'à deux ; infusée dans quatre onces de vin blanc, ou dans l'eau, pour ceux qui n'aiment pas le vin. On peut aussi donner la même dose en bol, en joignant à la poudre un peu de sirop capillaire. On prend ce remede à jeun, & quatre heures après le diner, & l'on peut faire tous ses repas à l'ordinaire, pourvû qu'il y ait une heure d'intervalle depuis la prise. Il se continue pendant six mois, observant de se faire saigner, purger, & les autres remedes nécessaires, selon l'exigence de la maladie.

Les cloportes des bois doivent être préferés à tous les autres. On les distingue par leur petitesse, & par leur dos qui est d'une couleur dorée & argentée.

Potion pour appaiser les douleurs néphrétiques.

On prend eaux distillées de persil, de cosses de féves, & de parietaire, de chacune une once ; d'esprit de sel, ou de nitre dulcifié, un scrupule, de nitre purifié vingt grains ; & de sirop de limon, une once. On mêle le tout ensemble, & on le fait prendre au malade, réiterant le même remede de quatre heures en quatre heures. Si les douleurs sont opiniâtres, on y ajoûtera une demi once, ou une once de pavot blanc, & l'on fera prendre d'abord la moitié de la potion, & l'autre moitié une heure après. Si les douleurs cessent, on s'en tiendra à la prémiere prise.

Autre potion souveraine pour la retention d'urine, la gravelle, la pierre, & les douleurs néphrétiques.

Prenez plein vôtre main d'amandes mondées de cerises ; pilez-les, & les mêlea bien dans un demi setier de vin blanc, laissant infuser le tout du soir au matin ; passez l'infusion par un linge, & prenez-en le matin à jeun, environ un verre, pendant plusieurs jours.

Pillules Diurétiques.

Mêlez ensemble parties égales de vitriol blanc, réduit en poudre subtile, & de thérébentine de Venise. Formez-en des pillules. La dose en est depuis un scrupule, jusqu'à quatre. DIURÉTIQUES. Voyez PLANTES. REMEDES.

DISURIE, *ou flux d'urine.*

Le flux d'urine n'est pas moins dangereux aux chevaux, que la retention, si l'on n'y remedie aussi-tôt ; ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, & particulierement aux jeunes chevaux, qui pour lors sont extrémement échauffés.

Remede. Pour guérir ce mal, il est question d'éteindre la chaleur qui l'a causé, en leur ôtant d'abord l'avoine, & ne les nourrissant que de son mouillé. Dès qu'on s'en apperçoit, il faut leur donner un lavement rafraichissant, le lendemain leur tirer du sang, puis le lendemain de la saignée leur réiterer le lavement, & les saigner encore le jour après.

Cette pratique observée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir, & le tout étant mis dans un seau d'eau, on le donnera à boire au cheval, le plus chaud qu'on pourra. Ce sera la seule boisson qu'on lui donnera soir & matin ; sur tout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera souvent, à cause de la grande alteration causée par la chaleur extraordinaire, qui poue lors lui devore les entrailles ; car plus il en boira, plûtôt il en sera guéri.

DOM

DOMESTIQUES. *Avis utiles aux domestiques, & qui ne le seront pas peu aux maîtres mêmes.*

I. Ne soyez si ennemis de vôtre salut, que de faire tort à vos maîtres, ou maîtresses, en prenant leur bien injustement pour vous le rendre propre, sous quelque prétexte que ce soit, non pas même de suplément de gages, ou de recompense pour les services que vous leur avez rendus, ni pour faire des aumônes.

II. Ne donnez point à d'autres personnes ce qui apartient à vos maîtres ou maîtresses, soit qu'il soit vray qu'ils leur ayent rendu service, ou non ; car c'est à eux à donner leur bien, & non à vous.

III. Ne laissez rien perdre par vôtre faute ; car en cette rencontre, comme, dans les deux précedentes, outre que c'est un péché, vous êtes de plus obligés à leur restituer la valeur du tort que vous leur avez fait.

IV. Soyez toûjours obéissans à vos maîtres ou maîtresses en tout ce qui est juste & raisonnable, comme l'Apôtre S. Paul vous l'enseigne, & en tout ce qui n'est point contre la loy de Dieu : *Servi, obedite per omnia Dominis vestris.*

V. Portez-leur le respect & l'honneur que vous leur devez, dit le même Apôtre ; & S. Pierre exige de vous que vous les contentiez par vôtre bonne conduite, & que vous évitiez de leur donner du chagrin ; ce qui arriveroit si vous veniez à contredire leurs desirs, & resister à leurs volontés, quand elles ne sont pas contraires à celle de Dieu, comme on a déja dit ci-dessus.

VI. Que si vous apprenez qu'on leur fasse tort en leurs biens, ou qu'il se passe en la maison quelque chose qui soit contre les bonnes mœurs, ne manquez pas de leur en donner avis.

VII. Donnez-vous de garde de médire d'eux, & de découvrir jamais aux autres leurs défauts & leur mauvaise conduite ; car le Saint-Esprit dit que Dieu a en abomination ceux qui murmurent & qui détractent de leur prochain.

VIII. Ne publiez pas des choses qu'ils souhaitent

qu'on tienne secrettes, & qui pourroient leur faire tort, ou leur causer du déplaisir si elles étoient connues.

IX. Servez-les plus par affection, qu'en vûe du gain, ou par contrainte.

X. Ne méprisez point leurs avis, & ne vous en moquez pas, de crainte que Dieu ne vous en châtie.

X I. Si vous étiez assez malheureux pour leur souhaiter du mal, & les maudire, vous serez les premiers maudits & punis de Dieu.

X I I. Adonnez-vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes nés, & fuyez avec soin l'oisiveté, qui est la source de tous les vices.

X I I I. Lors que vous entrerez en service, convenez avec le maître ou la maîtresse chez qui vous devez demeurer, qu'ils vous permettent de vous confesser & communier au moins une fois le mois.

X I V. Adorez & regardez Dieu en vos maîtres ou maîtresses, & quand vous leur obéirez, croyez fermement que c'est à Dieu à qui vous obéissez. Afin que vôtre obéissance soit parfaite & selon Dieu, elle doit être accompagnée de six conditions.

Prémierement qu'elle soit aveugle, obéissant en tout ce qui n'est point peché.

Secondement simple, c'est-à-dire, sans replique, sans examiner les raisons que vôtre maître ou vôtre maîtresse a de vous commander, ou de vous deffendre telle ou telle chose.

Troisiémement amoureuse & cordiale; c'est-à-dire, avec affection, non avec chagrin & avec tristesse, ni en grondant.

Quatriémement universelle, en tout tems, en tout lieu & en toutes choses qui sont commandées ou desfendues, comme il a été remarqué ci-dessus, parce que saint Jacques dit que celui qui manquera à un commandement, sera criminel comme s'il avoit transgressé tous les autres.

Cinquiémement prompte, prévenant leurs commandemens, quand ils font connoître qu'ils veulent quelque chose.

Sixiémement, purement pour plaire à Dieu, & non aux hommes, (*S. Paul aux Ephesiens*) ne les servant pas seulement lorsqu'ils ont les yeux sur vous, comme si vous ne pensiez qu'à plaire aux hommes; mais faisant de bon cœur, comme des serviteurs de Jesus-Christ, ce que Dieu désire de vous.

X V. Plus leur humeur vous paroît fâcheuse, plus ils sont prompts & coleres, plus ils vous semblent d'un mauvais naturel & difficiles à contenter, & plus vous devez avoir de joye à les servir. Pensez que c'est par un effet de la misericorde de Dieu que vous entrez en leur maison, afin de mieux faire penitence, & que vous êtes dans un véritable endroit pour vous sauver.

X V I. Tous les jours avant que de vous coucher, n'oubliez jamais à dire le *Pater*, l'*Ave Maria*, le *Credo*, & les autres prieres; soyez très-soigneux de faire vôtre examen de conscience, c'est-à-dire à rechercher les pensées, les paroles & les actions qui ont déplû à Dieu, & en quoi vous pourriez avoir transgressé, je veux dire peché contre quelqu'un de ses commandemens, ou de son Eglise.

X V I I. Ayez une grande reconnoissance des bienfaits que vous avez reçus des maîtres & maîtresses que vous avez servis, n'en parlez jamais qu'en très-bonne part, & ne souffrez pas qu'en vôtre presence les autres domestiques en parlent mal-à-propos & avec mépris.

X V I I I. Si on vous reprend de quelque défaut, & qu'on vous fasse connoître que vous n'avez pas bien fait vôtre devoir, remerciez les personnes qui vous feront cette charité.

X I X. Un des plus importans avis, est que vous ayez une grande estime de l'état ou condition où vous

êtes, puisque servir Dieu en la personne de vos maîtres, c'est regner, & de plus souvenez-vous que nôtre Seigneur est venu en ce monde pour servir, & non pas pour être servi.

X X. Regardez ce divin Sauveur dans vos actions pour l'imiter le plus que vous pourrez, & cette pensée adoucira vos peines & travaux, & vous rendra dignes d'une récompense infiniment plus grande que celle que vous pourrez attendre de vos maîtres ou maîtresses.

X X I. Ne savez-vous pas que Jesus-Christ a dit: *Bien heureux sont les pauvres, bienheureux ceux qui souffrent, & que vous serez bienheureux lorsqu'on vous maudira & lorsque l'on dira toute sorte de mal contre vous pour avoir pratiqué le bien?* Matth. ch. 5.

X X I I. Souvenez vous qu'en quelque lieu que vous soyez, Dieu vous regarde, & qu'il observe vôtre conduite, & qu'un jour il vous en demandera un bon & fidelle compte.

Avis particulier pour les servantes.

X X I I I. Ne vous entretenez point vainement avec les autres servantes, & ne parlez en aucune maniere des choses qui se passent en la maison de vos maîtres ou maîtresses, ni d'aucun défaut que vous ayez vû en eux.

X X I V. Ne souffrez aucune liberté des personnes d'autre sexe, & ne permettez pas qu'on vous touche les mains, sous quelque prétexte que ce soit; parce que des petites fautes, on en vient aux grandes, comme nous l'apprend nôtre Seigneur dans l'Evangile, *en S. Luc, ch.* 10.

XXV. N'entrez jamais sans compagnie en une chambre où il y aura un homme, que quand la charité ou la necessité l'exigera, & pendant tout ce tems que vous y serez, ayez soin que la porte soit ouverte: s'il y a des lits à faire, que ce soit, s'il se peut, lors qu'il n'y aura point d'hommes: puisque c'est tenter Dieu que de se mettre dans le danger.

X X V I. Quand vous auriez les gages les plus considerables, & que vous seriez maîtresse, pour ainsi parler, dans la maison où vous êtes, que si votre maître vous attaque en vôtre honneur, & vous poursuit, après l'avoir quitté, sortez de la maison tout d'abord, & n'attendez pas un moment; car *à quoi*, comme vous dit Jesus-Christ dans son Evangile de S. Matthieu ch. 16. *vous servira le gain de tout le monde, si vous perdez vôtre ame?*

X X V I I. Ne chantez jamais de chansons mondaines, & ne dansez pas avec les garçons.

Un maître ou une maîtresse qui lira ces avis à ses domestiques une fois le mois, en sera beaucoup mieux servi.

DOMPTE-VENIN, en latin *vincetoxicum* ou *asclepias*.

Description. C'est une plante, dont les tiges, qui s'élevent à la hauteur de deux pieds, sont rondes, pliantes, vertes, & s'attaquent par le haut aux plantes voisines. Ses feuilles sont semblables à celles du laurier, excepté qu'elles sont plus pointues, fermes & unies, elles naissent deux à deux par intervalles sur les nœuds des tiges & opposées l'une à l'autre. Ses fleurs sont menues, minces & blanchâtres, elles sont faites en bassin coupé en cinq quartiers. Leur odeur est assez agréable. A ces fleurs succedent quelques gousses pointues pleines de bourre blanche, & de semences couchées par écailles, roussâtres & garnies d'une aigrette. Ses racines sont blanches, menues & s'étendent en rond.

Lieu. Le dompte-venin vient dans les montagnes, & dans les lieux secs & pierreux.

Proprietés. Les racines de cette plante sont excellentes contre le venin, d'où la plante a pris son nom. Prises en breuvage, elles sont admirables contre les morsures des bêtes venimeuses; leur décoction avec du charbon bénit prise au poids d'une dragme & demi pendant onze jours est un souverain reméde à ceux qui sont mordus d'un chien enragé; prise tous les jours dans du vin, c'est un préservatif contre la peste; enfin les racines sont sudorifiques & provoquent les mois aux femmes.

DON

DONNER le cerf aux chiens & les autres bêtes. C'est lancer & faire découpler les chiens sur les voyes.

DOR

DORÉES. Ce sont des fumées de cerf qui sont jaunes.

DORER. Mettre en couleur d'or. Pour dorer sur le verre, terre, fayance, cristal, porcelaine; on applique dessus des feuilles d'or, & on les laisse sécher, ensuite on les mouille avec l'eau où l'on a fait dissoudre du borax; ensuite on applique dessus la dorure, de la poudre fine de verre, & l'on met au feu jusqu'à ce que cette poudre soit fondue, & puisse servir de vernis à l'ouvrage.

Autre maniere.

Prenez pour deux liards de terre d'ombre, & pour autant de céruse; pour un sou marqué de litarge d'or, & pour autant d'huile de lin. Broyez bien le tout ensemble sur le marbre, faites ensuite avec le pinceau telles figures qu'il vous plaira avec cette couleur; appliquez-y l'or avec du coton, que vous approcherez de vôtre bouche, pour l'humecter avant que de prendre l'or; & après que vous l'aurez appliqué, & qu'il sera sec, vous le polirez.

Dorure à l'huile qui resiste à toutes les injures du tems.

Broyez & repassez par un linge, la couleur qui tombe dans l'endroit ou les Peintres nettoyent leurs pinceaux, & qu'ils nomment le pincelier; broyez-la une seconde fois à l'huile, & l'étendez ensuite sur vôtre ouvrage, le plus également qu'il vous sera possible; & quand elle sera presque séche, & qu'il y reste encore assez de gras pour aspirer vôtre or, il faut l'appliquer avec du coton. Pour dorer sur bois, il faut d'abord l'encoller de quelques couches en détrempe.

Assiette pour dorer à l'huile.

Broyez ensemble avec huile grasse, de l'ocre jaune, du blanc, & de la mine de plomb, & un peu de la terre d'ombre, & faites-en vôtre assiette.

Pour dorer le marbre.

Broyez avec huile de lin, ou de noix, le plus fin bol d'Armenie, que vous pourrez trouver, & quand vous voudrez dorer, faites ensorte que vôtre assiette ne soit ni trop séche, ni trop fraîche.

Pour dorer d'or sablé.

Broyez de la peinture, avec de l'huile, ou de la gomme, & après en avoir appliqué autant de couches qu'il est necessaire, & qu'elles seront séches, vous ajoûterez une couche d'huile de colle, sur laquelle vous appliquerez aussi-tôt de la limûre de cuivre, & vous y ajoûterez ensuite un vernis.

Pour dorer sans or.

Pulverisez & incorporez ensemble deux onces de mercure, une once de sel ammoniac, & un jaune d'œuf. Mettez le tout dans un matras bien bouché, au fumier chaud, pendant vingt-quatre jours.

Pour écrire en lettres d'or, ou argent.

Faites infuser pendant deux jours de la limaille d'or, ou d'argent, dans du suc de feuilles de genievre.

Autre pour écrire d'or sans or.

Broyez de la purpurine avec l'eau; ensuite laissez-la tremper avec de l'urine, dans une terrine, ayez soin de la remuer, & de la bien écumer; & ensuite ajoûtez-y de l'eau gommée, qui se fait en mettant deux onces de gomme arabique concassée dans un demi setier d'eau commune.

Pour dorer le fer.

Faites bouillir dans le fort vinaigre, demi once de poudre d'alun de roche brûlé, & autant de poudre de nitre, ajoûtez-y une once de sel ammoniac, & frottez le fer de cette liqueur.

Eau pour dorer le fer.

Prenez une once d'alun blanc, & autant de couperose blanche, avec deux gros de verd de gris, & autant de sel commun, mettez le tout dans une bouteille de verre bien lutée, faites-les bouillir dans une chopine d'eau de riviere, quand elle sera réduite à la moitié, vous tirerez la bouteille du feu, & la tiendrez bien bouchée, de peur que l'eau ne s'évente; on fait rougir le fer, & on l'éteint dans cette eau.

Pour dorer le papier sur tranche.

Appliquez d'abord sur la tranche une couche de glaire d'œuf, que vous aurez battue, dans trois fois autant d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en écume; vous appliquerez par-dessus une couleur composée avec le bol d'Armenie, & le sel ammoniac, broyez avec l'eau de savon, vous laisserez un peu reposer, & quand il sera tems, vous appliquerez vôtre or, & le brunirez après qu'il sera sec.

Pour dorer sur le vélin.

Broyez avec de la colle de poisson fort claire, de l'yvoire brûlé, & de la chaux très-éventée, donnez-en une couche au vélin, appliquez-y vôtre or, & polissez-le quand il sera sec.

Or & argent en coquille.

Lavez en eau commune de l'or en feuilles, de la gomme arabique, & un peu de salpêtre; quand l'or sera tombé au fond, vous le tirerez, & le mettrez en coquille.

Pour mettre l'argent en coquille, on se sert de la même méthode, excepté qu'au lieu de salpêtre, on se sert de sel blanc.

Or mat à l'huile.

Broyez avec de l'huile grasse, un peu de terre d'ombre, une quantité suffisante d'ocre jaune, du blanc de plomb, & de la mine.

Pour dorer le cuivre & l'airain.

Dissolvez dans le vinaigre distillé parties égales de sel ammoniac, & de vitriol verd, faites évaporer le vinaigre, & mettez ce qui reste dans une cornue pour le distiller. Pour dorer le cuivre, vous n'aurez qu'à l'éteindre dans la liqueur distillée. *Voyez* DORURE. OR.

DORMIR. *De la situation dont il faut se mettre pour dormir.*

Pour se conserver une santé parfaite, l'on doit dor-

mir sur le côté droit au prémier sommeil, afin que les viandes en descendent plus aisément au fond de l'estomac, qui étant plus charnu, moins membraneux & plus chaud que le dessus, contribue à une coction plus prompte. Si l'on venoit quelques heures après à s'éveiller, on se tournera sur le coté gauche; ainsi le reste de la nuit tantot sur l'un, tantôt sur l'autre.

On prétend que de se coucher sur l'estomac, la vuë s'affoiblit, & le ventre devient paresseux; sur le dos, & sur les reins engendre la pierre, cause l'épilepsie, les catharres & l'apoplexie. C'est pourquoi de toutes les situations la plus saine & la plus honnête est de se mettre sur le coté. Il est vrai que ceux qui sont sujets à la colique, & qui ont peine à digerer les viandes, peuvent plus librement dormir sur le ventre.

Si-tôt-que l'on sera couché, on se tournera sur le côté droit, ayant les jambes un peu pliées, & retirées. La tête ne doit être ni trop haute, ni trop basse; car la tête étant trop élevée, on est sujet aux maladies du cerveau, principalement à la pulmonie, & l'on n'en dort pas si bien à son aise: lors qu'elle est trop basse, on a des songes fâcheux, & le dormir en est beaucoup troublé. On prendra garde encore de n'avoir point les yeux & la bouche ouverts, les yeux d'autant que la vue en deviendroit courte & foible, & la bouche, parce que cela est fort contraire à la santé. A l'égard des bras, on les tiendra croisés, ou à demi courbés.

Pour exciter le dormir.

Prenez roses communes avec un blanc d'œuf battu, mêlez-les bien ensemble & faites-en un bandeau.

Vous pouvez encore faire un bandeau de la graine de pavot.

Baume pour faire dormir.

Prenez 1. huile de noix muscade tirée par expression & onguent populeum, de chacun une once. 2. moëlle de cerf, huile rosat, & de nenuphar, de chacun deux gros. 3. huiles tirées par expression des semences de jusquiame & de povot blanc. 4. extrait d'opium & de safran, de chacun deux gros. 5. ambre gris, musc, civette & huile distillée de bois de roses, de chacun huit grains.

Pour faire ce baume selon l'art, on delayera les extraits d'opium, & de safran avec tant soit peu de bon esprit de vin, puis on les incorporera peu à peu sur un très-petit feu, avec l'huile de noix muscade, la moëlle de cerf & l'onguent populeum, après quoi on y ajoûtera les huiles, & enfin le musc & l'ambre gris pulverisés, comme on a dit pour le baume apoplectique & incorporé avec la civette.

Ce baume a été inventé pour provoquer doucement le sommeil aux malades, pour appaiser les maux de tête, qui accompagnent souvent les fievres continues & quelquefois les intermitentes; pour cet effet on en met quelque peu dans les narines & dans les oreilles, on en oint les arteres des temples & des poignets, & on en frotte même la plante des pieds. On peut aussi le mêler parmi les medicamens, qu'on employe aux frontaux secs, ou humides; on en frotte legerement le dehors du linge qui doit être appliqué sur le front & contenir les matieres du frontal.

Ceux qui ronflent en dormant sont encore fort incommodés, cela leur arrive ou de ce qu'ils mangent & boivent par excès, ou de ce qu'ils se mettent au lit, aussi-tôt qu'ils ont soupé, ou de ce qu'ils ont beaucoup fatigué, ou veillé. Mais pour l'ordinaire le ronfler vient d'une pituite crasse, épaisse, qui s'oppose à la sortie de l'air, lequel se voulant frayer un passage, rend un son tout-à-fait importun. Il peut être aussi causé de ce que les hypocondres, ou les reins étant extrémement échauffés pour être couché dessus, viennent à comprimer le diaphragme, qui poussant fortement l'air, le fait sortir avec précipitation & choquer avec quelque violence ce qui se rencontre à son passage. Il y en a, à qui ce défaut est naturel par le propre vice des organes de la respiration.

Si au declin des fievres continues le dormir est accompagné d'un ronfler, & d'un doux souflle, c'est un bon presage.

Tout au contraire dans l'apoplexie, le ronfler est mortel. Pour empêcher cette incommodité, un peu avant que de se coucher, on se gargarisera la bouche l'espace d'un demi quart d'heure de vinaigre, le plus fort sera le meilleur: ou bien on prendra une demi-once de conserve de pas-d'âne, ou tussilage; ou l'on mettra sous la tête une poignée ou deux d'aneth, ou une dent d'un cheval mort.

Autre secret pour dormir.

Battez bien avec de huile, dans une écuelle, pour un sou d'huile rosat, & un peu de bon vinaigre; trempez ensuite dans cette composition, un petit linge blanc, & faites-en un bandeau au malade.

Autre qui est ordinairement infaillible.

Pilez ensemble trois fleurs de nenuphar, deux petites têtes de pavot, une pincée de roses de Provins, & un peu de laitue; ajoutez-y un petit filet de vinaigre, & mettez cela entre deux linges un peu épais, pour en faire un bandeau au malade.

DORMIR d'un profond sommeil. *Voyez* CARE.

DORONIE. Sorte de plante très-dangereuse pour les loups, & autres bêtes à quatre pieds. On prétend neanmoins qu'étant mêlée avec le gui, la gentiane, & l'astrantia, elle s'employe utilement dans le vertige, & l'epilepsie. On la fait entrer aussi dans la composition de quelques alexiteres; ou prétend que les danseurs de corde mangent souvent de la racine de Doronie, pour se fortifier le cerveau, & éviter le vertige.

DORURE. *Pour dorer les métaux.*

Vous donnerez la couleur d'or aux métaux, & aux pierres en cette maniere: Prenez du sel ammoniac, de la couperose blanche, de chacun quatre parties égales; du sel de pierre ou sel mineral & du verd de gris, de chacun trois parties; toutes ces drogues étant réduites en poudre très-menue, couvrez entierement l'anneau, la pierre, ou le métal que vous voulez dorer; mettez-le ensuite au feu pendant une heure, & l'ayant tiré, trempez-le dans l'urine fraîche, lavez-le & le nettoyez.

Autre méthode pour dorer tous les métaux.

Prenez du vernis liquide une livre, de la térébentine, de l'huile de lin, de chacun une once, mêlez le tout, & gardez-le pour votre usage.

Faites bouillir de la colle médiocrement forte avec une tête d'ail, donnez-en jusques à huit couches; quand elle sera seche, vous polirez très-bien le métal, puis broyez le bol Armenien avec de la même colle, y mêlant un peu de savon commun, & craye noire, qui est le promb de mer; laissez sécher, puis mouillez d'eau claire ce qui doit être doré, & appliquez vôtre or.

Pour dorer le plomb, pour le faire blanc, & toutes autres choses, pourvû qu'on applique la feuille d'étaim par-dessus.

Prenez poix noire, huile de térébenthine deux onces, resine tant soit peu; faites fondre tout sur

le feu, & faites-en un vernis, que vous passerez sur l'ouvrage.

Dorure des Patissiers.

Maniere de la faire, & pour donner couleur à la pâtisserie.

Battez ensemble des jaunes d'œufs, & des blancs, comme si vous vouliez en faire une omelette. Si vous voulez que la dorure soit forte & bien bonne, il suffit de délayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes; & si vous voulez que la dorure soit pâle, on ne prendra que le jaune des œufs, qu'il faudra délayer avec un peu d'eau.

Et pour employer la dorure, mouillez-en une plume, ou une petite brosse douce, ou baler de plume, ou de soye de porc, puis vous en dorerez la pâtisserie.

Si vous ne voulez pas employer d'œufs pour faire de la dorure, vous pouvez détremper un peu de saffran, ou de fleur de souci dans du lait, ou vous servir d'œufs de brochet pour faire vôtre dorure en carême, car cette dorure est maigre.

Vous remarquerez que les Pâtissiers mettent le miel dans leur dorure, pour épargner les œufs.

DOS

DOS de bahut, ou dos d'âne. Elever des terres en dos de bahut, c'est-à-dire, élever des terres en forme presque ronde sur leur longueur, pour faire égouter les eaux, qui les pourroient gâter. *Voyez* Ados.

DOSSER. *Voyez* Bois.

DOSSIERE. C'est le nom qu'on donne à cette partie du harnois d'un limonier de charrette, dans laquelle on engage les limons, & qu'on fait passer par dessus la selle. On la nomme encore *sursselle*.

DOU

DOUILLE. C'est le trou rond qu'on fait à chaque outil de fer, qui ne peut servir sans être emmanché, & on met le manche dans ce trou, c'est-à-dire, dans cette douille.

DOULEURS *des parties du corps de l'homme, ou des bêtes, & les remedes.*

Douleurs de dents. Outre ce qu'on a dit sur le mot de *dens*, on va encore rapporter quelques remedes qui y ont été omis.

Pour appaiser la douleur des dents sur le champ.

I. Prenez cotton neuf, trempez-le dans l'huile d'hypericon, mettez-en dans l'oreille du côté de votre mal, & vous serez incontinent guéri.

Emplâtre pour guérir le mal de dents.

II. Prenez trois ou quatre mouches cantharides, & les broyez en poudre avec gros comme une féve de levain, & la moitié autant de moutarde, avec un filet de fort vinaigre, mêlez bien le tout, & faites-en un emplâtre assez liquide, que vous appliquerez derriere l'oreille, du côté de la douleur. L'emplâtre de tacamahaca est aussi fort souverain, en le mettant sur l'attere, du côté de la partie douloureuse.

Pour guérir le mal de dents.

III. Prenez du cresson, faites-le bouillir avec du fort vinaigre, & quand il sera presque pourri à force de cuire, ôtez-le de dessus le feu, prenez le cresson en vôtre main, & faites-en comme de petites cuillerées, que vous mettrez sur la dent; changez-en souvent, cela vous fera jetter des phlegmes, qui vous guériront.

IV. Prenez une poignée de sauge, & autant de romarin, vous les ferez bouillir dans un demi-setier de fort vinaigre; ayant bouilli trois bouillons, faites rougir un caillou dans le feu, & mettez-le tout chaud dans le pot avec les herbes, puis vous mettrez un entonnoir sur le pot, & recevrez sur la dent toute la fumée qui en sortira. Prenez un peu de ces herbes; & mettez-en sur le côté douloureux, que vous banderez avec un linge, ensuite vous irez vous coucher.

V. Il faut prendre de l'essence de cloux de gérofle, & en mettre une goutte dans la dent douloureuse, une goutte d'essence de thim fera le même effet. La racine nommée pyrétre mise sur la dent fait jetter de l'eau, qui décharge fort la partie.

VI. Prenez racines d'Angélique, graine de Paradis, autrement *cardamomum*, racine d'impératrice une demi once, ou environ; cloux de gérofle, canelle, pirètre de levant quatre onces & demi, poivre long environ deux dragmes; le tout étant pulverisé & tamisé, il faut l'incorporer en miel rosat. Faites-en une opiate, & mettez-en gros comme un poix, & faites distiller la fluxion en eau claire par la bouche.

VII. Gomme élémi, gomme tacamahaca, mastic fin, poix resine, parties égales de chacun, que vous pilerez & mettrez fondre toutes ensemble dans un pot ou terrine. Vous y ajoûterez le poids d'un écu d'opium; vous incorporerez le tout ensemble; vous le tirerez du feu, & en ferez un rouleau pour faire des emplâtres, qu'il faut mettre sur la temple, du côté où est la douleur, le faisant chauffer en le mettant, & d'abord le mal sera appaisé.

VIII. Il faut en tems de moisson inciser la racine d'un franc mûrier, prendre le jus qui en sortira & le garder pour en mettre sur la douleur des dents, & incontinent elle sera appaisée.

IX. Il faut prendre de la mie de pain & du lait, & en faire un cataplâme pour mettre sur la joue.

X. prenez & pilez de l'herbe appellée seneçon, mettez-en dans l'oreille du côté du mal, & il s'appaisera en même tems, il causera une petite tumeur dans l'oreille qui dissipera la fluxion; au défaut de cette herbe, mettez-y deux ou trois gouttes d'eau fraîche, il faut mettre au fond de l'oreille, deux ou trois gouttes du suc exprimé.

XI. Prenez excellent esprit de vin repassé trois ou quatre fois, & vous en frottez les deux temples & les oreilles. Si le mal est causé par les vers qui s'engendrent dans les dents corrompues; il faut mettre dans la dent du coton imbibé de l'esprit de vitriol, & la douleur cessera.

XII. Prenez semence de dent cavalline, & porreaux, & cire rouge; faites des pillules & enfermez ces semences dedans; faites rougir une pêle de fer au feu, mettez les pillules dessus, & recevez-en la fumée dans la bouche par un entonnoir.

XIII. Prenez térébentine de Venise douze gros, gomme élémi quatre gros, poix resine trois gros, aristoloche longue un gros, sang de dragon un gros; faites-en un emplâtre que vous appliquerez sur les temples.

XIV. Prenez racines d'ortie griêche, petite ortie rouge & piquante, appliquez-en sur la dent malade, la douleur s'appaisera.

XV. Prenez esprit de vin, faites-y fondre ou dissoudre un morceau de camphre, qui viendra dessus l'esprit de vin comme de l'huile; prenez-en quelques gouttes, appliquez-en sur la dent malade, & soudain la douleur s'appaisera.

XVI. Prenez un pot de vinaigre, dans lequel vous mettrez une poignée de betoine verte ou seche, & une cuillerée de miel commun, faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit à trois quarts; couvrez bien le pot, & prenez-en dans la bouche une demi-cuille-

rée que vous tiendrez quelque tems.

XVII. Prenez sang de dragon & de masticane la grosseur d'un pois, que vous pilerez bien, & une bonne pincée de graine de moutarde, de même bien pilée, un blanc d'œuf bien battu, dont vous mêlerez suffisante quantité avec cette poudre, pour faire un emplâtre, que vous appliquerez sur la temple, & guérirez.

XVIII. Prenez deux onces de gaiac, une once d'écorce de grenade, demi-once de fleurs de grenade, un quart d'once de gérofle, une once de salpêtre rafiné; ce salpêtre étant dissous, on laisse infuser le tout deux ou trois jours dans deux pintes d'eau de fontaine, après on coule l'eau, pour s'en servir au besoin. On en prend une gorgée, qu'il faut tenir long-tems à la bouche. Il faut se rincer la bouche tous les soirs.

Cette eau appaise la douleur des dents, les raffermit, & empêche la corruption & pourriture des gencives.

XIX. Prenez bon vinaigre, un peu de sel, poudre de feuille de sauge séchée sur la palette chaude, le tout mis dans ledit vinaigre dans un vase bien couvert, & y ayant été quelque tems, prenez de la sauge verte, trempez-la dans ce vinaigre, frottez-en les dents, & rincez-les avec du vinaigre.

Remede plus prompt pour les dents.

XX. Machez des feuilles de sauge, ou de romarin, ou quelqu'autre chose qui fasse bien cracher, ayez soin de baisser la tête & de laisser couler les eaux qui en tomberont, la fluxion & le mal s'appaise; la racine de pyrêtre fait encore plus promptement son effet, en l'appliquant sur la dent, & en la roulant dans la bouche; ou pour le faire plus promptement, la mettre dans un demi-verre ou un verre de vin, & lui faire faire un bouillon sur le feu dans un poêlon, ou une écuelle sur le rechaut, & se rincer la bouche avec ce vin. Cette racine peut servir plusieurs fois.

Contre l'enflure du mal de dents.

XXI. Prenez aluine & cumin parties égales. Il faut les bien broyer en un mortier, puis les faire frire avec du sain-doux, & en faire un emplâtre, que vous appliquerez sur les joues enflées.

Pour raffermir les dents.

XXII. Il faut prendre une poignée de sauge & la faire bouillir dans un demi-setier de bon vin vermeil, puis s'en gargariser & rincer la bouche.

Autre pour raffermir & rechausser les dents.

XXIII. Prenez alun, sang de dragon, feuilles de romarin, feuilles de sauge, de chacun une once, mettez le tout dans une pinte de bon vinaigre blanc, que vous ferez bouillir jusques à la consomption des deux tiers, & que ce soit à petit feu; puis vous le laisserez refroidir, étant froid vous le coulerez à travers un linge, & vous garderez cette liqueur dans une bouteille de verre bien bouchée. Quand on voudra s'en servir, il faudra la faire un peu tiedir, & avec un linge blanc frotter les dents & les gencives une ou deux fois le mois au plus, car les gencives croitroient trop fort. Si vous n'avez pas de vinaigre blanc, prenez-en du rosat.

Pour faire tomber les dents.

XXIV. Prenez racine de chelidoine & en frottez la dent, & subitement elle tombera.

Autre pour faire tomber les dents.

XXV. Prenez pyrêtre du Levant, faites-le infuser dans un plat plein de vinaigre, l'espace de quarante jours, ensuite avec cette racine touchez la dent, & d'abord elle tombera. Il faut réduire en poudre cette racine; ajoûter un morceau de cire au bout d'un poinçon pour y mettre de la poudre, avec laquelle vous toucherez la dent, qui tombera sans douleur.

Pour faire tomber les dents sans douleur.

XXVI. Prenez du lait de l'herbe titimale, mêlez-le avec un peu de farine de froment, mettez de cette pâte au bout d'un petit brin de bois ou du doigt, touchez-en la dent, & aussi-tôt elle tombera.

Pour faire tomber une dent sans faire mal.

XXVII. Prenez roses rouges deux onces, faites-les bouillir en fort vinaigre l'espace d'un jour & une nuit, puis vous les ferez sécher & les réduirez en poudre, que vous mettrez dans la dent.

DOULEUR *de colique.*

Consultez le mot COLIQUE, & les remedes qu'on y a rapportés; mais s'ils ne vous conviennent pas, vous en pourrez choisir ici quelqu'autre.

Remede pour la colique bilieuse.

Prenez vernis dont on accomode les luts, & quand les tranchées sont fortes, mettez-le chauffer sur une assiete, trempez-y le bout du doigt; & de ce qu'il en peut tenir, laissez-en couler une goute ou deux dans le nombril; faites chauffer une feuille de papier, & mettez-la dessus aussi-tôt que le vernis est posé, en même tems il faut avoir une serviete bien chaude pliée en quatre doubles, & la mettre sur le papier, aussi-tôt le mal cessera.

Autres remedes contre la colique bilieuse.

Salpêtre purifié ou cristal mineral, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel polychreste de la Rochelle, la dose est depuis une dragme jusqu'à six.

Esprit de vitriol, de souphre, de nitre dulcifié, la dose est depuis quatre goutes jusqu'à huit.

Tartre soluble, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel de souphre, la dose est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Tartre vitriolé, la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi dragme.

Remede pour la colique néphrétique & graveleuse.

Prenez sené fin mondé deux onces, rhubarbe fine deux gros, turbit blanc un gros, hermodactes un scrupule, polipode de chacune cinq grains, semence de bouillon, de saxifrage de Gênes autant, iris de Florence autant, macis deux gros. Il faut mettre le tout en poudre subtile, & en prendre, lorsqu'on sent la douleur, le poids d'un gros avec du vin blanc.

Remede contre la colique néphrétique ou rénale.

Prenez une poignée de parietaire, mettez-la en infusion dans un pot de terre, & le matin vous la ferez bouillir dans l'eau jusqu'à la consomption de la moitié, qui ne doit pas être de plus d'une écuellée: mettez dedans trois petites cullerées de sucre candi, & autant de jus de limon, ayez soin de passer le tout, & beuvez-le chaud comme un potage; réiterez cela trois matinées de chaque mois, savoir les derniers jours de la lune & à jeun.

Autres contre la colique néphrétique, la pierre, la gravelle.

Sel de Mars, la dose est depuis quatre grains jusqu'à six.

Teinture de Mars, la dose est depuis une dragme jusqu'à une demi once,

Extrait de mars aperitif, la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Esprit de vitriol Philosophique, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à douze.

Esprit de sel, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Esprit de eresson, la dose est depuis 15. gouttes jusqu'à une dragme.

Esprit de cochlearia, la dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt.

Conserve de cynorrodon.

Esprit de nitre dulcifié, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Sel polychreste de la Rochelle, la dose est depuis une dragme jusqu'à six.

Sel de souphre, la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Esprit acide de sel ammoniac, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Esprit de vitriol de Mars, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à douze.

Huile de vitriol dulcifiée, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à dix.

Esprit de vitriol & de souphre, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Esprit de cire, la dose est depuis dix gouttes jusqu'à trente.

Huile de cire, la dose est depuis deux gouttes jusqu'à dix.

Sel volatil de succin, la dose est depuis quatre grains jusqu'à seize.

Esprit de succin, la dose est depuis dix gouttes jusqu'à vingt-quatre.

Esprit de papier, la dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt.

Tartre soluble, la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi dragme.

Tartre martial soluble, la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi dragme.

Tartre émétique soluble, la dose est depuis quatre grains jusqu'à vingt.

Laudanum, la dose est depuis un demi-grain jusqu'à deux grains.

Esprit de térébentine, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à douze.

Esprit de gomme ammoniac, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à seize.

Cristal mineral, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Pour guérir la colique sur le champ.

Le malade étant bien vuidé par purgations & lavemens, prenez un quarteron d'huile de noix vierge, une chopine de bon vin rouge, un peu de mitridat & de camomile, le tout bien bouilli ensemble, cela l'empêche sur le champ.

Un jaune d'œuf frais plein d'huile de noix ou d'olive, en fait de même.

Une serviette trempée dans l'eau tiede en fait de même.

DOULEUR *d'estomac.* Voyez le mot ESTOMAC.

Pour le mal d'estomac, emplâtre de S. A. S. le Grand Duc.

Gomme tacamahaca trois dragmes, baume du Perou trois dragmes, eau-de-vie tant qu'elle puisse couvrir ces drogues, il faut faire chauffer le tout à un feu lent jusqu'à la consomption de l'eau-de-vie.

DOULEUR *de la Goute.* Voyez le mot GOUTE en son rang.

Contre la Goute sciatique.

Esprit de vin. *Appliquez-le exterieurement.*

Eau de la Reine d'Hongrie.

Huile de térébentine.

Urine.

Esprit d'urine & de sel ammoniac.

Elixir antiépileptique, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt-quatre.

Jalap, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Resine de jalap, la dose est depuis quatre grains jusqu'à douze.

Extrait d'aloës, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Extrait de panchimagogue, la dose est depuis un scrupule jusqu'à deux.

Tartre vitriolé, la dose est depuis dix grains jusqu'à une demi dragme.

Tartre soluble, la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel de souphre, la dose est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Esprit de sel, la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Petite centaurée.

Douleur de tête.

Si la tête fait mal après avoir bien bû, l'on pourra faire un frontal avec serpolet, politric & roses, ou recevoir la fumée & vapeur d'une décoction de choux.

Autrement. Dès que la tête commencera à faire mal, il faut manger une pomme ou deux de courpendu, ou quelques amandes ameres, ou boire de la rapure de corne de cerf avec eau de fontaine ou de riviere; ou si on voit que l'estomac ne se porte point mal, on pourra boire un bon verre de vin.

Douleur de tête venant de froid.

Si la tête fait mal de quelque grand froid, appliquez sur la tête un sachet plein de son, miel & sel fricassé, ou de sauge, marjolaine, betoine, thim, graine d'anis, fenouil, bayes de laurier & genievre, le plus chauds qu'on les pourra endurer, ou frotter les temples avec jus de morelle, huile rosat & vinaigre. *Voyez* TÊTE OU MAL DE TÊTE.

Douleur des yeux.

Les defluxions sur les yeux sont arrêtées par un cataplâme appliqué sur le front, fait de morceaux de limaçons à coquille, incorporé avec de la farine, de l'encens & de l'aloës fort agités ensemble, jusques à ce que le tout soit épais comme miel.

Pour la douleur des yeux, il est bon de faire une décoction de camomille, melilot, & semence de fenouil en eau & vin blanc, & y tremper un linge en quatre doubles, lequel bien exprimé souvent, soit appliqué sur l'œil; ou bien mettre dessus du lait de femme avec un aubin d'œuf bien battu. *Voyez* les mots d'OEIL & d'YEUX.

Douleur d'oreille provenant de cause chaude.

Instillez dedans huile jusquiame. Prenez huile rosat, & un peu de vinaigre, faites-en injection en l'oreille, puis appliquez par-dessus un sachet de camomille, melilot, graine de lin, & guimauves, bouillis en lait. Si la cause est froide, mettez-y du cotton muscat, ou un grain de musc. Scribonius prise fort la suye de poix instillée chaude dans l'oreille avec un peu d'huile rosat, lorsqu'il y a inflammation.

Pour les douleurs froides.

Si vous appliquez du linge chaud sur une partie do corps, où vous sentez de la douleur, c'est marque qu'elle est causée par quelque humeur froide. Pour appaiser cette douleur, vous prendrez feuilles de marjolaine, de thym & d'orties, de chacune une poignée; vers de terre, une grande pleine écuelle, d'huile d'olive, une livre, & de cire neuve autant qu'il sera necessaire. Vous nettoyerez bien les vers sans les laver, vous pilerez très-légérement les feuilles, & vous ferez bouillir le tout dans l'huile, jusqu'à réduction de moitié; ensuite vous passerez la décoction par un linge blanc avec forte expression. Enfin vous ajoûterez la cire autant qu'il en faut, pour mettre en consistance d'onguent, & vous en oindrez les parties où l'on sent la douleur, ayant soin d'échauffer les parties en les frottant auparavant avec des linges chauds, pour faciliter l'action du remede.

Sachet contre les douleurs, qui ne se manifestent par aucun signe exterieur.

Prenez bugle, saniele, mélilot, sauge, camomille, pouliot, romarin, origan, calament, de chacun une poignée, & quarteron de roses de Provins; faites cuire le tout ensemble dans deux pintes de vin, & un demi-setier d'eau-de-vie, de laquelle il faut étuver la partie malade, & appliquer le sachet dessus.

Autre remede.

Prenez des limaçons rouges qui se trouvent dans les vignes, ou aux environs, après les vendanges; remuez-les bien dans un linge, où vous les aurez mis avec quantité égale de sel; ayez dessous un plat pour recevoir la liqueur qui en coulera, & que vous mettrez ensuite dans des phioles pour vous en servir dans le besoin. Il en faut prendre une cuillerée, ou deux & en frotter la partie malade, le matin & le soir. *Voyez* Emplatre.

Pour appaiser la douleur de ceux qui sont tombés de haut.

Donnez le poids d'un demi-écu de cette poudre avec bon vin: mommie, tormentille, raphontique, sperme de baleine, de chacun une dragme. Ou bien donnez le poids d'un écu de la poudre faite de la semence de cresson alenois, de mommie, de la semence de jombarde préparée, & sucre candi.

Pour calmer la douleur d'une playe recente.

I. Il faut prendre baume de jardin, grande & menue consoude, & un peu de sel, piler le tout ensemble, & le mettre sur la playe. Il est bon aussi de distiller dans la playe du jus de nicotiane, ou pour le mieux y appliquer le marc & jus de cette herbe pilée, & bander incontinent la playe, & tenez pour certain que dans trois jours elle sera reprise.

II. *Autrement.* Prenez pommes d'ormeau, fleurs de mille-pertuis & de romarin, boutons de roses, mettez le tout ensemble en une bouteille de verre pleine d'huile d'olive; ayez soin de bien boucher la bouteille, & laissez-la exposée au soleil, jusqu'à ce que le tout soit tellement consumé, qu'il semble être pourri; puis passez-le par un linge plusieurs fois, & le reservez en une phiole pour en instiller quelques gouttes dans la playe.

III. Le plus prompt & souverain remede est le jus & marc de la nicotiane, & l'onguent qui en est fait. Cet onguent est fort singulier. Prenez verveine, aigremoine, betoine & pimprenelle, de chacune une poignée: lavez-les soigneusement; étant lavées, essuyez-les, pilez-les ensemble dans un mortier; ensuite mettez-les dans un vaisseau de terre plombé, avec sept livres de vin blanc, faites-les bouillir jusqu'à la consomption de la moitié, le vaisseau bien couvert, à un feu clair & lent, puis retirez le vaisseau, laissez-le refroidir jusqu'au lendemain: passez & exprimez les herbes étant encore un peu chaudes, le plus étroitement que vous pourrez par une étamine, ajoûtez-y une livre de poix blanche fondue à part & passée par une étamine, une demi-livre de cire blanche granuleuse, mastic & térébentine, de chacun une once, soit fait un onguent de consistance.

IV. Rien n'est encore plus singulier que de prendre poix grèque, soufre & oliban, parties égales, les broyer ensemble avec aubins d'œufs, & après avoir étanché & nettoyé soigneusement le sang, joindre étroitement ensemble les levres de la playe, appliquer par-dessus avec un linge & cataplâme, puis bander avec compresses, & l'y laisser ainsi pendant quelques jours.

V. Ou bien faites bouillir feuilles de chardon bénit & farine de froment en vin jusqu'à la consistance, d'onguent, lavez deux fois le jour les ulceres de vin, puis appliquez par-dessus de cet onguent, ou lavez la playe avec décoction de dent de lion.

Remede plus facile.

VI. Prenez de la fange trouvée sous les seilles, & sceaux, & appliquez-la sur la coupure, elle se fermera aussi-tot.

Pour la douleur qui vient des nerfs foulés.

Prenez de la graine d'hieble mûre, mettez-la dans une phiole pleine à demi, remplissez-la d'huile d'olive, bouchez-la bien, & faites-la bouillir vingt-quatre heures dans un chaudron plein d'eau chaude; quand l'eau sera consumée, il y faudra remettre d'autre eau chaude & continuer pendant vingt-quatre heures; après ce tems, ôtez la phiole de l'eau, & mettez-la dans du fumier dix jours entiers.

Autrement. Vous pourrez aussi faire de l'huile d'hiebles pour le même effet. Remplissez à demi un vaisseau de terre plombé, de jus de feuilles d'hiebles & versez-y autant d'huile d'olive, mettez ce vaisseau bien bouché avec de la pâte dans un four, après que le pain en est dehors: laissez-le jusques à ce que le jus soit consumé; gardez cette huile pour l'appliquer sur les nerfs foulés & froissés.

Autrement. Appliquez-y de la fiente de bœuf ou de vache fricassée avec bon vinaigre, ou huile de gland, ou gomme de poirier sauvage malaxé avec graisse de chapons, ou huile de tillot, ou de jasmin.

Pour la douleur qui provient de la piquûre des nerfs.

Prenez limaçons avec leur coquille, broyez-les, ajoûtez-y un peu de farine folle prise contre les parois d'un moulin, & appliquez sur la piquûre, ou frottez d'huile de vers.

Pour la douleur causée par les nerfs tranchés.

Prenez vers de terre cruds; broyez-les & appliquez tout aussi-tôt sur les nerfs foulés; ou bien faites tremper au soleil fleurs de suteau en huile de noix, & frottez-en le nerf tranché, ou frottez-le d'huile de balsamine.

Douleur de cœur. *Voyez* Sincope.

Douleur de fievre. *Voyez* Fievre.

Douleur des hémorroïdes. *Voyez* Hemorroïdes.

Douleur qui arrive aux chevaux. *Voyez Particule des* Chevaux.

DOUVES. *Voyez* Bois.

DRA

DRAGEONS. Terme de jardinage. C'est la même chose que boutures en fait d'arbres, & œilletons en fait d'herbes potageres. Ainsi on dit qu'un arbre Drageone trop, quand il pousse trop de petits sauvageons tout autour du pié. On applique particulierement ce mot à l'acacia, au figuier & aux pruniers ordinaires. On dit aussi, donner des Drageons d'artichaux, c'est-à-dire des œilletons.

DRAGME. Terme d'apotiquaire. C'est la huitiéme partie de l'once, ou soixante-douze grains. *Voyez* Puids.

DRAP *de curée*. Terme de chasse. C'est une toile sur laquelle on étend la mouée qu'on donne aux chiens, quand on leur fait la curée de la bête qu'ils ont prise.

Drap. Sorte d'étoffe qui est assez connue. Pour rafraîchir la couleur d'un Drap, il faut verser une pinte d'eau sur une livre de potasse brûlée; douze heures après on retire l'eau, & l'on y met une poignée de feuilles séches de bouillon blanc, avec deux fiels de bœufs, puis ayant fait bouillir jusqu'à ce que les feuilles soient tombées au fond du vaisseau, on retire l'eau, & on l'expose quelques jours au soleil; ensuite on y met la couleur qui convient, & on la fait bouillir dans cette lessive avec le Drap, l'y laissant encore tremper pendant quatorze ou quinze jours.

Draps. Pour les garentir de la vermine. *Voyez* Botrys.

Pour en ôter les taches. *Voyez* Taches.

Pour les teindre en noir, &c. *Voyez* Teinture.

DRO

DROGUE. C'est un terme général, pour signifier des épiceries de toutes especes, qui servent principalement à la Medecine. On tire les drogues des animaux, des vegetaux & des mineraux. Sous le nom des animaux, on comprend les animaux entiers, leurs parties & tout ce qui en provient, comme le poil, les ongles, les cornes, le lait, le sang & les excremens. Sous le nom de végétaux, on renferme les arbres, les arbrisseaux, les plantes & tout ce qui en dépend, tels que sont les racines, les fleurs, les feuilles, les fruits, les graines, les gommes, les resines, les poix, les baumes, les mousses mêmes & les champignons. Enfin, sous le nom de mineraux sont compris les métaux, les mineraux proprement dits, les marcassites, les pierres, aussi bien que les terres & les bitumes.

De ces trois familles, pour parler le langage des Chymistes, est sortie une multitude prodigieuse de drogues. On ne s'est point contenté de celles qu'on a trouvées dans son propre pays, on en a apporté des pays les plus éloignés, & il s'est trouvé que pour l'ordinaire elles ont été le plus employées.

Cependant l'usage en peut paroître suspect, parce que 1°. Leur origine n'est pas connue. Il y a eu jusques ici différens sentimens sur l'origine de l'ambre. Il n'est pas encore certain que l'ambre jaune, qui se trouve sur les bords de la mer, soit de même nature que le fossile qui se trouve en Prusse & en Languedoc. 2°. La plûpart des drogues étrangeres sont falsifiées. La scammonée de Mesuée est à present une chimere, celle qu'on nous vend n'est point pure, on y mêle le suc de titimale. Les gérofles ne parviennent jamais ici dans leur naturel, les Indiens avant que de les envoyer, les font bouillir dans l'eau, pour en tirer l'huile, & les empêcher de germer. 3°. Ces Drogues sont le plus souvent corrompues à cause de l'éloignement des lieux d'où on les apporte, & des mauvais tems qu'elles ont à essuyer. C'est ce qui fait que la racine de rhubarbe est souvent cariée, & que celle de squine est ordinairement pourrie & sans vertu. 4°. Enfin les Drogues du pays sont toûjours plus proportionnées & quelquefois plus fortes que les étrangeres. Ainsi au lieu du baume du Perou, de Tolut & autres; on peut employer la térébentine pour l'usage interne, & l'huile d'hypericum pour l'usage externe, sur tout celle de la semence par expression. Le frêne ne cede en rien au gayac. Le buis est sudorifique, & son huile est excellente contre le mal de dents. Le bois de genievre vaut mieux que le sasafras. Les Cuisiniers y trouveront aussi leur compte. Les semences de cumin, de carvi, & de fenouil sont préférables aux aromates étrangers, dont l'acrimonie caustique est nuisible aux visceres. L'acorus peut être substitué à la place du gingembre, ou bien la menthe, le fenouil & les autres plantes aromatiques.

DROGUISTE. *Devoirs des Droguistes.* Il est facile de concevoir que si les Marchands Droguistes ne font attention à leurs obligations, ils ne doivent pas s'attendre à augmenter leurs biens, manquant à ce que dit *S. Thom. 2. 2. q. 77. art. 1. in corp.* & dans l'article 26.

I. Les Marchands Epiciers, ou Apoticaires Epiciers ne doivent employer en la confection de leurs medecines, des huiles ou sirops éventés, ou corrompus, ni mêler ou employer en leurs ouvrages de cire, aucune vieille cire avec la neuve, ni aux ouvrages de sucre de vieux sirops. Tous leurs ouvragess doivent être pareils dessus & dessous, à peine de confiscation desdites drogues, marchandises & ouvrages, même d'être brulés devant le logis de ceux qui s'en trouveront saisis, de cinquante livres d'amende, & de punition exemplaire.

II. Qu'ils considerent, s'ils ont vendu leurs marchandises, drogues, & autres choses plus qu'elle ne valoient; car ils sont obligés à restituer ce qu'ils ont pris au-delà du prix raisonnable.

III. Si sans être maîtres Apotiquaires & Epiciers, ils ont debité en détail toutes sortes de marchandises, d'épiceries & drogueries, qui entrent au corps humain, leur étant deffendu de les vendre qu'en bâles, caisses, tonneaux, barils, panniers ou en sac, & sous corde, & non point en détail, ni d'entreprendre de les composer, &c.

IV. Si ceux qui ont aspiré à la maîtrise avoient été en apprentissage le tems porté par les statuts, & avoient les qualités requises.

V. S'ils ont fait l'élection des Gardes en gens de bien, & sans autre interêt que celui du corps & de la communauté.

VI. Si les Gardes ont eu soin de faire exactement les visites qu'ils sont obligés de faire tous les ans, & sur-tout pour la réformation des poids, balances, & mesures, étant responsables des injustices qui se commettent, faute de leur soin.

DROITS d'usages. *Voyez* Usages.

Droits de Colombier. *Voyez* Colombier.

DURÉE des graines. *Voyez* Végétation.

Durée des plantes potageres. *Voyez* Potager.

DURETÉ de ventre. *Voyez* Ventre.

Dureté de la rate. *Voyez* Pleuresie.

DYSSENTERIE. *Voyez* Dissenterie.

E

EAU



A U. C'est un terme général, qu'on donne à plusieurs sortes de liqueurs. Les Eaux sont naturelles ou artificielles. Les Eaux naturelles se divisent en Eaux douces, en Eaux minerales, & en Eaux de mer.

Les Eaux douces, sont les Eaux de fontaine, les Eaux de puits, celle de pluye, de marais, ou de mare, & de riviere. De toutes ces Eaux celles de riviere sont les meilleures à boire, elles sont plus batues, elles contiennent quelque peu de sel oo de nitre, qui les rend laxatives; le soleil qui les a échauffées, en a corrigé la crudité. Les autres au contraire sont si malfaisantes, que souvent elles coagulent les humeurs & causent des obstructions à ceux qoi en boivent: D'où vient qo'ils sont sujets à plusieurs maladies, comme le scorbut, la paralisie, la pierre, la colique & l'indigestion. Il en faut pourtant excepter l'eau de pluye, qui étant pénétrée des acides de l'air, est apéritive & plus détessive que l'eao commune.

L'EAU de marais ou de mare n'est pas bonne à boire, à moins qu'on ne l'ait fait bouillir auparavant. Les jardins doivent leur plus bel ornement aux eaux que l'on fait venir des sources éloignées, ou à celles que l'on conduit par des canaux. Ces eaux sont reçûes dans des bassins, servent à arroser les fleurs, les prés & les herbes potageres. Elles sont d'une si grande utilité, que les jardins où elles manquent, sont privés de très-grands avantages, tant pour l'agrément que pour le profit.

Pour conserver l'eau.

L'eau qui a été puisée quelque tems avant de la boire, est plus saine que celle qui a été tirée tout fraîchement. C'est pourquoi il est nécessaire d'avoir des vaisseaux propres à la conserver. Les meilleurs sont ceux de verre, ou de terre vernissée. Les vaisseaux de bois ne sont pas si bons, parceque l'eau en dissout les parties salines & ligneuses, qui la corrompent fort promptement.

L'usage interieur de l'Eau, est très-bon, pourvû qu'il soit modéré; l'excès qu'on feroit en beuvant de cette liqueur, particulierement à jeun, accableroit & debiliteroit les visceres, & causeroit infailliblement l'hydropisie, & une infinité d'autres maladies. Il faut aussi s'abstenir de boire l'Eau trop froide; car elle pourroit arrêter le cours du sang & des autres liqueurs, & les congéler de maniere qu'elles ne seroient plus propres à entretenir la circulation.

L'usage de l'Eau est plus convenable aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux sanguins & aux pituiteux.

On a trouvé deux moyens pour conserver l'Eau qu'on embarque sur mer. Le premier est de souphrer les tonneaux d'eau, à peu-près comme ceux de vin. Le second, c'est d'y mettre une très-petite quantité de vitriol.

Pour ôter à l'eau sa crudité, il faut la battre, en la versant plusieurs fois d'un vaisseau dans un autre.

Pour rafraîchir l'eau, il faut y faire dissoudre du sel ammoniac.

Maniere de trouver de l'Eau.

Entre plusieurs métodes dont on se sert pour connoître s'il y a des sources d'Eau dans quelques lieux, en voici uue qui paroît la plus assûrée. Il faut avant le lever du soleil, se coucher sur le ventre, ayant le menton appuyé contre terre, & observer si dans quelque endroit il s'éleve une vapeur humide en ondoyant. C'est au mois d'Août, de Septembre & d'Octobre, qu'on doit faire la recherche des Eaux. On doit remarquer que le lieu où l'on voit élever cette vapeur ne soit point mouillé dans la superficie. Les montagnes & coteaux où croissent les roseaux, le cressoo, les baumes sauvages, l'argentine, les jones & autres herbes aquatiques, renferment presque toûjours de l'Eau dans leur sein.

Mais ce n'est point assez que d'avoir trouvé de l'Eau, il faut encore voir si elle peut être conduite jusqu'au lieu où on la destine; parce que le naturel de l'Eao n'est pas de monter plus haut que la source d'où elle sort, si ce n'est par quelque artifice. C'est pourquoi il faut que l'on voye avec le niveau, le plus justement que faire se pourra, afin de connoître combien de pente il pourra y avoir depuis la source jusques au lieu où se doit faire la fontaine, & prendre garde au champ où sera l'eau jusques au jardin, s'il n'y a point de haut & de bas, ou quelque vallon dans lequel il faudroit passer puur aller en droite ligne. Si cela est, il faut faire une tranchée, ou rigole de trois ou quatre pieds de profondeur pour mettre ses tuyaux suivant toûjours le côteau, afio de conduire son Eau le plus à niveau qu'on pourra, pour ne point perdre de sa pente.

Si on trouve de l'eau en plusieurs endroits, comme il arrive souvent, il faut qu'on fasse de petites tranchées ou rigoles, qu'on fera remplir de pierres ou de cailloux, leur donnant de la pente jusques à la principale source, pour amasser & faire venir toute l'eau au même lieu; & après cela enfermer toutes les eaux d'un bon conroi, qui soit fait à la profondeur nécessaire, ce qu'on connoîtra par les tranchées qu'on fera pour loger & employer ce conroi, dans lesquelles l'humidité paroîtra. Si c'est en terre glaise, il n'est pas de besoin d'autre conroi que la glaise même, pourvû qu'elle soit bien pêtrie avec les pieds, & un peu d'eau.

Il faut que l'on se donne bien de garde de forcer trop la source, pensant la lever plus haut, parce qu'elle pourroit s'en aller par quelque canal souterrain.

Toute l'eau étant bien ramassée & retenue, il faut faire bâtir un regard bien cimenté, qui soit sur le chemin où se doit faire la conduite de l'Eau, à dix ou onze toises de la source plus ou moins, selon la commodité des lieux, il n'impotre, pourvû qu'il n'y ait point de pente perdue. Le regard se doit bâtir de la grandeur que vous jugerex, suivant la quantité d'eau qoi est en vôtre tamas.

Vous connoîtrez cette quantité d'eau, jaugeant avec un pot de terre, ou plusieurs de cette maniere. Vous ferez faire un trou rond à la panse du pot d'un pouce, ou deux, ou trois de diametre, & après vous ferez entrer l'eau dedans. Si toute l'eau passe par le trou du pot, lorsqu'il est tout plein c'est la quantité d'eau que vous pouvez avoir, mais si l'eau passe par

dessus le pot, & par le trou, il faut augmenter le trou, & faire ensorte que l'eau ne passe point par-dessus; ensuite vous mesurerez le diametre du trou du pot, s'il y a deux, trois, quatre & six pouces de diametre, plus ou moins, c'est la quantité d'eau que vous pourrez avoir.

Le regard étant bien bâti de bonne matiere, il faut faire tomber l'eau dedans par le moyen d'une pierrée qui conduit à l'eau dans un petit dallot, par lequel elle tombera dans le regard, au-devant duquel il faut faire une coëffe de plomb ou de cuivre, qui soit percée d'un trou de la grosseur d'un petit pois, pour empêcher qu'il n'entre quelques ordures dans le regard, il faut encore faire une autre coëffe de cuivre ou de plomb, qui soit percée comme la pomme d'un arrosoir, ou un peu plus grosse, comme pour passer la tête d'une grosse épingle. Cette coëffe sert à mettre au-devant du trou où doit passer l'eau, pour retenir les grenouilles, le limon, ou les ordures qui peuvent s'engendrer dans les tuyaux & canaux. Il faut aussi se rendre bien soigneux de nettoyer le regard & la coëffe. Le plus souvent c'est le meilleur, tant pour conserver l'eau, que les canaux & tuyaux.

Je trouve que les tuyaux & canaux de terre sont extrêmement bons étant bien emboités l'un dans l'autre comme il faut; mais on doit faire une petite massonnerie dans le fond de la tranchée d'environ un pié de large & de haut, sur laquelle il faut poser les tuyaux, pour les conserver, parceque la terre est sujette à s'enfoncer, ce qui fait souvent briser les tuyaux; & pour bien faire, il les faudroit massonner tout à l'entour avec du ciment, il n'y faudroit plus retourner.

Pour éviter une plus grande dépense, on pourroit se servir de tuyaux de bois, d'orme, d'aûne, & de chêne, les faisant creuser, & percer avec une grosse tarriere de Tourneur ou de Tonnelier. Ces canaux peuvent être percés de sept pieds de long, ceux de chêne sont les meilleurs pour durer. Dans ceux de bois d'aûne, il s'y engendre des herbes, qu'on appelle queues de renard, qui rendent l'eau rougeâtre; c'est pourquoi je ne suis pas d'avis que l'on s'en serve, pourvû qu'on puisse en avoir de chêne, ou d'orme; encore que l'orme soit sujet à se fendre, neanmoins il se conserve dans des terres humides & marecageuses.

Après que les tuyaux de bois seront percés, il faut les faire joindre ensemble. Pour cela, il est necessaire de faire des viroles de fer de trois pouces de diamêtre, ou de quatre, lesquelles doivent etre bien affilées, & aiguisées avec une lime, afin qu'elles puissent entrer plus aisément dans le bois des tuyaux. Il faut aussi qu'elles avancent trois pouces & demi dans chaque bois des tuyaux. Il est fort aisé de poser les tuyaux de bois, pourvû que vous les fassiez mettre dans la tranchée qui sera bien applanie; & après qu'ils seront dedans, il faut poser une virolle entre deux tuyaux, justement au milieu d'entre les deux; & à l'autre bois il faut frapper avec un gros maillet, jusques à ce que les deux bouts des tuyaux se joignent & touchent l'un contre l'autre, & continuer ainsi jusqu'à ce que vous ayez assemblé tous vos tuyaux. La jointure doit être recouverte de poix. Enfin, il faut un bout de tuyau de plomb qui soit soudé à la coëffe par un bout, & par l'autre attaché avec deux clous au tuyau de bois, comme si c'étoit une plaque de plomb; mais il faut attacher du cuir entre le plomb & le bois, pour empêcher que l'eau ne passe entre deux. Il est aussi necessaire que la place de la plaque de plomb soit taillée dans le tuyau, & après il faut appliquer du ciment tout à l'entour en assés bonne quantité.

Les tuyaux de bois étant tous posés jusques au regard de la fontaine, il faut se servir pour le reste de tuyaux de plomb, lesquels se doivent appliquer de même façon que j'ai dit ci-devant. Chacun sait qu'il faut des robinets aux regards, tant pour servir à la vuidange, que pour faire monter l'eau; parce qu'on peut facilement en avoir chez les Fondeurs, je n'en traiterai pas ici.

On peut poser des tuyaux de terre, sans faire la dépense de les entourer de ciment; mais il ne se fera rien de durée, si vous ne faites la petite muraille par dessous.

Pour empêcher que le faix de la terre ne brise vos tuyaux, il faut avoir un bout de tuyau de plomb depuis la coëffe du regard, jusques au tuyau de terre, & le souder avec du ciment à feu, & ce jusques au lieu où se doit faire la fontaine.

Des Eaux minerales.

Les eaux minerales sont ou chaudes ou froides. On compte parmi les Eaux chaudes, celles de Bourbon, de Vichi, de Balaruc & d'Aix-la-Chapelle. On separe de ces Eaux des parties de souphre, c'est ce qui fait croire qu'elles tirent leur chaleur des mines de souphre, par où elles passent, en emportant avec elles des sels sulphureux, qui peut-être sont accompagnés de particules de fer. Ces Eaux sont fort bonnes quand on les prend sur les lieux, contre le rhumatisme, la goute sciatique, la paralisie, l'apoplexie, la lethargie & les humeurs froides. Car quand on les transporte, elles perdent leur vertu, qui ne consiste que dans les esprits volatils, qui se dissipent par le mouvement.

Mais remarquez que quand on a commencé de prendre les Eaux de Balaruc, il faut continuer tous les ans, autrement elles rendent sujet à l'apoplexie, à la paralisie, & autres maladies semblables.

On met au rang des eaux minerales froides, celles de Forge, de sainte Reine, & de Passi près Paris. Elle ont des qualités differentes, elles ont pourtant cela de commun, qu'elles sont apéritives.

L'Eau de sainte Reine contient peu de sel & ne contient en apparence aucunes particules minerales; elle a une chose particuliere, c'est qu'elle se conserve plusieurs années, sans perdre sa vertu. Mr. Dodart en a conservé pendant ving-cinq ans.

Les Eaux de Forge & de Passi sont empreintes de parties ferrugineuses & vitrioliques.

En Angleterre presque toutes les Eaux de fontaine sont minerales.

Eaux minerales artificielles.

Les Eaux minerales naturelles sont des tresors que Dieu ouvre liberalement en faveur des hommes, puis qu'étant chargées des riches dépouilles & des merveilleuses qualités des mineraux, elles semblent nous donner une santé liquide, & seules nous fournir toutes sortes de remedes sans dépense & sans frais, pour la guérison de nos maladies. Mais ce tresor commun à tout le monde est souvent fermé aux pauvres, qui en étant éloignés, n'ont pas dequoi satisfaire aux frais d'un long voyage, ou étant sur les lieux ils n'ont pas le moyen de soutenir leur vie sans travail, ou manquent de retraites pour user de ces précieux remedes; en quoi les grands du siecle travailleroient pour le Ciel en terre, si proche de ces sources, ils bâtissoient des hôpitaux pour la commodité des pauvres malades, qui demeurent vuides dans cette plenitude, & indigens au tems même où ils devroient recevoir un secours si favorable.

A Aix-la Chapelle, il y des bains aussi-bien pour les pauvres que pour les riches.

C'est ce motif qui m'a obligé de communiquer en faveur des pauvres éloignés de ce lieu, certaines eaux

minerales artificielles, que l'expérience m'a fait connoître être très-salutaires à la guérison des maladies, particulierement de celles qui sont longues & rebelles, dont les pauvres se pourront utilement servir, sans qu'elles empêchent leur travail, & sans que la dépense ni la dificulté de les préparer puissent en empêcher l'usage.

Pour faire l'eau végétale, il faut préparer le tartre de la matiere qui suit.

I. Prenez une demi-livre de tartre bien épuré, & mêlez-la avec une once de limaille d'aiguille; faites bouillir dans un pot de terre vernissé quatre livres d'eau de pluye, versez-y doucement le mélange du tartre & de l'acier, faites-les bouillir ensemble autant de tems qu'il en faut pour faire cuire un œuf molet, coulez-les aussi-tôt au travers d'un blancher; agitez la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, & vous aurez une poudre, qui étant séche sera verdâtre & étincellante, dont vous pourrez user dans les obstructions, depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

II. Prenez un once & demi de tartre martial, bien pulverisé, faites bouillir vingt pintes d'eau de riviere dans une chaudiere; & quand l'eau bout, jettez la poudre peu-à-peu, laissez bouillir le tout une heure durant, & étant refroidie, vous verserez par inclination cette eau dans un autre vaisseau pour l'usage.

Cette eau leve les obstructions de toutes les parties du ventre inférieur, & particulierement du foye & de la ratte. Vous en prendrez durant vingt jours quatre verres chaque matin à jeun, trois heures avant le dinée, vous faisant purger au commencement, au milieu & à la fin de vingt jours.

Il a été communiqué au public depuis peu une maniere d'eau végétale, dont je vous donne la description, en vous laissant le choix de celle qui vous agréera davantage.

III. Prenez deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere mesure de Paris, que vous verserez toute bouillante dans une terrine, où vous aurez mis une demi-once de crême de tartre calciné; il se fera une ébullition qui durera peu; vous aurez l'eau végétale à laquelle vous ajoûterez encore pareille quantité d'eau de fontaine ou de riviere, pour en prendre chaque matin la quantité susdite.

IV. Pour calciner le tartre, vous en mettrez une livre sur les chardons ardens, jusqu'à ce qu'il soit blanc; puis le mettant dans une terrine, vous verserez de plus une pinte d'eau bouillante, que vous laisserez refroidir, pour avoir le tartre calciné, que vous employerez à faire l'eau végétale. Pour rendre l'eau végétale plus forte, vous ajoûterez à chaque verre quatre gouttes d'esprit de nitre.

V. Prenez deux onces de tartre de Montpellier pulverisé, & une dragme de limailles d'acier ou de fer tout pur, & non préparé, faites bouillir vingt pintes d'eau dans une grande chaudiere; & quand l'eau bout, mettez-y la poudre peu-à-peu, puis laissez bouillir le tout une heure, & l'ôtez du feu. Quand l'eau sera froide, vous la verserez doucement par inclination dans d'autres vaisseaux, ou la mettrez dans des bouteilles de verre pour la conserver.

Cette eau est fort apéritive, desopile les parties du ventre inférieur, prévient les hidropisies qui naissent des obstructions & de la chaleur des entrailles; vous vous en servirez comme de la précedente.

VI. Prenez six pintes mesure de Paris d'eau de fontaine, de pluie ou de riviere, dont vous remplirez un vaisseau de grais ou de terre, mettez-y une demi-once de couperose ou vitriol Romain du plus verd & clair sans le piler, & si le vaisseau est plus grand, à proportion; puis vous le boucherez, afin que l'air n'y entre pas, vous le mettrez sur un ais élevé ou sur une table, & vous le laisserez ainsi infuser, sans le remuer, deux fois vingt-quatre heures. Après ce tems vous tirerez le tiers, ou plus de la moitié de l'eau, doucement tant qu'elle se tirera claire, pour cela vous vous servirez d'une tasse ou d'une cuiller, sans remuer l'eau, de crainte de mêler le fond, & quand vous aurez encore laissé rasseoir cette eau, durant vingt-quatre heures, vous tirerez le second tiers, & puis vous laisserez les sondrilles, c'est-à-dire, l'autre tiers de l'eau qui est au fond, qui ne se boit point, mais qui est reservé pour d'autres usages. Vous mettrez les deux premiers tiers de cette eau dans des bouteilles de verre, plûtôt que de terre, afin qu'elle ne s'évapore point. Pour cela on pourra se servir d'un entonnoir, en mettant sur son ouverture un linge blanc pour passer & faire couler l'eau claire & nette dans ces bouteilles.

Vous commencerez l'usage de cette eau après avoir été purgé, & vous en prendrez tous les matins deux ou trois verres, pendant trois semaines. Vous en pourrez continuer l'usage jusqu'à deux ou trois mois durant les maladies longues & habituelles.

Cette eau guérit les chaleurs de foie & de reins, la gravelle & les douleurs de tête causées par les vapeurs que la chaleur éleve du ventre inferieur; elle est utile à la guérison de l'hidropisie, dépendante de la même intemperie & de toutes les maladies, qui ont leur source de la chaleur ou de l'obstruction des viscéres. On s'en sert heureusement dans les fievres intermittentes; mais je ne puis taire ce que j'ay connu par experience, que cette eau guérit miraculeusement les fievres quartes, si vous en donnez deux verres dans le commencement du frisson, ce que vous pourrez réiterer en d'autres accès. Si, vous trouvant à la campagne, vous n'avez pas de cette eau préparée, vous prendrez douze grains de vitriol Romain, que vous ferez infuser durant douze heures dans deux verres d'eau que vous prendrez.

J'ay à vous avertir que vous pourrez rendre cette eau plus ou moins forte, selon les nécessités dans lesquelles les pauvres consulteront le Médecin charitable, & c'est un avantage qu'ils trouveront dans ces eaux artificielles, par-dessus les minerales naturelles, que vous ne pouvez faire plus fortes qu'elles sont dans leurs sources, qui d'ailleurs sont souvent mélangées de qualités venimeuses d'arsenic, qui cause de très-mauvais effets.

Pour ce qui est des sondrilles ou le dernier tiers, qui se trouve au fond de cette eau, vous en tirerez un grand effet, si vous la mettez chauffer dans une écuelle d'étaim ou de terre, y faisant tremper des compresses pour les appliquer sur les playes, ulceres, érésipeles, dartres, brûlures, gâles & autres infections de la peau; vous pourrez aussi vous en servir pour appliquer sur les parties enflammées, & ce qui est de grande épargne pour les pauvres, c'est que cette eau seule est très-propre pour leur faire des lavemens.

VI. Prenez une livre de limaille d'acier, & deux livres de tartre de Montpellier, que vous mettrez dans une terrine vernissée; vous verserez une fois chaque jour durant un mois ou environ, de l'eau-de-vie, qui doit surnager la matiere, & lorsque la matiere sera imbibée de cette liqueur, vous séparerez la matiere en deux parties, desquelles l'une sera destinée pour être séchée peu à peu sans feu ni soleil, pour en faire des pâtes, qui seront gardées pour l'usage.

Sur l'autre partie de cette masse, vous verserez une chopine d'eau-de-vie, que vous retirerez lorsqu'elle aura pris une teinture rouge, qui sera environ après

quatorze ou quinze heures, vous en verserez de nouvelle sur cette matiere, & vous continuerez jusqu'à ce que la matiere susdite ne donne aucune teinture à l'eau-de-vie. Vous vous servirez de cette liqueur & la passerez par la manche d'hipocras, mettant un quarteron de sucre ou environ sur une livre de cette liqueur, dont on pourra prendre une cuillerée à jeun, ou bien en mettre quelques gouttes dans un verre d'eau jusqu'à ce qu'elle en prenne la teinture, que vous prendrez le matin en forme d'eau minerale, qui leve toutes sortes d'obstructions du ventre inferieur.

Quant à ce qui regarde l'autre partie de la masse susdite, qu'on peut appeller pierre d'acier, vous en ferez des eaux minerales artificielles en touchant l'eau de chaque verre une fois ou deux de cette pierre, qui la fera en un moment changer de couleur & de saveur. Vous prendrez deux verres de cete eao chaque matin durant quinze jours, pour corriger l'intemperie chaude du foie & de la rate, & desopiler toutes les parties du mesentere & des visceres.

VII. Prenez six onces de vitriol Romain; mettez-le dans un pot de terre vernissé, qoi ne contienne gueres plus qoe la matiere que vous y mettrez; faites fondre ce vitriol sur un petit feu de sarment, remuant sans cesse la matiere avec on petit bâton de bois, pendant 3. quarts d'heure. Cela fait, laissez refroidir; étant refroidi, cassez le pot & tirez-en la pierre formée de vitriol, que vous trouverez au dedans, & dont voici l'usage.

Prenez de la grosseur de deux féves de cette pierre, faites-la infuser dans une bouteille de verre avec un pot ou trois chopines d'eau de riviere l'espace de 17. ou 18. heures. La bouteille étant bouchée; & pendant les chaleurs de l'été, lorsque vous vous en voudrez servir, prenez doucement la bouteille, de peur que l'eau ne se trouble, & beuvez-en deux verres le matin à jeun, quatre heures avant manger, continuant quatre ou cinq matins de preudre la même chose.

Vous pouvez encore en prendre tout autant, chaque soit en vous couchant, après avoir médiocrement soupé. Cette eau est fort bonne contre la colique renale, pour rafraîchir le foye, & pour exciter l'appétit.

Eau Chalibée.

C'est celle dans laquelle on a éteint de l'acier rougi. L'eau ferrée est celle, où l'on a éteint à plusieurs fois des morceaux de fer rougis. L'une est l'autre est astringente & propre contre le flux de ventre.

Eau de blanc d'œuf.

L'eau de blanc d'œuf est une colle très-fine. Pour la faire, on fouette bien du blanc d'œuf, ou bien on en abreuve à plusieurs reprises une éponge, qu'on épreint aussi-tôt, & l'on coule par le papier gris cette liqueur qui est jaunâtre.

Eau gommée.

L'eau gommée se fait en mettant tremper dans l'eau commune, de la gomme Arabique enfermée dans un morceau de liege. On fait aussi de l'eau gommée pour faire tenir la frisure des cheveux, en laissant tremper pendant quelque tems des pepins de coings, dans l'eau commune.

Eau salée.

Elle se fait en mettant une once & demi de sel dans une pinte d'eau; on s'en sert pour précipiter l'argent dissout, au fond du vaisseau.

De l'eau de la mer.

L'eau de mer est acre & salée. Il y a toute apparence qu'elle prend sa salure du sel gemme qu'elle détrempe. On trouve encore d'autres eaux salées dans quelques étangs. On en voit un peu auprès d'Orange & ailleurs. On peut voir la maniere de la dessaler dans quelques endroits de cet ouvrage.

Eau benite.

Outre toutes ces eaux, il y en a encore une, laquelle quoyque naturelle, en est pourtant distinguée par les Ceremonies & les prieres des Ministres de l'Eglise. On voit que c'est de l'eau bénite, dont je veux parler: Elle sert à procurer des graces pour le temporel. Elle est très-utile poar avoir abondance de bien. Elle ne contribue pas peu à la santé du corps & de l'ame. Elle a le pouvoir de chasser les demons, de dissoudre les charmes & les enchantemens, de préserver de tomber dans beaucoup de maladies, de les guérir. Elle est bonne contre les maladies contagieuses & le mauvais air, contre la grêle, les tempêtes & les intemperies des saisons, & généralement contre les embûches du demon & ceux qui sont à lui, qu'elle réprime puissamment & qu'elle empêche de nuire aux hommes comme on le peut connoirre par les prieres dont l'Eglise se sert en la bénissant. On voit son antiquité dans l'histoire de l'Eglise, & les effets merveilleux qu'elle a produits & qu'elle produit encore tous les jours quand on l'emploie avec foi & religion. Ainsi c'est une pratique louable de faire bénir les maisons qu'on a fait faire, qu'on a louées, ou qu'on a achetées, de garder toûjours de l'eau bénite dans la maison, d'en porter dans les vergers, dans les terres & dans les vignes, pour conserver les fruits des accidens qui peuvent survenir, comme beaucoup de personnes de pieté le pratiquent avec une utilité visible, & d'en porter même sur soy.

Des eaux artificielles.

Les eaux artificielles sont celles qu'on a inventées pour differens usages. Les unes ne servent qu'à l'embellissement de la peau ou à la gareotir de quelques petites élevations. Les autres regardent le soulagement des malades ou leur guerison. Quelques-unes sont pour le goût & l'odeur.

Eau souveraine pour beaucoup de maux.

Il y a une eau qui ne coûte pas six deniers la pinte dont la composition est-ci après.

I. Elle guérit de tous maux d'yeux, à la réserve des tayes formées, pour lesquelles il faut recourir à l'opération de la main; elle guérit cependant les tayes naissantes.

II. Elle empêche la petite verole de marquer.

III. Elle guérit les brûlures, gales, gratelles, dartres, érésypeles.

IV. Elle guérit les vieilles playes, & ulceres curables; & appaise la douleur des incurables.

V. Elle guérit la teigne sans douleur.

VI. Elle guérit les lepres naissantes, & soulage les inveterées.

Composition de cette eau. Prenez deux gros de couperose blanche, & un gros de verd de gris, du meilleur; pulverisez le tout & mettez-le dans un pot de terre vernissé, ou de grais, jettez dessus trois pintes d'eau chaude, remuez le tout ensemble avec une spatule de bois, ou petit bâton.

Cette composition est bonne non seulement pour les yeux, les gales & gratelles qui ne sont point inveterées; mais aussi pour les gales & gratelles inveterées, les dartres, les érésipeles, les vieilles playes, les ulceres, & sur-tout la teigne & la lepre. On la fera trois à quatre fois plus forte; c'est-à-dire que sur trois pintes d'eau, on mettra six à huit gros de cou-

perose, & trois à quatre gros de verd de gris.

Usage de cette eau. I. Toutes les fois qu'on voudra s'en servir, ou en donner à quelqu'un, on la remuera avec la spatule, afin que la matiere se répande par tout également, car elle va au fond.

II. Pour les maux des yeux, on les lave de cette eau, par dehors, & on en fait couler dedans avec le bout du doigt par le coin de l'œil, renversant la tête, ou se couchant sur le dos. Si le mal est violent, on peut s'en servir à toutes les heures du jour; cela cuit un peu d'abord, mais la douleur cesse en un moment, l'experience a fait voir que ce remede est souverain.

III. Pour la gale & gratelle inveterées, dartres, éresipeles, vieilles playes & ulceres, appliquez sur le mal deux linges blancs de lessive, trempés dans cette eau, que vous tiendrez toûjours mouillés si vous voulez guérir promptement; l'un sera delié qu'on mettra sur le mal, l'autre sera gros & plié en quatre doubles qu'on appliquera sur le delié. Si par negligence, on laisse sécher ces deux linges, le delié s'attachera à la playe, & l'écorchera quand on voudra le lever. Pour empêcher cela, on mouillera le gros linge, qu'on appliquera sur le delié, & quand le delié sera imbibé, il se levera sans rien écorcher.

IV. Pour la brûlure vous y appliquerez des linges comme il est marqué ci-dessus.

V. Pour empêcher la petite verole de marquer, quand elle sera venue à supuration, vous y appliquerez deux linges mouillés de cette eau bien deliés qoe vous ne laisserez pas sécher.

VI. Pour la teigne, on applique sur la tête rasée deux linges mouillés comme dessus, l'un delié & l'autre gros en trois ou quatre doubles, qu'on ne laissera point sécher; on guérira d'ordinaire en un mois, sans aucune douleur. Les remedes communs composés de poix, écorcheot, & causent des douleurs effroyables.

VII. Pour la lepre naissante & inveterée, vous la frotterez jusqu'à l'écorcher, puis vous la bassinerez de cette eau & appliquerez des linges mouillés comme pour la teigne.

VIII. Pour les maux nommés ci-dessus, qui ne sont pas inveterés, à la reserve de la lepre & de la teigne, on pourra guérir sans se purger; neanmoins si on se purge, on guérira plus promptement, plus sûrement & sans crainte de rechûte.

Eau pour les fievres.

Il faut prendre trois livres d'eau de fontaine, la mettre bouillir à feu clair pendant un quart d'heure, & mettre dans cette eau une demi-dragme de *crocus*, & autant de cœur de lievre. Ces deux drogues doivent être enveloppées dans un morceau de tolle neuve pliée en deux doubles. Ensuite on en prendra trois ou quatre onces one heore après l'accès de la fiévre, & le lendemain on en prendra autant à la même heure qu'on aura pris la premiere; & si la fiévre revient, il faut recommencer jusqu'à ce que la fiévre soit passée; ce remede est bon pour toutes les fiévres d'accès & il se prendra de même pour toutes les autres.

Nota. 1°. Qu'il faut on poêlon bien propre pour y faire bouillir l'eau.

Nota 2°. Qu'il faut mettre le sachet bien lié où sont le *crocus* & le cœu r de lievre quand l'eau bout, ou commence à bouillir.

Nota 3°. Que les enfans & les foibles en peuvent prendre trois onces, & les autres quatre.

Nota 4°. Qu'il faut être à jeun depuis deux heures, & prendre un bouillon deux heures après la prise, & dîner ou souper ensuite à l'ordinaire.

Nota 5°. Qu'il ne faut point prendre alors d'autres remedes.

Nota 6°. Que ce remede n'a que le goût d'une bonne eau, qu'il ne cause point de maux de cœur, ny d'autres accidens ou incidens, comme fait quelquefois le quinquina si renommé.

Nota 7°. Que le propre de ce remede est de fixer les humeurs qui causent la fievre, lesquelles étant fixées, il faut purger le malade avec prudence suivant son temperament & son besoin, si deja il n'a été purgé auparavant, ou qu'il ne l'ait pas été assez.

Nota 8°. Que ce remede qui est très-facile à prendre, est excellent contre toutes les fievres intermittentes, & principalement contre la fievre quarte qu'il guérit infalliblement. Quant à la fievre continue, on n'en promet pas la guérison, quoy qu'il ne puisse pas, à ce que l'on croit, préjudicier au malade quand il le prendroit.

Nota 9°. Qu'il n'est pas nécessaire que l'eau soit chaude quand on la boit.

Nota 10°. Qu'il faut conserver cette eau dans des phioles de verre bien propres & bien bouchées pour s'en servir dans le besoin. Elle se conserve long-tems.

Nota 11°. Que le cœur de lievre doit être en poudre; pour cet effet on le fait sécher doucement dans un four, & on le met en poudre ensuite.

Eau febrifuge.

Faites dissoudre dans une chopine d'eau, une once de tartre; & dans un autre vaisseau faites dissoudre avec la même quantité d'eau, une once de sel ammoniac. Filtrez chacune de ces deux liqueurs à part, & conservez-les dans des bouteilles bien bouchées. Ces eaux sont excellentes dans les fievres tierces & quartes. La dose est de deux gros de chacune qu'on fait prendre à jeun, & quelque tems avant le frisson, dans un bouillon clair & dégraissé. Il faut bien couvrir le malade, pour aider à la transpiration; ces eaux sont sudorifiques, & propres pour pousser au dehors le venin de la petite verole, & autres maladies, si l'on en fait usage dès le commencement.

Eau pour les Cancers, & autres maladies provenant de corruption.

Prenez un tournesol bien mûr, fleur & graine, hachez-le menu, & l'ayant mis dans une bouteille versez par dessus, la meilleure eau-de-vie que vous pourrez trouver, jusqu'à ce qu'elle surpasse de quatre doigts. Exposez vôtre bouteille au soleil pendant le jour, & dans un lieu chaud pendant la nuit. Au bout de dix jours, séparez l'infusion, & calcinez le marc entre deux plats de terre bien lutés, ce qui se fait ordinairement dans sept ou huit heures, avec un feu mediocre. Avant que de mettre le marc pour le calciner, il faut le presser pour en exprimer l'humidité dont il est rempli. Etant calciné, vous jettez les cendres dans l'eau-de-vie, à laquelle elles communiquent leur sel fixe, & l'on garde cette eau dans une bouteille bien bouchée.

On en donne au malade une cuillerée à jeun dans un demi verre de vin blanc. On applique aussi sur le cancer, & les chancres qui viennent à la bouche, un linge trempé dans cette eau, & l'on met un autre linge blanc & sec en double par dessus. Deux ou trois doigts de cette eau mêlés dans un bon verre de vin blanc, sont très-propres contre la pierre, & la gravelle. Il faut prendre ce remede à jeun. On peut en user aussi avec succès dans la fievre quarte, hidropisie, & paralisie.

Eau celeste.

Vous aurez grand soin de bien choisir les drogues suivantes, ensorte qu'il n'y en ait aucune de gâtée ou sophistiquée: canelle fine, gérofle, noix muscades,

gingembre, ezedonary, galenga, poivre blanc, de tout cela une once ; six pelures de bon citron, deux poignées de raisins de Damas, autant de jujubes, une poignée de moëlle d'hiebles, quatre poignées de graine de genievre, qui soient bien mûres, une poignée de semence de fenouil verd, autant de fleurs de basilic, autant de fleurs de mille-pertuis, autant de fleurs de romarin, autant de fleurs de marjolaine, de pouliot, de stecados, de franc-sureau, de roses muscades, de thûe, de scabieuse, de centaurée, de fumeterre & d'aigremoine, deux onces de spica-nardi, autant de bois d'aloës, autant de graine de paradis, autant de calami aromatici, autant de bon macis, autant d'oliban, autant de sandal sitrum, une dragme d'aloës hépatique, ambre fin, rhubarbe deux dragmes. Toutes ces drogues étant assemblées & bien conditionnées, on pilera celles qui doivent être pilées & pulverisées, & on mettra le tout bien mélangé dans un grand alembic de verre fort, d'un pié & demi de hauteur, & vous verserez de bonne eau-de-vie sur ces drogues ; ensorte que l'eau-de-vie surnage au moins de trois travers de doigt au dessus des drogues. Puis ayant bien bouché l'alembic, de crainte d'évaporation, il faut mettre l'alembic dans du fumier de cheval bien chaud en digestion l'espace de quinze jours ; ensuite on le mettra en distillation au bain-marie toûjours bouillant, après l'avoir muni de son chapiteau & de son recipient, l'un & l'autre bien lutés & scellés. On sera attentif à la distillation, ensorte que lorsque l'on s'appercevra que ce qui tombe dans le recipient changera de couleur, on doit aussi changer de recipient, & remettre la prémiere eau qui a distillé dans l'alembic pour la purifier de son phlegme, par une seconde distillation, & cette seconde sera la vraye eau celeste.

Quand vous verrez cette seconde eau changer encore de couleur tirant sur le roux ; vous la mettrez en reserve bien bouchée dans un bocal de verre fort, puis vous délayerez une demi livre de bonne thériaque avec autant de fine thérébentine de Venise & d'huile d'amande douce, vous mêlangerez tout cela avec le marc qui est resté dans l'alembic, & vous pousserez la distillation au feu de sable violemment pour avoir la vraye huile de baume, qui doit être comme du miel clair.

Proprietés.

Si l'on se frotte le matin avec cette eau le front, la paupiere des yeux, le derriere de la tête, & sur la nuque du cou, elle rend la personne prompte & habile à bien apprendre, fortifie la mémoire, aiguise les esprits & conforte merveilleusement la vûe.

En la mettant avec un morceau de cotton dans les narines, c'est un souverain cephalique pour purifier le cerveau de toutes superfluités, humeurs froides & catharreuses. Si de trois jours l'un, on en boit une cueillerée, elle maintient la personne en force, en vigueur & dans un embonpoint, tel que la beauté se conserve jusqu'à l'âge decrepit. Elle est souveraine contre la courte haleine, & la rend agréable en adoucissant les organes du poûmon & le guérissant lorsqu'il est gâté. Si on en donne de tems en tems à un lepreux, elle repare si bien son foye qu'elle cause une prompte guérison. Elle est si bonne contre les venins & poisons, que si l'on en verse sur un crapaut ou autre insecte venimeux seulement six goutes, on le voit mourir soudainement.

Il n'y a point de restaurant qui puisse égaler la vertu substantielle de cette eau divine ; car non seulement on peut se passer de boire & de manger durant vingt-quatre heures, quand on en a avalé le matin une cueillerée ; mais même si l'on en met dans la bouche d'un agonizant, & qu'il la puisse avaler, elle lui redonne de la vigueur, & lui rend l'usage de la parole & de la raison s'il l'a perdue.

Elle sert à rompre la pierre & la gravelle, dissipe la rétention d'urine & l'ardeur brûlante de la verge. Elle soulage notablement les éthiques, asmatiques & hidropiques, les gouteux mêmes s'en peuvent servir utilement par fomentation. Elle garentir de la peste & de toute fievre si maligne qu'elle puisse être : en un mot, on peut appeller cette eau celeste une médecine universelle.

EAU *clairette*, qui purge fort doucement par le haut & par le bas. Elle est fort agréable au goût. Pour la garder, elle doit être mise dans une bouteille de verre bien double, & bien bouchée.

Composition de l'eau clairette.

On prendra deux dragmes de verre d'antimoine très-subtilement pulverisé, & une livre & demie de vin d'Espagne, qu'on fera macérer ensemble à très-petit feu pendant une semaine, dans un matras bien bouché, le remuant & agitant de tems en tems, puis on passera la liqueur par le filtre, & y ayant ajoûté & mêlé quatre onces de sucre rafiné, & deux gouttes d'huile de canelle, on gardera cette eau clairette, pour s'en servir à l'occasion.

Autre eau clairette. Composition de la teinture.

Prenez une once de poussiere de cochenille, que vous mêlerez, ensuite vous ferez bouillir une chopine d'eau dans une cornue de verre, dans laquelle vous jetterez une demi-once d'alun commun, & deux gros de crême de tartre, quand ces deux sels seront dissous, vous y vuiderez votre poussiere de cochenille, & toute la liqueur deviendra d'un rouge si foncé, qu'il paroîtra noir ; on vuide après par inclination la liqueur teinte, & l'on y ajoûte sur le marc de l'eau que l'on fait bouillir de nouveau pour achever de tirer toute la liqueur qui étoit encore contenue dans le marc. On conserve cette liqueur ou teinture, pour teindre l'eau clairette au dégré de rougeur que l'on veut.

Composition de cette eau.

Ayez un pot de très-bonne eau-de-vie, la plus claire qu'il se puurra, & sans aucun mauvais goût, mettez-y deux dragmes de canelle, quatre cloux de gérofle, & environ trente grains, ou demi dragme de macis, ou fleur de muscade, le tout concassé. Laissez vôtre composition sans l'exposer au feu ni au soleil pendant vingt-quatre heures, en remuant vôtre liqueur quatre ou cinq fois pendant ce tems, c'est-à-dire, en donnant du mouvement à la liqueur qui doit être dans la cornue bien bouchée. Les vingt-quatre heures étant écoulées, vous y ajoûterez de vôtre teinture de cochenille jusqu'à ce qu'elle ait teint vôtre eau-de-vie de la couleur que vous souhaitez, & une demi livre de sucre ; vous bouchetez ensuite vôtre cornue, & après lui avoir donné du mouvement, vous la laisserez environ douze heures : ensuite vous filtrerez vôtre liqueur par le papier gris, & l'eau clairette est faite.

EAU *clairette d'Armenie*. Vous prendrez six livres des plus belles cerises griotes que vous pourrez avoir. Après en avoir ôté la queue & le noyau, vous les mettrez au fourneau dans une bassine bien nette avec une pinte d'eau de fontaine, & vous les ferez bouillir durant une grande heure ; mais ensuite vous les passerez à la chausse ou étamine, en les écrasant, & du jus qui en sortira, vous en ferez un sirop, en y mettant trois livres de sucre fin, quatre onces de canelle, une once de cloux de gérofle, une bonne muscade, une once de graine de paradis, une once de cardamomum, quatre

quatre grains de musc, autant d'ambre gris broyé au mortier avec du sucre candi, le tout légérement concassé. Quand le sirop sera fait & bien clarifié, vous le mêlerez avec quatre pintes de bonne eau-de-vie, dans un grand bocal que vous boucherez bien & l'exposerez au soleil durant quinze jours, & vous aurez d'excellente eau clairette.

Le marc qui vous restera de ces drogues, est bon pour faire de l'hypocras commun, en y ajoûtant du sucre, en la maniere que nous dirons dans le mot d'Hypocras.

EAU *admirable pour la pierre, la gravelle, la colique, la retention d'urine, les flegmes, & pour aider a expulser le calcul par le conduit de la verge, & pour empêcher la génération de la pierre ou du calcul.*

Prenez quatre livres de fraises, ou un plein chapeau; deux livres de saxifrage, tiges & feuilles, une livres d'*hedera terrestris*; une demi livre de *virga aurea*, deux poignées de seseli, ou *siler montanum*; quatre livres de sucre candi pilé & tamisé, huit livres d'eau de-vie. Mêlez tout dans un grand vase de terre bien bouché, & exposez-le dans une cave fraîche pendant quinze jours. Il faut prémierement faire un lit dans le vase, d'*hedera terrestris*, savoir des feuilles, sommités & baies qui s'y trouvent, & un lit de fraises, un de *virga aurea*, & un de sucre candi pilé, & ainsi continuer & agencer le tout, & mettre l'eau-de-vie par dessus; les quinze jours passés, mettez tout dans une vessie de cuivre avec son refrigeratoire bien lutté, qu'on distille comme quand on fait l'eau-de-vie, avec un feu modéré jusques à ce qu'il ne passe plus rien, vous mettrez l'eau qui sera passée dans le recipient dans une phiole bien bouchée. Avant que de vous en servir, vous y ajoûterez sur chaque livre de cette eau quatre onces de sucre candi en poudre, & vous l'y laisserez dissoudre pour la rendre plus douce, plus agréable & plus efficace.

Usage & dose.

On en donne le matin à jeun une once, trois heures avant que de manger, & l'on peut continuer trois jours de suite, & à toute heure, selon la nécessité; elle se prend par précaution le vingt-huit de la lune de chaque mois. Quelques Médecins disent qu'il faut donner cette eau dans un véhicule, pour aider sa vertu à être portée aux rens; mais elle a assez de vertu d'elle-même, sans y rien ajoûter, de peur d'augmenter la cause efficiente de la pierre, ou de diminuer la vertu qu'elle a d'oter & d'empêcher la cause formelle, qui sont les deux causes générales qui concourent à la génération des calculs; & cette eau fait merveille pour empêcher leur formation. Son effet n'est que peu sensible, cependant il arrive quelquefois que les urines sont un peu plus chargées de sable ou de flegmes qu'à l'ordinaire, & quelquefois elles ne le sont point: mais son effet ne laisse pas d'être très-certain & profitable; ainsi que l'experience nous le fait connoître tous les jours par ceux qui en usent.

Cette eau ne se peut faire qu'à la fin du printems, à cause de la difficulté qu'il y a de trouver certaines plantes qui y entrent.

Eau phagedenique pour les ulceres.

Cette eau est un mélange de sublimé & d'eau de chaux. Mettez une livre de chaux dans une grande terrine, & l'éteignez avec sept ou huit livres d'eau chaude. La chaux ayant trempé cinq ou six heures & s'étant rassise au fond, versez l'eau par inclination & filtrez-la. C'est ce qu'on appelle eau de chaux. Sur chaque livre de cette eau, on ajoute quinze ou vingt grains de sublimé corrosif en poudre, qui la font jaunir d'abord; on les agite long-tems ensemble dans un mortier de verre ou de marbre, & l'on se sert de cette liqueur pour nettoyer les vieux ulceres, elle mange les chairs superflues. On l'employe aussi dans la gangrene, en y ajoûtant de l'esprit de vin, & quelquefois de l'esprit de vitriol.

L'EAU *de chaux* est déssicative appliquée extérieurement; on en fait prendre aussi par la bouche, mêlée avec du sirop violat pour les ulceres du poumon & de la poitrine; on en mêle encore un peu dans du lait qu'on veut prendre, pour empêcher qu'il ne se caille dans l'estomac: la dose de l'eau de chaux est depuis une once jusqu'à quatre, elle cause ordinairement beaucoup de soif.

EAU *de noix vertes*. Prenez des noix vertes coupez-les par rouelles, pilez-les dans un mortier, & distillez-les à petit feu dans un alembic de verre, ou chapelle de grais ou de terre. Gardez soigneusement l'eau qui en sortira dans des bouteilles de verre bien bouchées avec de la cire & du parchemin dessus. Vous aurez soin de mettre dans chaque bouteille une once de sucre. Puis vous les exposerez au soleil durant douze ou quinze jours; après ce tems, vous les mettrez dans un lieu qui soit un peu frais. Il n'importe en quel mois on cueille les noix vertes.

Vertu & usage de cette eau.

Mettez trois doigts de cette eau dans un verre, avec quatre fois autant de vin blanc & autant de poudre de tartre qu'il en faudroit pour couvrir un écu. Beuvez ce verre d'eau à jeun deux heures avant que de manger, elle guérit toutes sortes d'hydropisie en trente jours. On en peut prendre quand on va se coucher, pourvu qu'il y ait deux ou trois heures que l'on n'ait mangé. *Voyez* EAU des trois noix, au mot de DISTILLATION.

EAU *de Chypre*. Mettez dans on pot de terre non vernissé, une livre de vitriol de Chypre, & demi livre d'alun de roche. Faites-les bouillir à sec, en mettant beaucoup de charbons bien allumés dessous, & tout autour du pot, qu'il faut laisser découvert. Quoique la matiere ne paroisse plus bouillir une demi heure après qu'elle a commencé à le faire, il faut néanmoins continuer à la faire cuire à feu fort, pendant trois heures; car plus elle est cuite, & meilleure elle est, & moins il en faut dans l'eau où on la fait dissoudre. Cette matiere étant bien purifiée, on casse le pot, & l'on conserve la pierre. On en fait dissoudre une demi once dans une pinte d'eau; & pour s'en servir, on a soin de remuer bien le fond de la bouteille, pour en détacher le sediment qui s'y forme, & le brouiller avec la liqueur. Si cette liqueur est trop forte, & qu'elle cause une douleur trop vive, il faut la temperer, en ajoûtant de l'eau; mais si au contraire, elle est trop foible, on y fait dissoudre encore un peu de la pierre.

Cette eau est spécifique pour toutes sortes de playes, & d'ulceres même les plus inveterés, pour la galle, la teigne, toutes sortes de dartres vives; pour les érésipeles, humeurs froides, écrouelles, & saignement de nés. Quand les playes sont profondes, on seringue de cette eau, & l'on met une compresse par-dessus, qui en est trempée aussi, & qu'on a soin de rafraîchir de tems en tems, avec la même eau, quand on s'apperçoit qu'elle devient trop séche.

Il ne faut pas que l'eau soit si forte pour les dartres vives, & pour les playes nouvelles. En un mot, il faut la temperer, selon la nature du mal qu'on veut guérir.

EAU *divine*. Prenez eaux de bourrache, de scorsonere, de buglose, & de chardon bénit, de chacune deux onces; quatre onces d'eau de rose, & autant de sucre fin, une once de fleurs d'orange, & six onces d'es-

prit de vin. On mêle le tout ensemble, & deux heures après avoir mangé, on en prend trois ou quatre cuillerées, à un quart d'heure de distance l'une de l'autre ; ensuite on se couvre bien, & l'on ne prend rien que la sueur n'ait cessé. On peut en prendre aussi trois cuillerees après le repas, pour les indigestions, mais il y faut mêler une cuillérée d'eau commune, pour tempérer l'eau divine, qui est forte & chaude. Elle est propre dans les fievres intermittentes, coliques, pleurésies, dissenreries, & fluxions sur la poitrine.

EAU *alexitere*. Mettez dans une cucurbite de cuivre étamé, deux poignées de feuilles d'angelique, trois poignées de celles de rhûe, six poignées de celles de chardon bénit, autant de celles de galanga, & autant de celles de reine des prés; cinq poignées de celles de menthe, & autant de celles d'absinthe. Versez par dessus douze pintes de lait nouvellement tiré ; le tout étant bien brouillé dans la cucurbite, vous lui adapterez son chapiteau, avec le réfrigerant, & un récipient de verre, & vous distillerez au bain de vapeur.

Cette eau est sudorifique, & propre à chasser les mauvaises humeurs. Elle résiste au venin, réjouit & fortifie les parties vitales. On la donne depuis une once jusqu'à six, selon la nature de l'état de la maladie.

EAU *antidotale*. Prenez une demi livre d'antidote de Mathiole,& autant de sirop d'écorce de citron, dissolvez l'antidote dans le sirop & dans deux livres & demi d'esprit de vin. Mettez la dissolution dans un matras bien bouché, & faites-la digérer pendant un mois dans le fumier chaud, ou au bain de vapeur tiéde, ayant soin d'agiter le vaisseau deux fois la semaine. A la fin de la digestion, tirez le matras, & laissez reposer la liqueur ; après cela vous la verserez par inclination dans une bouteille, que vous tiendrez bien bouchée.

Cette eau résiste au venin, chasse les mauvaises humeurs, fortifie & réjouit les parties vitales. On en prend demi gros jusqu'à trois.

EAU *admirable*. Prenez les bourons, ou feuilles naissantes de la ronce de haye,distillez en eau au bain-marie. Elle guérit le flux de sang par le fondement ; la dose est de deux verres par jour, qu'on prend par la bouche, l'un le matin à jeun & l'autre le soir, trois heures après le souper. Il faut aussi en mêler dans les décoctions. On la donne de la même maniere aux femmes qui ont de grandes pertes de sang, & l'on en seringue dans l'orifice de la matrice. On en seringue aussi dans les playes récentes, pour en arrêter le sang qui produit ordinairement la corruption ; & même la gangrene ; on met dessus une compresse imbibée de cette eau, avec un bandage qui sert à rapprocher les levres des playes. Pour dissiper l'ivresse, on met un linge trempé dans cette eau sur les parties génitales de l'homme, & sur les mammelles de la femme. Cette eau a la vertu de leur rendre sur le champ la force & la raison. Pour arrêter le saignement de nés, on en fait respirer, ou l'on met dans les narines, un petit tampon de linge qui en est imbibé.

EAU *de six graines*. Prenez de graines d'anis, de fenouil, d'aneth, de coriandre, de chervis, & de carottes, de chacune une demi-once. Epluchez& concassez-les bien sans les réduire en poudre, & mettez-les infuser dans une pinte de la meilleure eau-de-vie. Bouchez bien le vaisseau, & laissez infuser pendant cinq ou six semaines, ayant soin de les bien agiter tous les jours trois ou quatre fois. Après l'infusion, passez la liqueur par la chausse d'hypocras, & après avoir battu trois quarterons de sucre candi, dans un demi setier d'eau de fontaine, vous les mettrez dans une casserole sur le feu, & ferez bouillir jusqu'à consistance de sirop. Vous mêlerez ce sirop avec l'eau de six graines, & le brouillerez bien avec une spatule de bois, ou avec une cuiller. Cette eau est excellente pour toutes sortes de colique. La dose en est depuis une cuillerée jusqu'à trois.

EAU *de magnanimité, ou de fourmis*. Ecrasez dans un mortier deux poignées de fourmis vivantes, & après les avoir mises dans une cucurbite de verre, versez par dessus une pinte d'esprit de vin. Couvrez la cucurbite, & laissez la matiere en digestion, jusqu'à ce qu'elle soit presque toute réduite en liqueur ; pour lors adaptez vos vaisseaux, lutez-en les jointures, & distillez au bain-marie. Ensuite il faudra aromariser l'eau distillée, en y faisant infuser un petit nouet de canelle concassée, ou en y mêlant une once ou deux d'eau de canelle, ou seulement deux gouttes de son essence. On pourroit aussi mettre le petit nouet dont nous venons de parler, dans le cou du recipient, & l'eau venant à se filtrer au travers, tomberoit dans le recipient toute aromatisée. Il faut garder cette eau dans des bouteilles bien bouchées.

Elle est propre pour dissoudre & résoudre les humeurs, pour résister au venin, exciter les esprits & la semence. On la donne depuis une dragme jusqu'à deux.

EAU *de vertus*. Prenez sauge royale, & fleur de lavande, de chacune trois onces ; fleur de romarin, & de betoine ; graines de paradis, macis, canelle, de chacune deux onces ; gérofle & gingembre, de chacune une once, le tout broyé & mis dans un vaisseau de verre ou de grais ; faites-le infuser à la cave, l'espace de vingt-quatre jours, dans seize livres de bon vin blanc, puis distillez par une cornue, au bain-marie modérément chaud.

Cette eau est parfaitement bonne pour les playes & les blessures, dont elle arrête les hémorrhagies, & la gangrene. On l'applique extérieurement avec des linges, & l'on en prend deux cuillerées intérieurement. On en prend aussi pour la colique : la dose est la même, aussi bien que pour les vers, & l'apoplexie. Une cuillerée prise tous les matins à jeun, préserve de ce mal. Elle est cordiale, rappelle les esprits, & fait revenir à soi les personnes qui sont tombées en défaillance, il faut pour cela leur en faire prendre une cuillerée, & leur en frotter les pouces & les temples. On en donne deux cuillerées aux femmes qui ne peuvent pas accoucher. On en frotte les parties nerveuses qui se sont affoiblies. Enfin c'est un excellent cordial, qui peut résister à toute sorte de venin.

EAU *forte*, qu'on nomme aussi *eau regale*, ou *royale*, parce qu'elle dissout l'or, qui est le roi des metaux.

Il faut pulvériser & mêler ensemble du salpêtre de houssage, du vitriol d'Allemagne calciné en blancheur ; & de l'argile séchée, de chacune trente-deux onces. On met le tout dans une cornue de verre lutée, dont le tiers doit rester vuide. On la place dans le fourneau de réverbere clos, & lui adaptant un balon pour recipient, & luttant exactement les jointures ; on commence à donner un petit feu, pour échauffer doucement la cornue, & on l'augmente peu-à-peu. Mais quand on apperçoit les esprits qui s'élevent dans le recipient, en forme de petits nuages rouges, on continue le feu dans le même degré, pendant huit ou neuf heures ; puis quand vous verrez qu'il ne sortira plus tant de nuages, & que le recipient commencera à refroidir, vous pousserez le feu avec violence, en mettant du bois dans le fourneau, jusqu'à ce qu'il paroisse de vapeurs blanches, au lieu des rouges. Alors vous laisserez refroidir vos vaisseaux, & les ayant séparés, vous trouverez au fond du recipient, environ trente-quatre onces d'eau forte, qu'il faut garder dans une bouteille de grais bien bouchée. On se sert de

cette eau pour dissoudre l'or, l'argent, le cuivre, & les autres métaux.

EAU *seconde*. C'est une eau forte, affoiblie par de l'argent qu'elle a dissout, par de cuivre qui a servi de précipitant à la dissolution, & par de l'eau commune.

EAU *ardente*. Faites dissoudre dans deux pintes de gros vin noir, qui soit vieux & du meilleur, chaux vive, sel blanc, tartre de vin, & du souphre vif pulverisés. Mettez le tout dans une cucurbite, que vous lutterez & mettrez à l'alembic; & ferez la distillation de l'eau ardente, qu'on doit garder dans une phiole bouchée.

EAU *stiptique pour arrêter le sang*. Il faut prendre du colcotar ou du vitriol rouge, qui reste dans la cornue après qu'on en a tiré l'esprit, de l'alun brûlé & du sucre candi, de chacun trente grains, de l'eau rose, de l'urine d'une jeune personne, de chacun demi once, de l'eau de plantain deux onces. Agitez le tout ensemble dans un mortier, & puis gardez cette liqueur dans une phiole. Quand on en a besoin, on la verse par inclination.

Usage de l'eau stiptique.

On s'en sert extérieurement & intérieurement. Pour arrêter le sang d'un artere ouvert, il faut tremper dedans une compresse, l'appliquer sur l'ouverture & tenir la main dessus. Et pour arrêter le saignement du nés, il faut en mouiller un petit tampon, & l'introduire dans le nés. Quand on en prend intérieurement, on la mêle avec l'eau de centinode. Elle arrête les dissenteries, les crachemens de sang, le flux des menstrues & celui des hémorroïdes. La dose est depuis une dragme jusqu'à deux.

EAU *d'acete pour guérir les écrouelles, la gangrene, chancre de la bouche, mal de gorge, apostêmes, érésipeles, brulures, engelures & toutes inflammations.* Faites bouillir deux pots de bon vinaigre, mettez au prémier bouillon une demi livre de mine de plomb dans un sac de papier, tournant avec une spatule (en ôtant la grosse écume & le papier qui surnage) pendant demi heure ou environ, jusqu'à ce qu'en mettant une cuillerée dans une tasse d'eau, elle devienne blanchâtre comme eau de savon; alors jettez-y cinq chopines de vin blanc ou clairet, & au prémier bouillon, tirez le tout du feu, laissez-le reposer, après versez par inclination le plus clair, dans des vaisseaux de terre ou de verre bien bouchés. Conservez le lit en un vaisseau bien bouché, jusqu'à ce que vous n'en puissiez plus tirer de liqueur. Le marc peut servir pour les mêmes maux. Pour les écrouelles & gangrenes, on en met sur les playes avec des compresses. Pour le mal de gorge, on en met dans la bouche pour gargariser.

Notez, qu'aux écrouelles il faut éviter d'y mettre le feu, on n'y met pas même des charpies, la lancette du Chirurgien est un coup mortel.

EAU *de mille-fleurs*. C'est l'urine de vache, qu'on peut recueillir au mois de Mai. La meilleure est celle qui vient d'une vache noire, âgée de deux ou trois ans, qui ait un veau, & qui ne soit ni pleine, ni en chaleur. Pour avoir cette eau, on va le matin dans l'étable, & l'on fait sortir la vache, laquelle fait ordinairement son urine dans le moment même. On la reçoit dans un vaisseau propre, on la coule par un linge blanc, & on la fait prendre toute chaude au malade, qui doit se rincer auparavant la bouche avec de l'eau-de-vie. Après la prise, il faut qu'il se promene pendant une heure, ou deux, & qu'il se tienne un linge chaud sur l'estomac, & qu'il s'abstienne de dormir de tout le jour. La dose de cette eau est d'un demi setier mesure de Paris.

Cette eau purge très-abondamment, & sans douleur. Il en faut user tous les jours, jusqu'à ce que les selles soient réduites à trois ou quatre seulement. Pour lors on cesse, & deux ou trois jours après, on prend une médecine ordinaire.

Si le prémier jour cette eau ne purgeoit pas, il faudroit prendre un lavement le soir. On donne au malade un bouillon fait avec la rouelle de veau, & une douzaine d'écrevices, deux ou trois heures après la prise.

Si après un certain nombre de prises, le malade se sentoit trop affoibli, ou qu'il fût suffisamment évacué, il ne faudroit pas continuer.

Cette eau se peut prendre deux fois l'année, au printems, & en automne.

EAU *apoplectique*. Concassez & écrasez sauge, romarin, lavande, muguet, sommités de marjolaine, & fleurs de tilleul, de chacun une poignée & demi. Faites infuser & macerer le tout pendant huit jours, dans une cucurbite, au soleil, ou dans un lieu chaud, avec une livre & demi d'esprit de vin, & autant d'eau de fleurs d'orange. Ensuite distillez au feu de sable moderé. Pendant la macération, il faut avoir soin de remuer & d'agiter de tems en tems la matiere. Cette eau est propre pour fortifier le cerveau & les parties nobles. On la donne depuis un gros, jusqu'à une once, ou depuis une demi cuillerée, jusqu'à une cuillerée. Elle est spécifique contre les maladies du cerveau & des nerfs.

EAU-DE-VIE. C'est un esprit de vin détrempé dans une grande quantité de phlegmes. On fait l'eau-de-vie par distillation. On en peut tirer de toutes sortes de vins; cependant il faut plutôt employer les vins les moins forts, & ceux qui commencent à se passer; l'expérience a montré que ceux-ci donnoient plus d'eau-de-vie. On y trouve aussi mieux son compte, en ce que ces vins ne sont pas si chers que les autres. Nous avons parlé sur le mot DISTILLATION, de la maniere de faire l'eau-de-vie, nous allons rapporter ici quelques-unes des principales proprietés de cette liqueur.

Vertus de l'eau-de-vie.

L'eau-de-vie seule est capable de guérir plusieurs maladies, où l'on a employé un grand nombre de remédes. Elle est très-bonne pour les ulceres, elle les nettoye & y fait revenir les chairs. Les échymoses simples se guérissent aussi en les frottant d'eau-de-vie. Elle est propre pour les blessures, & pour arrêter les hémorragies, telle que seroit celle qui surviendroit à celui qui perdroit son sang par la gencive, pour s'être fait arracher une dent.

On s'en sert pour faire passer la gale opiniâtre, par de fréquentes lotions, sans employer d'autres remédes.

L'EAU-DE-VIE est encore bonne pour les hémorroïdes douloureuses accompagnées d'inflammation. On fait un cataplâme avec une oignon cuit & de l'eau-de-vie, on applique ce cataplâme sur les hémorroïdes, & en deux jours la douleur & l'inflammation cessent.

EAU D'ANIS *forte*, ou *eau-de-vie anisée*. Si vous la voulez faire comme beaucoup de gens la demandent, prenez un demi setier d'essence d'anis distillé; mettez-le dans trois pintes de très-bonne eau-de-vie, avec une pinte d'eau bouillie; mêlez bien le tout ensemble. Si vous la voulez sucrée, vous mettez sur le tout une chopine de sucre clarifié; mais beaucoup de personnes l'aiment sans sucre; passez le tout à la chausse, de même que les autres.

Je ne parlerai point ici de certaines autres liqueurs fortes & violentes, qui ne sont faites qu'avec de l'esprit de vin, un peu de sucre & quelques odeurs, comme l'eau d'or, le pitre, le sec, & autres qu'on

appelle comme on veut, & dont l'usage est très pernicieux pour la santé.

Eau-de-vie de genievre. Prenez un pot d'eau-de-vie, un quarteron de graines de genievre, treize gros de canelle, douze cloux de gérofle, douze de grains de poivre blanc, le tout entier, infusez-le pendant huit jours à froid, ajoutez ensuite une demi-livre de sucre & filtrez-le.

Eau de cerises. Dans une pinte d'eau mettez & écrasez une demi livre ou trois quarterons de cerises, suivant qu'elles sont bonnes, avec un quarteron ou cinq onces de sucre; passez le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair, faites-le rafraîchir, & donnez cette liqueur à boire.

Eau d'abricots, de pêches, ou de poires musquées. Dans une pinte d'eau, mettez six ou huit abricots, pêches ou poires musquées, suivant leur grosseur ou on en augmente la quantité, ou on la diminue. Vous les couperez par morceaux, vous leur donnerez un bouillon dans cette eau pour en tirer le goût, & le tout étant refroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre; lorsque ce sucre sera fondu, vous le passerez à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, vous le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Autre eau d'abricots. Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, faites-les cuire dans de l'eau bien nette, laissez refroidir l'eau, passez-la dans une serviette, mettez dans une pinte d'eau un quarteron de sucre; elle se boit le plus froid qu'il est possible.

Eau de framboise. Prenez des framboises bien mûres, passez-les & pressez-les bien dans un linge, mettez le jus dans une phiole ou bouteille de verre découverte; mettez-la trois ou quatre heures au soleil, puis tirez le jus bien doucement, de crainte de remuer la lie qui est au fond, mettez un demi-setier de jus avec une pinte d'eau fraiche, une demi livre de sucre, battez-les bien dans deux vaisseaux, & lorsque le sucre est fondu, passez le tout dans une serviette; elle se boit le plus frais que l'on peut.

L'eau de cerises, de grenades & de groseilles se fait de la même façon.

Eau de jasmin. Prenez une pinte d'eau, mettez-y un quarteron de sucre royal, une poignée de fleurs de jasmin, mettez le tout tremper ensemble l'espace d'une demi heure, & battez-les dans deux vaisseaux, puis passez-les dans une serviette.

L'eau de rose & de muscade. Elles se font comme celle de jasmin.

Eau d'épine vinette. Prenez des grains de l'épine-vinette, faites-les bouillir un bouillon avec un peu d'eau, passez-les, prenez le jus, mettez-en un demi-setier avec une pinte d'eau, un quarteron de sucre, battez-les bien dans deux vaisseaux & passez-les dans une serviette.

Eau de coriandre. Concassez de la coriandre & mettez-la dans une pinte d'eau fraiche avec un quarteron de sucre, laissez-la tremper jusqu'à ce que l'eau en ait bien pris le goût, & passez-la.

L'eau d'anis, d'orange, & de citron, se fait de même que celle de coriandre.

La meilleure maniere de faire l'eau de fleurs d'orange.

Il faut prendre cinq, ou six livres de fleurs d'orange, y ajoûter cinq ou six onces de la prémiere écorce d'oranges ameres, coupée par petits morceaux, mettre le tout dans une cruche de grais & verser par-dessus quatre livres d'eau de mélisse, & autant de vin blanc; si l'eau de mélisse manquoit, il faudroit mettre le double de vin blanc. On remue bien le tout avec un bâton, ou spatule de bois, & après avoir bien bouché la cruche, on l'enterre dans du fumier chaud, où elle doit rester pendant deux jours, pour mettre la matiere en digestion. Ensuite on verse promptement la matiere dans une grande cucurbite de verre, & l'on fait la distillation au bain-marie, ou bain de vapeur, par un feu fort, vous gardez ensuite vôtre eau, qui est la véritable eau de naphre, dans des bouteilles de verre bien bouchées.

Cette eau est excellente dans les maladies histériques, pour exciter les régles, fortifier l'estomac & le cerveau, & corriger la malignité des humeurs. Elle est propre aussi pour dissiper les vapeurs. On en peut prendre depuis un scrupule, jusqu'à une once.

Si l'on ajoûte de petites oranges vertes de la grosseur d'une noix à l'infusion, l'eau distillée en sera beaucoup meilleure; il faut les concasser, avant de les mettre dans la cruche.

Pour tirer l'esprit de l'eau de fleurs d'oranges, il n'y a qu'à mettre de cette eau dans un matras avec un chapiteau, lui adapter un récipient, & distiller au bain de vapeur environ la quatriéme partie de cette eau; il a la même vertu, mais la dose en est plus petite, parce qu'il est plus fort.

Pour tirer l'huile de fleurs d'orange, on fait infuser les fleurs dans l'eau commune; il est bon d'y ajoûter de la prémiere écorce d'oranges aigres, & de petites oranges bien écrasées. Il faut distiller à grand feu, on aura l'huile, ou l'essence, qui surnagera sur l'eau, de laquelle on pourra la séparer, par le moyen d'un petit coton; & on la gardera dans des phioles bien bouchées. Elle a toutes les proprietés de son eau. La dose est depuis deux gouttes jusqu'à six, dans quelque liqueur appropriée. Pour la rendre plus dissoluble, on la mêle avec un peu de sucre candi pulverisé. C'est là la véritable essence de fleurs d'orange.

Eau de canelle. Faites bouillir une pinte d'eau avec demi once de canelle rompue par morceaux, & après l'avoir ôté de dessus le feu, mettez-y un quarteron de sucre, faites-la refroidir, & passez-la.

Autre eau de canelle. Prenez une livre de canelle, trois livres d'eau rose & autant de vin blanc, concassez la canelle, mettez-la infuser pendant quatorze jours, puis distillez la prémiere eau qui sera blanche, qui est la meilleure, ensuite la seconde, puis une troisiéme, qui est la moindre; elle est bonne pour le foye, la ratte, le mal d'estomac, les maladies froides & celles du cerveau, la matrice, la débilité des nerfs & contre les poisons froids. Elle provoque les mois, & l'urine retenue; elle arrête le vomissement, fait accoucher, & récrée toutes les fonctions de l'ame. La dose est depuis une dragme jusques à trois.

Eau de senteur de la Reine. Prenez eau de rose rouge trois pintes, eau de rose muscade, & de fleurs d'orange, de chacune trois chopines, eau de fleurs de mélilot, de fleurs de myrtille, & de *costus hortensis*, de chacune trois chopines. Toutes ces eaux distillées seront mises dans une bouteille de verre, dans laquelle vous ajoûterez benjoin en poudre une livre, cloux de gérofle, canelle, écorce d'orange séche, de chacun une demi once, le tout concassé, bouchez bien la phiole, & laissez-la un mois sans l'ouvrir.

Eau d'ange. Prenez benjoin quatre onces, storax deux onces, santal citrin une once, cloux de gerofle deux dragmes; deux ou trois morceaux d'Iris de Florence, la moitié d'une écorce de citron, deux noix muscades, une demi once de canelle, & deux pintes d'eau ou environ. Mettez le tout dans un coquemar neuf de terre, & faites bouillir jusqu'à diminution d'un quart, puis prenez environ six grains de musc que vous mettrez en poudre, avec gros comme une noisette de sucre que vous délayerez avec un peu de cette eau. Vous mêlerez le tout ensemble & remuerez bien, ensuite vous passerez le tout & le mettrez dans une bouteille de verre bien bouchée pour la conserver.

Il faut garder le marc & le faire sécher pour le mettre en poudre, & s'en servir à parfumer les poudres dont on a parlé ailleurs.

Pour faire une eau d'ange encore plus excellente, il faut joindre aux drogues marquées ci-dessus, bois de roses, calamus aromaticus, laudanum, avec une bonne chopine d'eau rose distillée, & demi-setier de celle de fleurs d'orange ; mettre le tout dans une cucurbite de verre, ou de grais ; la boucher bien, & mettre la matiere en digestion pendant vingt-quatre heures, au bain marie tiede. Ensuite adapter à la cucurbite les autres vaisseaux, en lutant exactement les jointures de la vessie, & distiller la liqueur au bain-marie chaud. Après la distillation, il faut délayer dans l'eau distillée six grains de musc, & autant d'ambre gris, & la conserver dans des bouteilles, ou phioles bien bouchées ; elle est propre pour parfumer.

Eau de grenade. Il faut prendre une grenade de moyenne grosseur, la bien éplucher, & l'écraser au plutot dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noircisse. Vous mettrez ensuite dans cette eau un quarteron ou cinq onces de sucre, vous passerez le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, vous le ferez rafraichir & le donnerez à boire ; & si la grenade ne donnoit pas assez de couleur à vôtre eau, vous y mettrez une ou deux cuillerées de sirop de groseilles pour achever de lui donner couleur, ou bien du tournesol que vous mettrez trempet, & puis vous le pressérez.

Eau de fenouil verd, de pimprenelle, & de cerfeuil. Il faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, & la mettre infuser dans une pinte d'eau à froid, l'espace d'une heure ou d'une heure & demi ; puis vous y mettrez trois onces ou un quarteron de sucre, vous la passerez, la ferez rafraichir & la donnerez à boire dans quelques autres eaux. Si l'on y veut du parfum de musc & l'ambre préparés, vous en mettrez, mais si peu qu'on ne s'en apperçoive presque pas. Lorsque vous voudrez glacer, & mettre en *sorbec* toutes ces eaux, vous y redoublerez la dose de sucre & mettrez sur une pinte une demi livre de sucre, vous augmenterez aussi moitié de fruit, de fleur, ou de graine, à proportion de ce que vous voudrez faire, parceque sans cela elles n'auroient point de goût, & la glace leur ôteroit toute leur qualité, principalement à celle du citron & de limonade. Mettant ainsi beaucoup de sucre, de citron, de musc & d'ambre, c'est ce qui lui donne le nom & la qualité de *sorbec de Levant.*

Eaux glacées. La maniere de glacer toutes ces eaux chacune en particulier. Vous en mettrez trois, quatre, ou six boëtes ou autre vaisseau suivant leur grandeur, dans un seau à un doigt de distance les unes des autres, puis vous prendrez la glace, que vous pilerez bien & que vous salerez. Lorsqu'elle sera pilée, vous en mettrez proprement dans le soit tout autour de vos boëtes jusques à ce que le seau soit tout plein & qu'elles en soient couvertes. Pour les faire glacer promptement & que cela se fasse bien, il faut la quantité de deux litrons de sel ou environ. Le tout ainsi disposé ; vous le laisserez reposer une demi heure ou trois quarts d'heure de tems, prenant garde que l'eau ne submerge vos boëtes à mesure que la glace se fond, & qu'elle n'entre dans vos liqueurs. Pour éviter cela, vous faites au bas du seau un trou où vous mettrez un fausset, par lequel vous en tirerez l'eau de tems en tems, ensuite vous rangerez la glace de dessus vos boëtes & remuerez la liqueur avec une cuiller, afin qu'elle se glace en neige, & si elle étoit glacée grosse, vous la remuerez avec la cuiller pour la dissoudre, sans cela elle n'auroit point de goût, & lorsque vous aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne soit point entré de la glace salée dedans, vous les recouvrirez de glace & de sel pilé comme dessus, & si vous êtes pressé pour les faire plus promptement glacer, il faut les forcer de sel, & vous n'aurez plus besoin de les remuer que lorsque vous les voudrez servir, & ne les dresserez que lorsque vous serez prêt de le faire ; voilà en général comme se font toutes les eaux glacées.

Eau precieuse, ou restaurative. Prenez trois poignées de gentiane par petits morceaux & autant de feuilles & fleurs de petite centaurée coupées bien menu, faites-les infuser vingt-quatre heures dans de bonne eau-de-vie, distillez-en la moitié à un feu modéré par l'alembic. Prenez cette distillation, faites-la infuser dans une poignée de sauge menue, & autant de pouliot, vous y joindrez la rapure de cinq ou six citrons, vous les laisserez vingt-quatre heures, vous les distillerez ensuite, après quoi vous y ajouterez un bâton de canelle & douze cloux de gérofle. On en prend une cuillerée en se couchant avec un peu de sucre, après les épuisemens.

Il y a encore des eaux rafraîchissantes qui servent à faire des émulsions, telles que sont celles de pourpier, de chicorée, de laitue courte, de melons & de concombres.

Eau de limaçons, ou escargots.

Lavez bien, & écrasez ensuite dans un mortier de marbre trois livres de limaçons vivans, avec leurs coquilles. Mettez-les dans une cucurbite de verre, au bain-marie tiede ; versez par dessus une pinte de lait d'ânesse tout nouvellement tiré, brouillez le tout avec une spatule de bois, & après avoir adapté & luté les vaisseaux, laissez la matiere en digestion pendant douze heures. Faites ensuite la distillation, & exposez pendant plusieurs jours au soleil, l'eau distillée que vous aurez mise dans une bouteille débouchée, afin de la purifier encore de ce qu'elle a de grossier, je veux dire d'une espece de mucilage qu'elle a pris du lait d'ânesse, & des limaçons, & pour dissiper le peu d'odeur empireumatique qu'elle peut avoir acquise.

Cette eau se prend intérieurement pour la phtisie, les ardeurs d'urine, la néphrétique & le crachement de sang. La dose est depuis demi once jusqu'à six. On s'en sert aussi pour décrasser la peau, & pour dissiper les rougeurs du visage. Elle est humectante & rafraîchissante. Les limaçons rouges sans coquilles peuvent servir pour cette distillation, qui se peut faire aussi sans le mélange d'aucune liqueur.

On distille de la même maniere, les eaux de grenouilles, d'écrevices & autres semblables.

Eau de fray de grenouilles. Prenez au mois de May du fray de grenouilles, qui ait fort peu d'odeur, distillez en l'humidité au bain-marie, mettez la liqueur dans une bouteille débouchée, exposez-la au soleil pendant huit jours ; & ensuite bouchez-la exactement pour la conserver.

Cette eau est rafraîchissante, & condensante ; elle est propre contre les rougeurs de la peau les hémorrhagies, les érésipéles & les cancers ; on l'applique extérieurement avec des linges ; elle est propre pour décrasser le visage, & pour tenir le teint frais. Voici une autre maniere de faire l'eau de fray de grenouilles.

Mettez une bonne quantité de fray de grenouilles dans des sacs bien nets, suspendez ces sacs en quelque endroit, & mettez par dessous des terrines pour recevoir la liqueur qui en découlera. Exposez ensuite cette liqueur au soleil, pendant plusieurs jours, dans des bouteilles de verre débouchées. Elle se purifiera, & en la versant par inclination dans d'autres vaisseaux bien nets, elle laissera au fond des premiers, une espe-

ce de lie, ou de sediment qu'il faut jetter. On la remet encore dans les bouteilles après les avoir bien nettoyées, qu'on expose encore au soleil pour la separer de nouveau du sediment qui tombe au fond, réïterant toûjours, jusqu'à ce qu'elle devienne claire, comme l'eau commune. Cette eau de fray ne se conserve pas si long-tems que celle qui est distillée par le feu; mais elle est beaucoup meilleure pour l'usage.

Eau de lait. Mettez dans une cucurbite deux livres de limaçons de jardin, trois poignées de capillaire, & autant de lierre terrestre, le tout bien nettoyé, & pilé ensemble dans un mortier; ajoûtez trois poignées de graine d'anis, & autant de racines de reglisse concassées; quatre onces de jujubes ouvertes, & autant de raisins passés & mondés de leurs pepins. Versez par dessus deux livres de sang de porc, & six pintes de lait de vache nouvellement tiré. Après avoir bien brouillé le tout avec une spatule de bois, on adapte les vaisseaux, on en lute bien les jointures, & on distille au bain de vapeur.

Cette eau rafraichit le sang, & adoucit l'acreté de la poitrine, excite le crachat, & purifie le sang des humeurs qui le corrompent, elle est excellente aussi dans la phtisie. On en prend depuis une once jusqu'à six. Elle est propre encore pour décrasser & embellir le visage & les mains.

Secret pour convertir l'eau en vin.

Prenez une once de tartre de Montpellier bien épais & calciné à blancheur, que vous mettrez dans un matras, & par dessus quatre onces d'eau-de-vie, ou mieux d'esprit de vin. Scellez le matras hermetiquement; mettez-le au fumier six ou sept jours, ensuite vingt jours sur un feu de cendres moderé, après quoi vous l'otterez, & vous aurez une pierre que vous multiplierez de cette maniere: Pulverisez vôtre pierre, & tâchez de ne la point éventer, ajoûtez une once d'esprit de vin. Mettez six ou sept jours au fumier, puis vingt jours sur les cendres, & faites comme ci-devant. Ce que vous ferez tant qu'il vous plaira. Si vous en mettez un grain sur un verre d'eau, il sera aussi-tôt changé en vin d'un goût exquis & très-sain.

Autre. Prenez une livre de tartre de Montpellier, pilez-le & passez-le par le tamis de soye, mettez-y par dessus une livre de fort vinaigre; étant dissout, vous le distillerez, & il sortira insipide, jettez de l'eau de vie sur la matiere, laissez-la reposer un jour, puis distillez-la au bain-marie. Prenez un peu de cette matiere qui reste dans l'alembic; détrempez-la dans de l'eau commune & vous aurez une liqueur vineuse.

Autre. Trempez un pain sortant du four dans de fort vinaigre jusqu'à ce qu'il en soit bien imbibé, puis faites-en sécher un morceau, & le mettez dans une tasse pleine de cette eau.

Autre. Prenez septante livres de tartre de Montpellier, mettez-en deux dans une cornue avec quatre livres de sable blanc bien sec; distillez-le par degrés, vous ferez la même chose de tout vôtre tartre, ayant tout l'esprit de vos septante livres, vous les garderez. Prenez la tête morte & faites-en le sel que vous dissoudrez, filtrerez, & coagulerez vingt fois. Mettez-le ensuite dans un alembic bas & large, joignez l'esprit rectifié, adaptez le chapiteau que vous exposerez quinze jours au grand soleil, vous trouverez dans la chape un sel volatil que vous mettrez dans l'œuf philosophique quarante jours au feu de lampe & la poudre sera faite, dont vous jetterez un gros sur un muid d'eau qui fermentera comme du mou, & sera fait dans six heures. Faites-en des tablettes qu'on garde en lieu sec; on en détrempe un morceau dans de l'eau pour boire.

Pour faire de l'eau-de-vie avec de l'eau.

Faites dissoudre une demi livre de sel de tartre sur une quantité suffisante d'eau-de-vie, mettez cette matiere dans un vaisseau où il y aura quatre à cinq fois autant d'eau, laissez-la fermenter, & elle sera bonne dans peu.

On auroit pû donner icy la maniere de faire plusieurs autres sortes d'eau; mais parce qu'on les tire par le moyen de la distillation, on a jugé à propos de les mettre dans l'article de la DISTILLATION. Telles sont les eaux roses, celle de framboise, de cerise, de noyau, de la Reine d'Hongrie, de chardon benit, & autres. On y a donné sur-tout une description exacte de l'eau vulneraire ou d'arquebusade.

EAU *antipleuretique*, Voyez REMEDES.

EAU *de bresil*. Voyez ROUGE.

EAU-*de-vie camphrée*. Voyez CAMPHRE.

EBO

EBOULER. C'est un terme qui se dit d'un tas de terre, ou de sable, ou de pierre, ou de bois &c. qui étant bien rangés, & s'étant maintenus en bon état viennent à se laisser aller sur les côtés, & par consequent à perdre leur ancienne situation ou disposition. On dit qu'une muraille s'est éboulée, la terre qui étoit sur les bords de la tranchée est venue à s'ébouler; de là vient ce mot d'*éboulis*, pour dire, la chose éboulée.

EBOURGEONNER les arbres. *Voyez* FRUITIERS.

EBOURGEONNEUR. *Voyez* OISEAU de voliere.

EBULLITION de sang. *Voyez* SANG.

ECA

ECALER. C'est un terme de jardinage, qui se dit des pois, & des féves qu'on écosse, c'est-à-dire, qu'on ôte de leur cosse.

Pour contrefaire l'écaille de tortue sur le cuivre.

Frottez les lames de cuivre d'huile de noix, & faites sécher à petit feu.

Sur la corne.

Faites dissoudre à froid de l'orpiment dans de l'eau de chaux filtrée, appliquez-en ensuite sur la corne, avec le pinceau, réïterez si elle n'a pas pénétré la premiere fois, & faites de même des deux côtés.

Ou prenez litarge d'or une once, avec autant de chaux vive. Broyez-les ensemble avec de l'urine, & faites-en une espece de bouillie; appliquez-la sur la corne, & laissez-l'y trois ou quatre heures.

Pour colorer l'écaille de tortue.

Mêlez bien ensemble, orpiment, chaux vive, & cendres gravelées; & trempez-y vôtre écaille.

ECARLATE. *Voyez* PROFITS.

ECH

ECHALAS. C'est un morceau de bois long & quarré, d'environ un pouce d'épais; il se fait d'ordinaire de cœur de chêne, fendu exprès pour cela, & est employé à faire le treillage des espaliers. Il s'en fait de telle longueur qu'on veut, mais l'ordinaire est de quatre pieds & demi, de huit à neuf pieds, & de douze, &c. Il s'en fait aussi de branches de chataignier fendues en deux, trois, quatre, &c.

ECHALOTE, en latin *Ascalonia* ou *cepa ascalonica*.

Description. C'est une plante ou plûtôt une espece d'oignon, dont la racine est bulbeuse & oblongue.

Ses tiges sont creuses & bossues. Ses feuilles sont droites, longues & fistuleuses. Ses fleurs sont à six feuilles, disposées en fleurs de lys, & composent un bouquet ou paquet sphérique. A ces fleurs succedent des fruits, qui renferment des sémences presque rondes.

On a donné principalement le nom d'échalote à la racine de cette plante, qui a le goût de l'ail quoiqu'il ne soit pas si fort.

Lieu.

L'échalote croît dans tous les jardins potagers; il en venoit en quantité dans le pays d'Ascalon ville de Judée. C'est de là qu'elle a été appellée *Ascalonia.*

Propriétés.

Les échalotes entrent plus dans les ragoûts que dans les ordonnances de Medecine, cependant on se sert utilement de leur jus dans les esquinancies avec lequel on les frotte. Il provoque le flux menstruel, quoi qu'il eût été arrêté; il est céphalique & fait du bien quand on le tire par le nés. Etant mêlé avec du vinaigre, de la rhüe & du miel, il est fort bon contre les morsures des chiens enragés. Si on y fait fondre du sel, il diminue les cicatrices laissées par la petite verole, & les taches du visage. On dit qu'il est meilleur que l'alcyonium, pour faire renaître le poil tombé par la pelade. On en fait un onguent avec de la graisse de poule qui est bon pour empêcher les cassures de souliers. Enfin les échalotes sont apéritives, propres pour la pierre & pour les retentions d'urine. Tout le monde sait qu'elles excitent l'appétit, & chassent le mauvais air.

Culture des échalotes.

Elles viennent de cayeux sur planche, en rayon de quatre doigts éloignés l'un de l'autre, les cayeux à même distance. C'est à la fin de Février qu'on les plante, & sur la fin de Juin qu'on renoue les montans. On les leve de terre vers le vingtiéme de Juillet, on les laisse un peu aëter; puis on les serre en quelque lieu qui ne soit pas humide.

ECHAPER, *& s'emporter.* Ce sont des termes qui se disent à l'égard des arbres qui sont extrêmement vigoureux, & qu'on appelle furieux, qui ne poussent que de fort grosses branches sans en faire de celles qui doivent fructifier, & qui par ces grands jets sont ou des buissons trop grands, ou des espaliers qui excedent la hauteur des murailles sans rien pousser pour garnir le pié. De là vient qu'on dit: *cet arbre s'emporte, cet arbre s'échape, il le faut retenir, cette branche s'est échapée, s'est emportée; il faut ôter de ces branches qui s'échapent trop.*

ECHAUDES ou CRAQUELINS AU BEURRE. Mettez sur une table un demi litron de fleur de farine, faites-y une petite fosse au milieu, mettez dans cette fosse environ un demi verre de levûre de bierre, ajoûtez-y ce qu'il faudra d'eau chaude, & maniez le tout ensemble, reduisez-le en pâte un peu molette pour vous servir de levain; c'est pourquoi il faudra ramasser cette pâte & la tourner en façon de petit pain. Mettez ensuite ce pain dans un lieu chaud, afin qu'il leve ou se renfle promptement, & si c'est en été, il pourra se renfler suffisamment en un demi quart d'heure.

En attendant que le levain se renfle, vous mettrez sur une table, un quart de fleur de farine, faites-y une fosse au milieu, mettez dans cette fosse une livre de beurre non salé, que vous aurez manié & amolli auparavant s'il est trop dur, ajoutez-y une once ou un peu plus de sel menu; mêlez ces choses ensemble, en y ajoûtant ce qu'il faudra d'eau froide pour pêtrir cette pâte. Losque cette pâte sera pêtrie à demi, vous prendrez vôtre levain s'il est prêt, c'est-à-dire, s'il est bousi & renflé, il faut le mêler avec vôtre pâte en achevant de la pêtrir. Et quand elle sera pêtrie suffisamment, vous la couperez par morceaux, que vous moulerez avec la main en petits pains, qu'il faudra étendre ensuite pour les former en échaudés.

Cela étant fait, il faudra avoir dans un chaudron ou dans une poële à confiture, de l'eau sur le feu, & lorsqu'elle sera presque bouillante, vous jetterez dedans vos échaudés, & les y laisserez jusqu'à ce qu'ils viennent dessus. Alors il faudra les remuer un peu dans cette eau, puis vous prendrez une écumoire avec laquelle vous enleverez en l'air un peu de l'eau dans laquelle sont vos échaudés, & vous les arroserez ou bassinerez de cette eau, les laissant cependant dans leur eau jusqu'à ce qu'ils soient retenus & raffermis, & pour le connoître, il faut tirer un de ces échaudés, & le manier pour voir s'il est assez ferme.

Lorsque vous jugerez que les échaudés seront revenus suffisamment, vous les retirerez hors de l'eau avec une écumoire, & les mettrez se ressuyer & réfroidir sur un clayon, puis vous les mettrez au four: il ne faut qu'un quart d'heure pour cuite de petits échaudés communs. Mais il faut que le four soit rude, c'est-à dire, qu'il soit aussi chaud par-tout, comme si c'étoit, pour cuire de gros pâtés. Si les échaudés ne prennent pas suffisamment de couleur en cuisant, il faudra faire un peu de feu clair sur la fin à une des joues à côté du four, afin que la chaleur se rabatte sur les échaudés & leur donne de la couleur.

Remarquez que si vous ne mettez point de beurre dans l'appareil de vos échaudés, vous ne ferez que des échaudés au sel & à l'eau qui sont plus estimes de quelques personnes que les échaudés au beurre.

Quant aux échaudés aux œufs, ils se font de même que ceux au beurre, & il faut mettre des œufs dans la pâte. C'est pourquoi sur un quart de farine, il faut casser quinze œufs, & mettre seulement une demi livre de beurre. Il faut aussi que la pâte de laquelle on veut faire des échaudés aux œufs soit, bien maniée, & plus mollette que celle des autres échaudés.

Il faut encore remarquer qu'on doit donner le four moins rude aux échaudés aux œufs, qu'à ceux qui sont seulement au sel & à l'eau, ou au beurre.

ECHAULER le blé de semence. *Voyez* LABOURAGE.

ECHELLE. Tour d'échelle. *Voyez* CHEMIN.

E C L

ECLABOUSSURE. Terme de chasse. C'est lorsque la bête que vous courez, fait aller l'eau sur les branches & les herbes qui sont des deux cotés du ruisseau qu'elle aura longé ou traversé, ou sur les pierres qui sont au-dessus de l'eau.

ECLAIRCIR du plant. C'est en ôter ou en arracher une bonne partie, quand il est trop dru & trop épais; ensorte que ce qui doit grossir & se fortifier, ne feroit que s'étioler: par exemple, on éclarcit des raves, des choux, des porreaux, de l'oignon, des laitues à replanter, &c. l'oseille n'a que faire d'être éclaircie, elle ne sauroit presque jamais être trop drûe.

ECLAIRE. C'est un nom commun à deux différentes especes de plantes, dont l'une est appellée éclaire, ou relongue, ou la grande chelidoine, & en latin, *chelidonium.* L'autre est nommée la petite éclaire, ou la petite chelidoine, ou la petite schrophulaire, & en latin *chelidonia.*

Description de l'éclaire.

C'est une plante qui pousse une tige de la hauteur

d'une coudée & davantage, grêle, qui a beaucoup de branches garnies de feuilles qui ressemblent à celles de la grenouillette; mais plus tendres, & tirant sur le verd. Auprès de chaque feuille, il sort des fleurs semblables à celles du violier. Elle est pleine d'un suc jaune, âcre, & mordicant, avec un peu d'amertume, & de mauvaise odeur. Son fruit est fait comme celui du pavot cornu, dans lequel se trouve la graine. Sa racine est simple au dessus & au dessous, elle est partagée en plusieurs autres.

Lieu.

Cette plante croît ès lieux ombrageux sur les murailles, dans les fentes des vieux édifices. Elle fleurit en Avril.

Proprietés.

Le suc de l'éclaire mêlé dans du miel, & cuit dans un vaisseau de cuivre sur les charbons, sert à éclaircir la vûe. La racine étant mâchée, guérit la douleur des dents; l'eau distillée dissipe l'inflammation des yeux, & nettoye les ulceres qui s'y forment. Son suc mêlé avec pareille quantité d'eau rose, produit le même effet. On met sur les yeux des petites compresses trempées dans ce mélange. Enfin, ce suc est propre généralement pour toutes les maladies des yeux. On s'en sert encore pour la galle, les ulceres, les contusions, & meurtrissures des autres parties du corps. Les feuilles pilées, ou bouillies, & appliquées en cataplâme avec un peu d'eau-de-vie, sont résolutives. Si l'on applique son suc jaune sur les verrues nouvellement coupées & déracinées, elles se dissipent. L'infusion d'une bonne pincée de ses feuilles, macérée à froid pendant la nuit, dans un verre de petit lait, avec un gros de esême de tartre, guérit la jaunisse,& les pâles couleurs. La racine de cette plante est utile dans l'hydropisie. On en fait infuser une once dans une chopine de vin blanc, avec demi once de teinture de Mars. Le suc & la poudre de cette racine sont salutaires dans les pestes, & autres maladies contagieuses, ou les prend mêlées dans le vin blanc.

Description de la petite éclaire.

Elle produit des feuilles semblables à celles du lierre, quoique plus petites, plus rondes, plus tendres, & un peu plus épaisses. Elles sont couchées par terre, sans tige. Elle jette quantité de racines qui sortent d'un même durillon, dont il n'y a que trois ou quatre qui s'en éloignent. Ses fleurs sont jaunes, elles paroissent au commencement du printems, & dans les feuilles il y a certaines taches rouges.

Lieu.

Cette plante naît & meurt dans le printems. Elle vient dans les marais & auprès des lieux humides. Elle fleurit en Mars jusqu'en Avril.

Proprietés.

Son jus tiré par le nés purge le cerveau, l'eau qu'on en distille guérit singulierement les écrouelles, d'où elle a pris son nom. Sa racine appliquée avec l'urine du malade, est bonne pour les hémorroïdes, l'herbe seule portée a le même effet.

Le jus de ses fleurs mêlé avec miel ou du lait de femme, ou quelque chose qui tempere son acrimonie, ôte la taye des yeux, desséche les cicatrices & ulceres, guérit les dartres, grateles de tête, & teignes des petits enfans. Les Alchimistes en font grand cas en leurs extractions des métaux. On dit que les meres des hirondelles rendent la vûe à leurs petits éborgnés, en appliquant sur les yeux de la feuille d'éclaire. On dit aussi que la feuille de cette herbe portée dans les fouliers contre la plante des pieds nue, guérit la jaunisse; pilée avec la racine de camomille échauffée ou fricassée, appliquée sur le nombril, appaise la colique; toute la plante desséchée & pulvérisée guérit les playes & les ulceres.

Tant ses feuilles que sa racine ont la vertu de guérir les ulceres des écrouelles & hémorroïdes les chancres, & les tumeurs froides, par une vertu émolliente & discutiente qu'elles ont.

ECLAIRER. *Voyez* LAMPE.

ECLANCHE *farcie*. Vous ferez d'abord rôtir l'éclanche à la broche, & quand elle sera cuite, vous en enleverez entierement la chair, que vous dégraisserez, & hacherez menu avec du lard blanchi, un peu de tetine de veau, & de graisse, où de moëlle; vous y ajoûterez du persil; de la ciboule, de fines herbes, une mie de pain trempée dans de bon bouillon, deux jaunes d'œufs, & deux œufs entiers. Le tout étant bien haché, pilé dans le mortier, & assaisonné, on en met la moitié tout autour de l'os de l'éclanche, lequel étoit resté nud, & on imite la figure qu'avoit l'éclanche auparavant; afin que la chair hachée ne s'attache pas aux mains, on les trempe dans un œuf battu. On remplit le creux de ceste éclanche figurée, d'un excellent ragoût de toutes sortes de garnitures, & on acheve de le remplir, s'il ne l'est pas tout-à-fait, avec le reste du godiveau. Ensuite on pane l'éclanche, & on la met au four. Quand elle a pris couleur, on la retire, on ôte toute la graisse qui est autour du plat, on fait un petit trou sur le haut de l'éclanche, & l'on y fait entrer un bon coulis, puis on sert chaudement.

Si l'on veut farcir une éclanche à la crême, on ajoûte pour le godiveau, un morceau de veau, de la panne, deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, & un peu de coriandre. Quand l'éclanche est façonnée comme ci-dessus, on la dore de blanc d'œuf, avec une mie de pain par-dessus, des bardes de lard dessous, & on lui fait prendre couleur au four. Quand elle est cuite, on la retire, on la dégraisse, & on la sert chaudement. Il ne faut pas oublier de délayer avec la crême, les ingrédiens, quand on les pile dans le mortier.

ECLANCHE *à la royale*. Prenez une éclanche bien mortifiée, ôtez-en la graisse & la chair qui est autour du manche; battez-la, & la lardez de gros lard assaisonné de sel, poivre, & fines épices; saupoudrez-la de farine,& faites-lui prendre couleur dans du sain-doux. Ensuite empâtez-la avec fines herbes, & quelques oignons piqués de cloux de gérofle; mettez dans le pot ou huguenotte,du bouillon ou de l'eau suffisamment. Couvrez bien le vaisseau, & faites cuire long-tems à petit feu. Etant presque cuite, on prépare un bon coulis, & un ragoût composé de ris de veau, trufes, pointes d'asperges, culs d'artichaux, & champignons, le tout bien passé. L'éclanche étant cuite, on la dresse dans un plat,on met le ragoût par-dessus, & l'on sert chaudement.

ECLATER. C'est un terme de jardinage, qui se dit d'une branche ou d'une racine qu'on detache, soit à dessein, soit par mal-habileté de l'endroit où elle étoit venue. On dit: *prenez garde de trop baisser cette branche, de peur de l'éclater, ou qu'elle ne s'éclate.*

ECLIPSE. C'est l'obscurcissement de quelque astre ou planete, causé par l'interposition d'une planete. Les principales éclipses sont celles de soleil & de lune. L'éclipse du soleil arrive, lorsque la lune passe directement entre le soleil & la terre; de sorte qu'elle jette son ombre sur l'endroit où se trouve le spectateur; & l'éclipse de lune se fait lorsque la terre passe entre le soleil & la lune, de maniere que la terre empêche que les rayons du soleil ne parviennent jusqu'à la lune. Les éclipses de lune ont été jusques ici d'un grand

grand ſecours, pour déterminer les longitudes des lieux,à préſent on ſe ſert plus heureuſement des éclipſes des ſatellites de Jupiter, qui reviennent plus ſouvent.

On diſtingue deux ſortes d'éclipſe, l'une totale, & l'autre partiale. Dans la totale, l'aſtre eſt entierement obſcurci, & dans la partiale, il ne l'eſt qu'en partie. Pour connoître la grandeur d'une éclipſe, les Aſtronomes ont diviſé le diametre de l'aſtre en douze parties égales, qu'ils ont appellées doigts, ainſi quand huit ou dix parties du diametre du ſoleil, ou de la lune ſont obſcurcies, ils diſent que l'éclipſe eſt de huit ou dix doigts. On calcule avec beaucoup de préciſion, le commencement, la fin, la durée, la grandeur des éclipſes, & des lieux ou elles doivent paroître.

ECLIPTIQUE. C'eſt le chemin que le ſoleil parcourt pendant une année d'Occident en Orient. Les Aſtronomes la régardent comme une ligne circulaire ou courbe, dont le plan paſſe par le centre de la terre. Elle eſt également éloignée des poles du ſoleil, mais elle decline de l'équateur environ vingt-trois degrés & demi. Cette obliquité cauſe le changement des ſaiſons & l'inégalité des jours. L'écliptique ſe trouve préciſément au milieu du zodiaque, & coupe l'équateur en deux points oppoſés, dont l'un eſt dans le ſigne du belier, & l'autre dans le ſigne de la balance. La longitude des aſtres ſe compte ſur l'écliptique, en commençant au prémier dégré du belier, & leur latitude ſe compte auſſi de l'écliptique ſur l'arc d'un grand cercle, qui paſſe par le lieu de l'aſtre.

ECLISSE. C'eſt un utenſile de laiterie, qui ſert de moule pour faire le fromage. L'écliſſe eſt faite ordinairemant de bois, & a le fond d'oſier, pour donner paſſage au lait clair. On en trouve de terre & d'étaim percées dans le fond à petits trous, comme une paſſoire. Il y a de grandes & petites écliſſes, ſelon la grandeur des fromages qu'on veut faire, ou plutôt ſelon l'uſage different du pays. On doit laver les écliſſes quand on veut s'en ſervir.

E C O

ECOLE. Les Maîtres d'école conſerveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils ſont fidelles à exécuter ce qui ſuit; car ſaint Paul dit dans la prémiere épître à Timothée c. IV. v. 8. *La pieté eſt utile à tous, & c'eſt elle à qui les biens de la vie preſente, & ceux de la vie future ont été promis. Pietas ad omnia utilis eſt, promiſſionem habet vita quæ nunc eſt, & futura.*

I. Si ceux à qui l'intendance des écoles, & de l'inſtruction de la jeuneſſe appartient, ont fait choix de perſonnes capables de cet emploi, d'une vie exemplaire & de bonnes mœurs, pour inſpirer aux enfans les principes d'une vie chrétienne au même tems que ceux de la ſcience. Il faut ſur tout détourner les jeunes gens des plaiſirs impodiques. Il les faut exercer dans le travail, & les acoûtumer de bonne heure aux fatigues, tant de l'eſprit, que du corps, afin qu'ils ne ſoient pas ſurpris des grandes occaſions, & qu'ils puiſſent montrer ce qu'ils valent, ou dans les emplois de la guerre, ou dans les emplois de la paix. Enfin, lorſqu'ils voudront délaſſer leurs eſprits, & prendre des divertiſſemens, qu'ils évitent la diſſolution, & ſe reſſouviennent de la modeſtie. Ce qui ſera bien facile, ſi les plus vieux ne dédaignent pas de ſe trouver quelquefois parmi les jeux de la jeuneſſe. *Codex Theodoſ. lib. 13. ais. 3 tit. Idem confirmat Codex Juſtin. lib. 10. tit. 52.*

II. S'ils ont exigé & pris de l'argent ou quelque preſent de quelqu'un pour accorder la permiſſion de tenir école, & montrer aux enfans, bien éloignés de

donner d'honnêtes appointemens à des perſonnes de mérite, pour ſe charger de cet emploi: il y a privation de tous droits & privileges pour ceux qui exigeront quelque choſe. *Stat. art. 31.*

III. Si dans une même claſſe, ils ont établi deux Maîtres, dont l'un enſeigne le matin, & l'autre aprés-midi; cette diverſité de Maîtres eſt très-nuiſible à la jeuneſſe, la diverſité d'eſprits, de méthode, de génie ne pouvant produire que de la confuſion & de l'embarras dans l'eſprit des écoliers: c'eſt comme qui donneroit à un enfant deux différentes mammelles; chaque lait a ſes qualités différentes; chaque viſage a ſes traits différens, de même chaque eſprit. Auſſi cela eſt-il formellement deffendu par les Statuts, *Stat. art. 1. Append.*

IV. S'ils ont ſouffert qu'un Maître ait pluſieurs claſſes & pluſieurs écoles. *Stat. art. 6.*

V. Si les Maîtres ſont entrés dans cet emploi par eſprit d'avarice, de vanité, d'ambition, pour faire des connoiſſances & s'en ſervir enſuite pour entrer dans des bénéfices, & non par la vocation divine. L'éducation de la jeuneſſe n'eſt pas une ſi petite choſe que l'on croit ordinairement, il s'agit de former Jeſus-Chriſt dans leur cœur, de donner des enfans à l'Egliſe, & des ſujets à l'Etat, former un Chrétien, élever un Magiſtrat, préparer un chef de famille: Toutes ces choſes ne ſont-elles pas d'une conſéquence aſſez grande? Et comment donc s'en acquiter, ſi Dieu n'en donne les moyens? & comment les donnera-t-il, ſi ce n'eſt pas lui qui envoye les ouvriers à la vigne, & qui les y applique? *Sap. 1. v. 16. Eccleſ. v. 31. Concil. Burdigal. 1624. cap. 1. S. Th. 1. 2. q. 76. art. 2. in corp.*

V. S'ils ſe ſont conſiderés dans leurs emplois comme des perſonnes plus employées que les autres laïques à ſe rendre de parfaits modéles de la charité que l'on doit au prochain, & à être exemplaires en toutes choſes, étant obligés de regarder ſans ceſſe, avec les yeux de la foi, Jeſus-Chriſt dans ces petites ames qu'il a rachetées de ſon Sang, & qu'il a plus aimées que ſa propre vie. C'eſt un tréſor d'innocence que Dieu a confié à leur garde, & ſur lequel ils doivent d'autant plus veiller, que les enfans n'ont encore aucune lumiere, ni prudence pour en connoitre le prix, & pour éviter les dangers où ils ſont de la perdre à tous momens. *Sap. 1. v. 13. Matt. 18. S. Aug. de tempore ſermon. 163.*

VII. Si les Maîtres ont été exacts dans l'accompliſſement de tous leurs devoirs, n'étant pas ſeulement obligés d'enſeigner à lire, écrire, &c. mais encore d'inſtruire les écoliers de ce qui eſt néceſſaire au ſalut; de leur apprendre à faire la priere le ſoir & le matin, avant & après la leçon, de les faire aſſiſter reſpectueuſement à la Meſſe tous les jours, & au ſervice divin les Dimanches & fêtes, & à la prédication aux principales ſolemnités, de les y conduire, & généralement de leur enſeigner ce qui eſt contenu dans les catechiſmes. *Eccleſ. 11. v. 9. ſap. 1. v. 4.*

VIII. Si étant pluſieurs Maîtres ou Maîtreſſes liés enſemble de ſocieté, ils ont toûjours agi avec ſubordination & dépendance de la perſonne prépoſée ſur les autres; s'ils ſe ſont entr'aimés & ſupportés mutuellement, & ſi lorſqu'il étoit néceſſaire de ſe donner des avis les uns aux autres, ils l'ont fait avec prudence, & avec un eſprit de charité, & non d'empita & de jalouſie. *Dom. 13. 13. 1. Joan. 4. ſtat. art. 1. 15. 20. 24. 31.*

IX. S'ils ont travaillé à leur propre ſanctification, ne cherchant point l'eſtime des hommes dans leur emploi, ni dans leurs travaux, & tâchant de ſe rendre agréables à Dieu, en rempliſſant toutes les obligations de leur état, & ſe regardant comme des per-

sonnes qui doivent être exemptes de vices, & remplies de toutes sortes de vertus. 1. *Thessal.* 2. *Marc.* 13. 1. *Thess.* 4. *Conc. Burd.* 1624.

X. S'ils ont tâché d'avoir une continuelle vigilance sur les enfans qui leur sont confiés, & s'ils ont établi quelques personnes de confiance pour être témoins de leurs actions. C'est un des grands points de l'éducation de la jeunesse. Nos peres y étoient si exacts, qu'ils ne les laissoient seulement pas seuls dans les nécessités les plus secretes; & la discipline de l'Université de Paris n'a pas passé ce point, puisqu'en plusieurs occasions elle en charge les Regens, & qu'en d'autres elle établit de certaines gens, qu'elle nomme pour ce sujet, *surveillans. Regul.* 8. *Bened. cap.* 70. *cap.* 8. *lib.* 3. *consuetudin. Cluniа.*

XI. S'ils ont eu soin de faire coucher seuls, & en des lits séparés leurs pensionnaires; & s'ils ont recommandé aux peres & aux meres la même chose pour ceux qui demeurent chez eux. *In* 2. *parte Act. Concil. Mediol. in memoriali patrum matrumque familias, tit. de curatione & custodia*, Saint François de Sales *lib.* 2. *Ep.* 1.

XII. S'ils ont éloigné tant qu'ils ont pû tous les commerces que les pensionnaires peuvent avoir avec des personnes étrangeres, dont la vie & la conduite est scandaleuse & suspecte. *Stat. art.* 9. *Append.*

XIII. Si de tems en tems, ils visitent les chambres des pensionnaires, pour voir s'ils n'ont point de mauvais livres, des armes, & autres sortes de choses contraires à la profession d'un étudiant. *Stat. art.* 20.

XIV. S'ils ont mis à la porte un homme fidelle & de bonne mœurs, pour empêcher que les pensionnaires ne sortent sans permission, & toutes les correspondances qu'ils pourroient avoir avec les personnes de dehors d'une vie scandaleuse & libertine. *Stat. art.* 11.

XV. S'ils ont fait fermer la porte du College à l'heure prescrite par les Statuts, & se sont fait apporter les clefs le soir. *Stat. art.* 12. *Append.*

XVI. S'ils ont souffert que les femmes servent dans les Colleges. *Stat. art.* 7. *Append.*

XVII. S'ils se sont ingerés de tenir école sans la permission de l'Evêque, ou de celui qui a été préposé pour ce sujet. *Concil. Burdigal.* 1624. *art.* 6 *stat. art.* 10.

XVIII. S'ils ont porté les parens à faire vêtir honnêtement & modestement les écoliers, & à les tenir dans la propreté & l'honnêteté; & s'ils ont empêché de tout leur pouvoit les ajustemens mondains & efféminez. *Proverb.* 1. *v.* 8 5. *v.* 12.

XIX. Si dans les lieux où on peut les séparer commodément, les maîtres ont reçû dans leurs écoles des filles avec les garçons, & les maîtresses des garçons avec les filles, cela leur est deffendu sur peine d'excommunication, & s'ils ont empêché les enfans de sexes différens de jouer ensemble. *S. Hier. ad Gaud. Epist. ad Let. Conc. Cameran.* 2665. *cap.* 2.

XX. S'ils ont apporté tous les soins nécessaires pour tenir les écoliers dans le respect qui est dû dans l'Eglise, pour les empêcher d'y parler ensemble, d'y faire aucun bruit, & de s'y promener. Pour les obliger à y demeurer avec modestie, saint Benoît si intelligent pour l'éducation chrétienne de la jeunesse, ne vouloit pas qu'on pardonnât aux enfans les moindres fautes qui se commettent à l'Eglise; car, comme dit l'Ecriture, Dieu est là-haut, & nous en bas: Dieu est dans le Ciel, & nous sur la terre. *Ecclesiast.* 5. *v.* 11. *Sap.* 15. *v* 3. *Regul S. Bened. cap.* 45. *Conc. Burd* 1583.

XXI. S'ils leur ont inspiré les sentimens de respect, de soumission & d'obéissance que les sujets doivent à la Majesté Royale, & aux Magistrats, ne devant point reconnoître au dessus des Rois, quant au temporel, d'autre puissance que celle de Dieu. Ce qu'ils sont encore plus obligés d'inculquer aux personnes de condition, qu'aux autres. *Exod.* 22. *v.* 28. *Prov.* 8. *v.* 15. 6. 24. *v.* 21.

XXII. S'ils leur ont appris la docilité, l'honneur, & la reverence qu'ils doivent à leurs Maitres; & que lorsqu'on les châtie, ou qu'on les reprend de quelque faute, ils doivent rentrer en eux-mêmes, & s'humilier, & non pas répondre avec arrogance; murmurer, ou menacer ceux qui les corrigent. *Eccl.* 12. *v.* 7. *stat. art.* 8.

XXIII. Si durant le repas dans les lieux où cette louable coûtume est établie, ils ont eu soin qu'on fit lecture de choses utiles à leurs pensionnaires, & s'ils ont fait faire la priere à l'entrée & à la sortie de table. *Proverb.* 13. *v.* 25. *stat. art.* 12.

XXIV. S'ils les ont châtiés quand ils les ont entendu jurer, & avoir sans cesse en la bouche, l'exécrable nom du diable; lorsqu'ils se sont querellés ou battus, & s'ils n'ont point dissimulé ces sortes de fautes par une trop cruelle indulgence, afin de les conserver, & de crainte qu'ils ne les quittassent pour aller chercher d'autres Maitres & d'autres Regens. *Prov.* 22. *v.* 14. *Mat.* 18. *sanct. Augustin. de verb. Dom. serm.* 18.

XXV. S'ils ont excedé dans les châtimens dont ils ont usé à l'égard de leurs écoliers; s'ils l'ont fait par colere, avec emportement, & des paroles outrageuses; & s'ils n'ont pas eu plus de soin d'empêcher que les enfans ne tombassent dans des fautes, que de les en châtier après leur chûte. C'est là un des principaux devoirs d'un Maitre, selon les payens mêmes. *Eccles.* 7. *v.* 10. *Aug. de verb. Dom. Serm.* 18.

XXVI. S'ils ont reçû dans leurs classes un plus grand nombre d'écoliers, qu'ils ne pouvoient instruire, il y a peché, & ils sont coupables de la perte de leur tems, & de plusieurs autres maux qui en arrivent. *Quintil. lib.* 1. *cap.* 2.

XXVII. S'ils ont examiné & fait composer les écoliers, pour éprouver leur capacité, & les envoyer dans les classes, sans autre consideration que celle de leurs forces. *Stat. art.* 13. 14. 15.

XXVIII. S'ils ont été exacts à se rendre à la classe aux heures reglées, & à ne la point quitter avant le tems prescrit par les reglemens; & s'ils ont eu soin que les écoliers employassent bien leur tems durant la classes, en les tenant attentifs, & ne souffrant point qu'ils s'amusent à causer, à faire du bruit, ou à badiner. *Eccles.* 6. *v.* 18. *S. Aug.* 1. *Confess.* 9. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *in corp.*

XXIX. Si trouvant des esprits vifs & plus propres à apprendre que les autres, ils les ont retardés à dessein de les garder plus long-tems, ou pour épargner leurs peines. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *in corp.*

XXX. S'ils ont souffert que hors les classes même, ils n'ayent pas employé utilement leur tems, & qu'ils l'ayent passé en badineries, en jeux & en divertissemens, hors les jours de congé, & l'heure de recréation. *S. Aug.* 1. *Confess.* 9 *stat art.* 18.

XXXI. S'ils les ont portés, autant qu'ils ont pû, à parler continuellement latin, pour les habituer, & leur rendre cette langue facile & familiere. 1. *Confess.* 14. *cap.* 19. *stat.* 6. *art.* 6. 17. *art.* 10. *Append.*

XXXII. Si dans les classes, ils ont fait lire aux écoliers des livres pernicieux; & si lorsqu'il se rencontre dans les Auteurs, qui se lisent ordinairement dans les écoles, quelques pages qui peuvent offenser des oreilles chastes & chrétiennes, ils les ont retran-

chées, & fait passer sans les lire. *Conc. Trid. sess. 15. de ind. libro c. Turon. 1681. cap. 3. Burd. 1583.*

XXXIII. Si lorsque pour exercer les jeunes gens, ils leur font reciter des déclamations & autres choses semblables, ils ont soigneusement pris garde qu'elles ne continssent rien de lascif, d'impur, rien contre les bonnes mœurs & l'honnêteté publique; rien qui fût capable de corrompre le cœur de ces jeunes plantes, qu'il faut dans ces commencemens extraordinairement conserver, & continuellement arroser des eaux du Ciel, pour les faire croître & fortifier contre tout ce qui peut leur être nuisible dans le cours de leur vie. *S. August. 1. confess. 17. stat. art. 35.*

XXXIV. S'ils ont tâché de les soulager dans leur travail, & de leur rendre l'étude agréable; étant certain que l'on ne comprend point assez la peine qu'ont les enfans à ces sortes de choses: & que souvent on leur rend odieux ce qui pourroit leur devenir agréable, si on savoit bien les ménager. *Sap. 6. v. 15.*

XXXV. S'ils ont empêché les familiarités, qui peuvent donner du scandale, & les caresses indécentes des écoliers à l'égard les uns des autres, & particulierement des grands à l'endroit des petits. *S. Hier. in vitâ S. Hilarion.*

XXXVI. S'ils ont témoigné plus d'affection aux uns qu'aux autres, si leurs soins & leurs peines ne se sont pas également étendu à tous. *Jac. 2. S. Th. 2. 2. q. 63. art. 7. in corp.*

XXXVII. Si en les corrigeant ils ont tâché de le faire par un esprit de charité, en regardant Dieu, & les supportant quelque tems avant que de les reprendre, ne témoignant point de chaleur, ni de promptitude, ni d'aigreur, ni d'aversion; & prenant garde de ne les pas jetter dans le dépit, ou dans le découragement. *Ad Ephes. cap. 6. v. 1. Coloss. 3. 21.*

XXXVIII. S'ils n'ont point eu une trop grande familiarité avec leurs écoliers, les embrassant, les baisant, & leur faisant des caresses indécentes, ou qui étoient de mauvaise édification. Ou si au contraire ils n'ont point affecté une conduite trop austere, & un air dégoûtant. *S. Ambros. cap. 18. lib. 1. Offic.*

ECONOMIE pour les plantes potageres. *Voyez* POTAGER.

ECORCES. *Voyez* BOIS.

ECORCHURES. Pour les Ecorchures, & échauffures des petits enfans & autres personnes, rien n'est meilleur que la poudre de bois de noyer vermoulu. Il faut la passer au tamis, & en jetter sur la partie malade. *Voyez* INFLAMMATION AVEC TUMEUR.

ECR

ECREVISSE ou CANCRE. C'est un poisson à écaille, dont on distingue en général deux especes, l'une de mer, & l'autre de riviere. Les Ecrevisses ont des pattes fourchues, disposées en maniere de tenailles noires, qui leur servent à nager, à prendre les alimens, & à se deffendre en piquant fortement.

On appelle *hommars* les Ecrevisses de mer, elles sont fort grosses, il y en a de differente grosseur, celles d'Amérique sont prodigieuses. Les Ecrevisses de riviere sont assez connues, il y en a de plusieurs especes, & leur grandeur est différente. On reconnoit les mâles à un cordon qui est attaché à la queue, qui regne tout le long, & auquel sont attachées des manieres de jambes courtes, foibles, & blanchâtres. Les Cuisiniers employent ce cordon pour donner bon goût aux sauces, en le délayant dedans.

Vertus des Ecrevisses.

On les employe utilement dans la phtisie, dans l'asthme. Elles sont bonnes pour réparer les forces abbatues, pour briser la pierre des reins ou de la vessie, pour purifier le sang, & pour déterger les ulceres de la bouche. On les prend en bouillon ou en substance. Le vomissement s'arrête par les bouillons faits avec du lait & des Ecrevisses écrasées; il en faut prendre trois ou quatre par jour pendant quelque tems.

On a donné le nom d'*yeux d'Ecrevisses* à deux pierres, qu'on trouve dans chaque Ecrevisse mâle, immédiatement au dessous de la tête, vers l'estomac. Nous tirons ces pierres des Indes Orientales & Occidentales; mais celles que nous avons en Europe, sont aussi bonnes sans les aller chercher si loin. On les fait sécher au soleil, & puis on les pulverise pour les employer. Toute autre préparation est inutile, ou même préjudiciable. Elles agissent en absorbant & en détruisant les pointes des sels acides ou âcres, qui causent des maladies, quand ils se rencontrent en trop grande abondance dans le corps. Les *yeux d'Ecrevisses*, sont astringens & dessicatifs, ils adoucissent les humeurs, purifient le sang, provoquent un peu l'urine, & arrêtent le cours de ventre, le vomissement & l'hemorragie.

Maniere de pêcher les Ecrevisses.

Elles ne se trouvent que dans les ruisseaux qui ne sechent jamais, & où l'eau est vive; elles se retirent ordinairement pendant le jour, dans les crônes ou trous souterrains le long des bords, ou bien sous de grosses pierres & racines d'arbres. On les prend de deux façons.

La premiére avec la main, sans aucun filet ni instrument. On va tout le long du lieu où on croit qu'il y en peut avoir, & ayant la manche du pourpoint & de la chemise troussée jusqu'à l'épaule, l'on met le bras dans l'eau, cherchant le long du bord s'il n'y a point de trous où les Ecrevisses puissent être. Quand on en a rencontré, il faut enfoncer la main jusqu'au fond du crône, & s'il y a quelque chose, on le sent avec les doigts; c'est pourquoi prenant l'Ecrevisse par le milieu du corps, vous la tirerez pour la jetter promptement sur la terre, & mettrez encore la main dans le même trou, pour prendre les autres s'il y en a, & ayant tout pris, vous chercherez d'autres crônes ailleurs.

On prend de cette maniere beaucoup d'Ecrevisses en peu de tems; mais comme souvent on y trouve des serpens dont la morsure est très-dangereuse; je vous donne avis de ne point pêcher les Ecrevisses de cette façon; prenez-les avec appas & filets, comme il est expliqué ci-après.

Ayez cinq ou six petits filets d'un pié de large, ajustez sur chacun une petite verge ployée en rond, comme un cercle, prenez aussi autant de bâtons longs de cinq pieds, ausquels vous attacherez le cercle avec le filet en trois endroits également éloignés les uns des autres; ensorte qu'étant liés bien ferme l'un avec l'autre, & le filet posé à plat sur la terre, les bâtons se tiennent droits d'eux-mêmes, comme s'ils étoient fichés en terre; & quand ces filets seront montés, prêts à servir, coupez une douzaine de bâtons longs de cinq pieds, vous les fendrez par le petit bout, pour y mettre une grenoille écorchée, ou quelque tripaille d'animaux, ou bien de la chair. Prenez ces bâtons par le gros bout, & posez l'autre dans l'eau avec l'appas devant chaque crône ou autres endroits dans lesquels vous croyez qu'il y aura des Ecrevisses. S'il y en a, elles sortiront promptement, pour s'attacher à l'appas.

Il faudra vous promener avec un filet dans la main, & voir à tous les bâtons, les uns après les autres, s'il

n'y aura rien de pris, & s'il y a quelque chose attaché à l'appas, tirez doucement le bâton au milieu de l'eau, & passez le filet par dessous l'écrevisse sans la toucher, puis levez l'appas & le filet ensemble ; d'abord que le poisson sentira l'air, il quittera l'appas, & tombera dans le filet.

Pour avoir plûtôt fait, on prendra au lieu de ce filet, une éclisse qu'on nomme dans quelques pays *un cazaret* ; on l'attachera au bout d'un bâton,& on s'en servira de la même maniere qu'on l'a dit du filet.

Cette pêche est profitable & fort recréative, en ce que plusieurs personnes peuvent s'y divertir en un même lieu, ayant chacun un filet en main, & plusieurs appas qu'elles auront soin de visiter de tems en tems. C'est une chose prodigieuse de voir la quantité d'écrevisses qu'on prend de cette maniere, quand il y en a abondamment dans le lieu où l'on pêche ; on en a quelquefois trouvé à un seul appas vingt à vingt-cinq toutes attachées, lesquelles on apportoit hors de l'eau dans le filet.

Si on pend à un arbre une écrevisse qui ait trempé dans l'eau, on dit qu'elle a la vertu, de faire mourir les chenilles & leurs œufs.

Potage aux Ecrevisses en façon de bisque.

Prenez du bouillon de poisson, ou de la purée claire ; elle est meilleure que le bouillon de poisson ; mettez-en dans un pot autant qu'il en faut pour faire le potage, ajoûtez-y un petit bouquet de thim & de marjolaine, deux ou trois oignons, du sel, & du beurre suffisamment, on peut y mêler quelques champignons.

Mettez aussi dans un petit pot un demi cent ou trois quarterons d'écrevisses cuites & épluchées, du sel, du beurre, des cloux de gérofle, de la muscade, une pointe de vinaigre, un peu de fines herbes liées avec une ciboule. Faites bouillir tout cela ensemble avec le bouillon du pot, l'espace d'une heure ou environ ; puis il faut mettre des croutons dans un plat, & verser le potage de purée assaisonné, & bien cuit ; ajoûtez-y une partie de bouillon qui est dans les écrevisses.

On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écrevisses déja cuites, & le corps aussi après avoir ôté l'amer, qui est proche la tête. Ayant ajoûté d'autre purée ou bouillon maigre, il faut le passer par une étamine, puis le verser dans le plat sur les croutons. Faites mitonner le potage un quart d'heure ou environ, puis mettez-y les écrevisses en compôte avec ce qui reste de leur sauce, pour dresser & garnir le potage ; on y peut ajoûter un jus de citron, ou de verjus, & le tenir encore un peu sur le feu avant que de le servir.

Si le bouillon est aux herbes, on y peut ajoûter deux ou trois jaunes d'œufs durs avec un morceau de pain séché au feu, piler ensemble avec le corps des écrevisses, puis passer le tout, & le verser sur les croutons comme nous l'avons dit.

Ecrevisses en ragoût.

Après que vous aurez fait cuire vos écrevisses dans l'eau, vous en ôterez les pinces, & les queues ; ensuite vous les passerez au beurre roux, avec un peu de farine, & fourniture de champignons, trufes coupées par tranches, culs d'artichaux, & pointes d'asperges ; puis vous les ferez cuire à petit feu dans un bon bouillon de poisson, ou autre, avec laitances de carpe & un bouquet de fines herbes, le tout bien assaisonné. Servez chaudement.

Ecrevisses en salade.

Faites-les cuire à l'eau, vin, vinaigre, sel & poivre, cloux, laurier & ciboules. Etant cuites, épluchezen les queues, & les passez. Rangez-les dans un plat, & les servez avec une ramolade.

Prenez persil, ciboule, anchois, capres ; hachez bien le tout, mettez-le dans un plat, avec poivre, sel, huile, & vinaigre, & jettez la sauce sur vos écrevices.

ECRIRE. Pour apprendre à Ecrire promptement.

Méthode des RR. PP. Jesuites à l'égard de leurs Novices.

I. En entrant au noviciat, on leur donne à chacun une main de papier avec des exemples burinés qui ne coûtent que cinq sous ; il y en a de vingt, ceux de cinq peuvent suffire ; il y a un quart-d'heure par jour destiné pour l'Ecriture.

II. Dans ces exemples, il y des écritures rondes & italiques, chacun choisit le caractere pour lequel il a plus d'inclination & de disposition. On leur conseille de s'attacher à l'italique qui est aujourd'hui la plus estimée.

III. Il est deffendu de faire plus de cinq ou six lignes d'écriture par jour ; parceque tout ce qu'on fait à loisir & sans être pressé, on le fait avec plaisir, & tout ce qu'on fait avec plaisir, s'apprend aisément, promptement, & se retient long-tems. Témoins les enfans qui apprennent des chansons, à les entendre chanter à des laquais ou des servantes sans qu'on les leur apprenne, & qui ont bien de la peine à apprendre leur *Pater*, quoiqu'on les fouette.

IV. Les Novices donc des Peres Jesuites commencent par les voyelles de l'alphabet, par les grandes lettres, & puis par les petites, parce qu'il entre plus de voyelles dans la composition des mots, que de toutes les autres lettres & qu'outre cela la plûpart des lettres ont rapport aux voyelles.

V. Par exemple, un *a*, écriture de main a rapport au *d*, au *b*, au *e* ; le *c* est la moitié d'un *a*, qui n'est pas fermé : l'*a* a encore rapport à l'*e*, à l'*o*. Il n'y a qu'un tiret à faire à l'*o* pour en faire un *a*, la tête de même, des *g*, des *p*, & ainsi des autres voyelles.

VI. Après avoir bien appris à former les voyelles, des grandes & petites lettres, on apprend à former les autres de l'alphabet, particulierement les lettres *m* & *n*, qui entrent comme les voyelles, dans la composition presque de tous les mots.

VII. Il est à remarquer, jusqu'à ce qu'on sache bien écrire, qu'il faut toûjours écrire en gros caractere, parce que cela s'apprend plus aisément, forme mieux la main,& qu'on diminue toûjours son écriture, quand on écrit vite dans la suite.

VIII. Quand ces bons Novices savent bien former leurs grandes & petites lettres, ils font cinq ou six lignes d'écriture par jour, & on deffend d'en faire davantage; & la raison, c'est qu'il en est de l'écriture comme de la peinture. Ce qu'on fait à loisir, comme il a été dit, se fait avec plaisir, ce qu'on fait avec plaisir, entre dans l'imagination par une porte douce & agréable, s'imprime bien avant, & y demeure long-tems. Témoins les amis & les voyages de jeunesse, & ce qu'on a appris en cet âge sans contrainte : mais pour les choses apprises par force, par la crainte & la ferule, on les oublie bien-tôt.

IX. Enfin l'experience doit persuader. Tous les Novices de ces Peres, sortant du noviciat, écrivent comme des Maîtres écrivains ; & en y entrant grifonnent comme la plûpart des écoliers.

X. *Montagne*, dans le dernier siecle,Gentilhomme, auteur celebre, faisoit offre, comme on voit dans ses œuvres, à une Dame sa parente, d'élever ses enfans. Il lui en trace le plan, & dit entr'autres choses,

touchant l'écriture qu'il apprit, tout petit qu'il étoit, à lire en écrivant, qu'on lui mettoit une feuille de corne bien déliée sur son exemple ; qu'il formoit ses lettres là-dessus, que celles de l'exemple, paroissoient à travers, comme à travers le verre, & que cette feuille de corne se lavoit ensuite. Cette feuille dureroit toûjours, ce qui seroit une épargne pour les enfans des pauvres.

Secret pour écrire blanc & invisible sur la chair vive, & faire paroître l'écriture.

Prenez une plume neuve, écrivez avec de l'urine ce qu'il vous plaira sur la main ou ailleurs, & laissez secher l'écriture. Quand vous voudrez la faire paroître, passez par dessus de la cendre de papier brûlé, & frottez un peu. Au lieu d'urine, on peut se servir de la cire qu'on tire des oreilles, écrire avec un petit morceau de bois ou la tête d'une épingle, & frotter avec de la cendre du foyer. C'est par ce moyen qu'on fait paroître sur le dos de la main ce qu'on auroit écrit avec de l'encre dans la paume.

ECRIRE en violet, en or, en argent. *Voyez* VIOLET. OR. ARGENT.

ECRITURE qui ne se puisse lire qu'au feu. *Voyez* LETTRES.

ECRITURE. Pour l'ôter. *Voyez* ENCRE.

ECRITURE en rouge. *Voyez* ROUGE.

ECROUELLES. Ce sont des tumeurs qui viennent ordinairement autour du cou & quelquefois aux autres parties glanduleuses comme aux aisselles, & aux mamelles. On distingue deux sortes d'écrouelles. Les vrayes ou légitimes, & les fausses ou bâtardes. Celles-ci sont plus difficiles à guérir que les autres, & il est dangéreux d'y toucher ; parcequ'elles ont beaucoup de malignité.

Les écrouelles sont causées par une limphe visqueuse & empreinte de particules acides. Cette limphe se trouvant en trop grande abondance dans les glandes, elle les endurcit, & produit ces sortes de tumeurs.

Les écrouelles deviennent chancreuses, lorsque la limphe est plus acre & plus corrosive, & si elle vient à pénétrer jusqu'à l'os, elle l'altere & le carie.

Le mot d'écrouelles vient du latin *scrophula*, derivé de *scropha*, qui signifie une truie, parceque les pourceaux sont sujets à ce mal, & ceux qui mangent de cet animal y ont aussi plus de disposition que les autres.

Secret pour connoître si une plaie est écrouelle ou non.

Mettez un ver de terre vif sur le mal, si ce sont les écrouelles, il se changera en terre ou en boue du soir au lendemain ; sinon, il restera entier, c'est bien fait de lui couper les deux bouts pour l'empêcher d'entrer dans l'ulcere.

Regime que doivent garder ceux qui ont les écrouelles.

Il faut que celui qui est atteint de ce mal, endure la faim le plus-long-tems qu'il pourra, qu'il mange très-peu à ses repas, qu'il tienne toûjours la tête droite en dormant & en veillant ; qu'il ne parle pas beaucoup, & qu'il ne se mette point en colere.

Remedes pour les écrouelles.

I. Après avoir ordonné un regime très-regulier, on appliquera sur la partie de l'onguent d'althea, ou d'exicroceum, ou de mussilage, de *Vigo cum Mercurio*, ou l'on se servira de cet emplâtre par le moyen duquel plusieurs personnes ont été guéries en peu de tems.

II. Prenez une demi-livre de suc de tabac, quatre onces de suc d'absinthe, une once & demi d'huile d'hipericum, autant d'huile de fleurs de sureau, une poignée de feuilles d'absinthe, autant de celles de la grande consoude, & de la grande scrophulaire ; une once & demi de vin blanc ; faites bouillir le tout ensemble, en remuant toûjours jusqu'à ce que les sucs en soient consumés, ensuite passez-les au travers d'un linge, & faites-y fondre quatre onces de cire jaune, deux onces de graisse de bouc, avec autant de térébentine, & en l'ôtant de dessus le feu, mêlez-y une once d'encens, autant de mirrhe, & de mastic bien pulverisé. Cet emplâtre se doit faire dans un poëlon de cuivre.

III. Pour les consolider on se servira de cet onguent. Prenez de l'aristoloche longue trois onces, de la mirrhe une demi-once, de la mumie deux onces ; après les avoir mises en poudre, faites fondre quatre onces de cire avec une demi-livre d'huile, & une demi-livre de sucre, de feuilles de tabac jusqu'à ce que ce suc soit consumé ; alors ôtez la bassine de dessus le feu, & mêlez-y les poudres.

IV. S'il est besoin d'un corrosif, celui-ci sera admirable.

Prenez une once d'huile d'olive, mêlez-y une demi-once de litarge bien subtile, remuez l'un & l'autre dans un mortier de plomb l'espace de huit heures, afin de les incorporer ensemble ; ensuite ajoutez-y une once de suc de tabac, avec quatre onces d'eau rose, & les ayant deréchef agités pendant une bonne demi-heure, trempez dedans de petits linges & remplissez-en les trous des écrouelles.

Pendant que ces remedes extérieurs opereront, on purgera avec des tablettes de diacarthami ou de citro ou avec la confection hamech, ou avec les pillules fœtides, ou avec le sené, l'agaric, le sirop de roses pâles ou celui d'ellébore, pendant un mois, & tous les matins on fera boire deux verres de la décoction de gaiac, de salse-pareille & d'esquine, ensuite on donnera, si on le juge à propos, c'est-à-dire, si l'on trouve que la personne soit assez robuste pour cela, un petit flux de bouche, ce seul remede en a guéri plusieurs. Il faudra cependant observer qu'il ne conviendroit pas à ceux qui seroient extrêmement secs, & qui auroient la poitrine foible.

V. Qui prendra pendant deux mois consecutifs tous les matins à jeun du suc de souci, en guérira sûrement. La prise sera de quatre onces pour les plus robustes, & de deux à trois pour les autres, en les purgeant tous les huit jours, & en étuvant soir & matin les écrouelles, d'eau-de-vie, & on deffend de boire froid.

Mais si cela ne réussit pas pour des causes bien cachées, on aura recours à un habile Chirurgien, parce qu'un mal-adroit pourroit toucher la veine jugulaire, ou le nerf recurrent, ou l'artere carotide en les coupant & les tirant dehors, les ayant auparavant détachées & séparées des parties par une incision.

VI. Prenez des lezards une quantité suffisante, coupez-leur la tête & la queue, & macérez le corps dans du vinaigre bien fort pendant trois jours, ensuite vous les réduirez en poudre après avoir été séchés au four, & faites-en une opiate avec du miel. La dose est un gros soir & matin dans du vin. C'est un antidote souverain pour extirper au dedans ces sortes d'impuretés, comme le cancer, &c. Mais il faut remarquer, qu'en se servant aussi de l'emplâtre qui est ci-dessous, pour passer semblables maux, il est impossible qu'on ne les guérisse radicalement en moins de quinze jours.

VII. Prenez une livre de térébentine fine & autant de cire neuve coupée par morceaux, incorporez-les sur le feu, puis joignez-y trois chopines du suc de betoine, faites-les cuire doucement, de sorte que tout ne fasse qu'un corps, laissez-les refroidir vingt-quatre

heures. Prenez l'onguent que vous laverez tant de fois, que de noir il devienne blanc, puis formez-en des pelottes que vous ferez tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche.

Remede pour les écrouelles, humeurs froides, engelures & blessures.

VIII. Prenez trois livres d'huile d'olive & une livre & demi de ceruse de Venise, passée au tamis, que vous ferez bouillir ensemble pendant trois heures à petit feu, remuant toûjours. Pour connoître s'il est cuit, égoûtez-en dans l'eau; s'il ne tient pas aux doigts en le maniant, il sera cuit. Pour le tirer, jettez-le dans une terrine d'eau, & faites-en des bâtons.

Onguent de diapalme pour les écrouelles, &c.

IX. Mettez dans un chaudron deux livres de litarge d'or bien pulverisée, deux livres d'huile d'olive & deux livres de sain doux, que vous mettrez par morceaux à mesure qu'il fondra sur un feu bien doux pendant près d'une demi journée, remuez toûjours avec une spatule de bois. Pour voir s'il est cuit, mettez-en refroidir quelques goutes; & ayant graissé vos doigts d'huile d'olive, maniez-le; s'il ne tient plus aux doigts, il est cuit; oignez d'huile d'olive une planche ou une table, sur laquelle vous le verserez peu-à-peu pour le rouler en bâton.

Emplâtre pour manger les chairs pourries des écrouelles.

X. Prenez cinq onces de gomme adragant, une once de sublimé corrosif en poudre, mettez la gomme dans une écuelle de terre bien vernissée, versez dessus de l'eau rose, peu à la fois, & pendant trois jours, remettez-en trois ou quatre fois par jour; elle leve comme du levain, ensuite on fait la pâte avec la poudre en mêlant le tout avec une spatule de fer; coupez ensuite la pâte bien mêlée en petits morceaux avec la pointe d'un couteau, mettez-les sur des morceaux de verre. Il faut avoir un peu de farine, ou d'azur, ou autre couleur que l'on voudra donner, & les laisser sécher sur le verre en quelque endroit où personne n'habite.

Remarquez, qu'il faut mettre quelque chose devant le nés, quand on met en poudre le sublimé corrosif, parce qu'étant un poison il pourroit faire mal sans cette précaution.

XI. Prenez de l'herbe appellée langue de chien, pilez-la & mettez-la sur les écrouelles.

XII. Mettez en poudre des pierres qu'on trouve dans les éponges, donnez-en au malade dans du bouillon tous les jours pendant un mois, & faites-luy boire pendant ce tems-là de l'eau de salse-pareille. Avant que d'user de ce remede, il faut se purger.

XIII. Prenez porreaux & leurs racines, racines de parule, de chacun une poignée, pirêtre pulverisée une once, verd de gris mis en poudre une once. Après avoir pilé les porreaux & les racines de parule, prenez un demi-setier du jus qui en sortira, & mettez-le avec le reste des drogues dans une phiole de verre. Agitez le tout pendant quelque tems, & toutes les fois que vous voudrez vous en servir; vous mettrez de cette liqueur dans une écuelle, & vous y tremperez du coton avec lequel vous bassinerez les écrouelles soir & matin, vous mettrez par dessus un linge trempé dans cette liqueur. Ce que vous réitererez pendant plusieurs jours.

XIV. Avant que de donner aucun remede, voici de quelle maniere le malade doit être purgé.

Prenez une demi dragme de bon turbit, un scrupule de gingembre, une demi once de sucre, & un verre de vin blanc. Toutes ces drogues étant mêlées ensemble, donnez-les à boire au malade à jeun. Continuez la même purgation de deux jours l'un pendant trois semaines; après ce tems, vous ordonnerez quelques-uns des remedes cy-dessus, & principalement le dernier.

XV. On pourra encore avoir recours aux touches du Roy; ou bien ceux qui oseroot se faire toucher deux ou trois fois le jour, leurs écrouelles en quelque endroit qu'elles soient, de la main d'un cadavre qui ne soit point encore corrompu, en guériront infailliblement.

XVI. Pour guérir les écrouelles opiniâtres, invétérées, pansées par les plus habiles Chirurgiens & abandonnées; pilez dans un mortier avec un peu de persil, des limaçons de jardin, ou de vigne, à coquilles grises, ou blanches, jusqu'à ce qu'ils soient en consistance d'onguent. Appliquez-les sur les écrouelles, & changez l'emplâtre de vingt-quatre heures, en vingt-quatre heures. Ce remede est propre aussi pour calmer les douleurs de la goutte.

XVII. Pour guérir insensiblement les écrouelles, préparez des maccarons, avec la poudre de la racine scrophulaire, & faites-en user à jeun, plusieurs jours de suite.

XVIII. *Autre.* Prenez dans l'eau de scabieuse, une dragme, ou un peu davantage de poudre d'éponge, que vous aurez fait brûler dans un pot de terre bien bouché & lutté. Il faut user pendant quelque tems de ce remede, lequel est aussi très-propre pour dissiper le gouêtre.

ECROUELLES. *Voyez* EMPL. *Manus Dei.*

ECU

ÉCUME de mer ou merde de cormariu, en latin *alcyonium*. Il y a toute apparence que c'est une sorte de plante spongieuse qu'on trouve dans la mer ou sur les rivages. Quelques-uns croyent cependant que c'est l'écume de la mer qui a été durcie par les rayons du soleil, & qui a pris différentes figures & diverses couleurs. Il y en a de cinq sortes suivant Dioscoride.

La premiere est verte, pesante, & ressemblante à une éponge, âpre au goût, & d'odeur de poisson.

La seconde, qui est aussi semblable à une éponge, mais trouée, caverneuse & légere, ayant l'odeur de la mousse de mer, dite *alga*.

La troisiéme, est faite en forme de petits vers; mais elle est plus rouge que les autres, c'est celle qu'on apelle *alcyonium mylisianum*.

La quatriéme, ressemble à la laine grasse; mais elle est fort legere, elle a plusieurs cavités.

La cinquiéme, est faite en façon de champignon & n'a aucune odeur.

On appelle l'écume de mer *alcyonium*, parce que les oiseaux nommés alcyons font leur nid sur l'amas de cette écume qui flotte sur la mer. Cette opinion, selon Mathiole, est meilleure que celle de Pline, qui croit que cette écume est faite des nids des alcyons mêmes.

Proprietés des écumes de mer.

Selon Dioscoride, les deux prémieres especes sont bonnes aux dartres, au feu volage, à la gratelle, & pour embellir la peau.

La troisiéme est la plus subtile de toutes, c'est pourquoi elle est bonne à ceux qui ont difficulté d'uriner, & aux graveleux, au mal de reins, à l'hydropisie & au mal de ratte; étant brûlée & enduite avec du vin; elle fait renaître le poil tombé par la pelade.

La quatriéme a presque les mêmes proprietés que la troisiéme, mais elle est plus foible en ses operations.

La cinquiéme est la plus chaude de toutes, c'est pourquoi elle est propre à brûler le poil & à blanchir les dents.

Pour préparer cette écume pour l'usage de la Médecine, le même Auteur dit qu'on la met dans un pot de terre crue, que l'on bouche bien exactement, ensuite on la met au fourneau; le pot étant cuit, on tire l'écume de mer brûlée. Il la faut garder pour s'en servir au besoin, & la laver comme la calamine.

ECUSSON. Terme de jardinage. C'est une maniere de greffer. Il y a deux sortes d'écusson, l'un est à *œil poussant*, & l'autre *à œil dormant*. On greffe en écusson à œil dormant dans le mois d'Avril, & l'écusson à œil poussant se fait en Juillet, Août & Septembre. *Voyez* GREFFER.

ECURIE. Endroit destiné à loger les chevaux, &c.

ECURIE DES CHEVAUX. Dans une maison de campagne, l'écurie des chevaux sera située proche la grange, sur laquelle seront les greniers pour y placer le foin. Cette écurie sera un peu spacieuse, afin d'y pouvoir mettre un lit pour les valets qui auront soin des chevaux; elle aura son enfoncement garni d'un grand ratelier pour y suspendre les colliers des chevaux, les selles & sellettes, les trains, les mancilles, & enfin tous les autres instrumens servant à un cheval, qu'on monte ou dont on se sert pour le labourage.

ECUYER. La charge d'Ecuyer tient encore le haut rang parmi les domestiques les plus considérés d'un grand Seigneur; elle regarde le soin de commander à tous les gens de livrée, & pour cela il doit être fort diligent & ponctuel à se lever matin pour faire lever les Cochers & Palfreniers, & leur bien faire panser les chevaux, enlever la litiere, nettoyer l'écurie, envoyer les chevaux à l'eau, voir lui-même, si les pieds sont en bon état, & s'il n'y manque rien, donner ordre de leur laisser manger un peu de foin quand ils sont revenus de la riviere, avant que de leur donner l'avoine, qu'il leur fera donner en sa présence. Après avoir été bien vannée & nettoyée de toutes sortes d'ordures, il faut prendre garde s'ils la mangent bien, & s'il n'y en a point qui soient dégoutés; ordonner qu'on fasse le crin à ceux qui en ont besoin, voir si le foin est bon, & la paille saine & d'aucune mauvaise odeur. Il faut aussi qu'il ait soin de mettre les chevaux au filet deux heures par jour, c'est-à-dire, une heure le matin, & une heure l'après-dinée, & qu'il sache leur faire revenir l'appétit lorsqu'ils sont malades. Il doit pareillement se connoitre en chevaux, les savoir monter & dresser, & ne pas manquer de leur faire donner deux coups d'étrille avant que de les mener à l'eau le soir, aussi que de visiter les selles, harnois, housses, pistolets, carrosse, pour voir si tout en est bon & sûr. Il doit de même visiter le foin, la paille & l'avoine quand on en fait la provision, & voir si tout en est bon, loyal & marchand, avoir soin tous les soirs de faire faire une bonne litiere aux chevaux, prendre garde qu'il n'y ait rien qui les dégoûte, leur bien faire laver les jambes, lorsqu'ils reviennent de la ville, & faire choix d'un bon Maréchal, d'un bon Bourrelier, & d'un bon Charron; car de tout cela dépend la conservation des chevaux, & c'est à quoi un bon Ecuyer doit s'appliquer particulierement. Il est encore de son ministere de prendre garde que les Cochers, Postillons & Palfreniers ne soient point yvrognes, & qu'ils ne vendent pas le foin ni l'avoine, comme il arrive assez souvent par la faute & négligence de certains Ecuyers: comme aussi qu'ils ne détournent point les harnois, ou licols; il doit encore leur faire rendre un bon compte de tout ce qui leur est mis entre les mains pour l'utilité & service de l'écurie, leur bien faire laver, écurer & mettre sécher les mords des brides, & autres harnois, & leur deffendre expressément de ne point boire, ni fumer dans l'écurie, de peur que le feu y prenne.

Si l'Ecuyer a un sous-écuyer, il faut qu'il lui donne ordre de prendre soin de toutes les choses spécifiées ci-dessus & de lui en rendre compte: s'il n'en a point, il est obligé de le faire lui-même.

Il faut pareillement que l'Ecuyer ait soin de bien moriginer les Pages & les Laquais, ne point souffrir qu'ils jurent, ni qu'ils disent aucune parole deshonnête, leur faire faire le devoir de chrêtien le matin & le soir, les faire tenir bien propres & bien peignés, pour faire honneur au Seigneur, réprimer leurs insolences, les châtier quand ils y tombent, renvoyer les incorrigibles & les depravés. En un mot, l'Ecuyer est le précepteur & le gouverneur des gens de livrée, il répond tant de leurs actions que de leurs négligences, non-seulement au Seigneur, mais encore à Dieu, puisqu'ils lui ont été commis à cet effet. Il doit aussi se trouver au lever du Seigneur pour lui rendre compte de ce qui se passe parmi les gens de livrée, & de ceux qu'il a en sa direction, & de l'inspection qu'il a sur les chevaux. Il faut qu'il soit de bon air, qu'il sache bien parler pour aller complimenter quand cela lui est ordonné, afin de s'en tirer avec honneur, s'il n'y a point de Gentilhomme, il doit recevoir les gens de la suite de ceux qui viennent rendre visite au Seigneur & leur faire compagnie en attendant qu'ils sortent.

ECUYER DE CUISINE. Une des principales qualités d'un Ecuyer de cuisine, est la propreté; pour cet effet il doit le matin en entrant dans sa cuisine, voir que tout y soit en bon ordre, ses tables & son garde-manger bien propres & bien nettoyés. Cela fait, il doit mettre son pot au feu, & disposer ses viandes, ausquelles il faut qu'il se connoisse parfaitement bien, ainsi qu'à les savoir déguiser au goût du Seigneur. Il est encore de sa charge de savoir bien faire la pâtisserie froide & chaude, comme aussi toute sorte de ragoûts & d'entremets chauds & froids, & prendre garde à ne point faire de dégât des choses qui lui sont mises entre les mains. Il faut qu'il sache aussi faire les partages pour toutes les tables des domestiques de la maison, qu'il ait soin de bien ménager les viandes qui restent du midy pour le soir & du soir pour le lendemain à midy, afin de faire le profit de la maison, en les employant souvent à faire de petites entrées. Il doit encore savoir bien commander, bien conserver & ménager le bois & le charbon, bien employer le lard, déguiser toutes sortes de poissons, œufs & légumes, & avoir soin de tenir toujours son dîner & son souper prêts aux heures qui lui sont prescrites par le Seigneur, ou son Maitre d'hôtel, & bien exécuter en tout leurs ordres & rendre bon compte de tout ce qui lui est mis entre les mains.

Il ne peut prétendre que les gages dont il est aussi convenu, en entrant, avec le Seigneur.

A l'égard de ses profits légitimes, & qu'il doit avoir, comme cela se pratique par toutes les bonnes maisons, ce sont les suifs, lorsqu'on lui donne les viandes grasses, la graisse qui tombe dans les lechefrites, les levures de lard, pourvû qu'il ne les fasse point trop grasses, les vieilles fritures, & les cendres du feu de la cuisine, voilà tout ce qu'il peut esperer, & ce qui lui appartient légitimement. On lui accorde ces profits pour servir à ses menues dépenses.

E D U

EDUCATION DES ENFANS. En vain un pere & une mere travailleront jour & nuit pour amasser du bien, si de leur part ils ne font leur possible

pour les élever dans la crainte de Dieu. Car leurs enfans en dissiperont plus dans un an, bien souvent que les pere & mere n'en auront acquis en plusieurs années. Ainsi ils auront soin, pour conserver leur bien & pour l'augmenter, d'être fidelles à suivre tous ces avis.

I. Un des plus importans devoirs, est d'instruire vos enfans & les élever dans l'esprit des obligations qu'ils ont contractées dans le Baptême.

Il se tire principalement de la charge que vous avez prise, lorsque vous avez reçû le saint Sacrement de Mariage, qui n'a été institué que pour donner des saints au Ciel.

II. Lorsqu'ils auront l'âge de six à sept ans, vous employerez tous vos soins pour les porter à la vertu, & les éloigner du vice. Ils retiendront toute leur vie ce que vous leur apprendrez en cet âge. Ils sont pour lors comme de jeunes arbrisseaux que l'on plie, & que l'on dresse comme on veut, quand ils sont jeunes. C'est pourquoi il les faut accoûtumer à certaines pratiques de pieté & de devotion, proportionnées à leur âge & à leur petit esprit, & à prendre garde qu'ils s'abstiennent & évitent les mauvaises compagnies.

III Les pratiques de pieté que vous leur marquerez, sont de prier Dieu soir & matin, de fréquenter vôtre Parroisse, & d'y être modeste. Au-dessous de cinq à six ans, ne les faites point porter à l'Eglise, si par leurs cris & immodesties, ils vous empêchent d'être attentifs à vos prieres, aussi bien que ceux qui sont auprès de vous. Il y a assez de demons qui vous tentent dans vos prieres, sans que vos enfans vous en détournent. Obligez-les de vous être obéissans, d'aimer leurs freres & sœurs, d'être miséricordieux envers les pauvres. Faites-leur porter l'aumône, au lieu de la donner vous-même, afin de les accoutumer à être charitables.

IV. Afin d'inspirer aux jeunes filles de l'amour pour la pureté, & un grand mépris des vanités du siecle; il est important que vous ayez soin de les habiller modestement, que vous leur montriez vous-même l'exemple de ce mépris par vôtre modestie & retenue, que vous leur deffendiez absolument toutes les compagnies & conversations tant soit peu suspectes, principalement le bal, & les assemblées qui se font la nuit, que vous les fassiez coucher seules dans une chambre séparée, si faire se peut, de la vôtre.

Le Concile de Trente ordonne sur ce sujet, que si les parens peuvent loger leurs enfans & domestiques ailleurs que dans leur chambre, & ne le font point, on leur refuse l'absolution, à cause des maux qui en peuvent arriver; que vous ne leur permettiez point de sortir qu'avec vous, que vous les envoyiez au Catechisme, à la prédication & au prône; en un mot, que vous ayez un soin particulier de leur imprimer ces sentimens dès leur bas âge, parce que dans d'autres tems ils ne sont plus susceptibles d'instruction, & que les vanités du siecle, qui sont opposées à l'esprit du christianisme, bouchent les avenues aux inspirations du saint Esprit, & enfin produisent des maux qui sont comme incurables.

V. Que si un enfant est en état d'être pourvû, souvenez-vous de recommander cette affaire à Dieu; faites-le mettre en bon état pour faire le choix en vûe de la volonté de Dieu & dans le dessein de se sauver; portez-le à conferer avec vôtre Curé, ou avec son Confesseur. Il faut lui faire faire sur-tout une rétraite, si faire se peut, pour examiner sérieusement sa vocation.

VI. Que si quelques-uns de vos enfans sont appellés à la réligion, prenez garde de les en détourner & de vous opposer à l'esprit de Dieu; comme au contraire, prenez garde de les engager à y entrer ou à prendre quelque parti qu'ils ne goûteroient pas, puisqu'on voit tous les jours des maux & des punitions exemplaires, lorsqu'on manque dans l'une ou dans l'autre de ces choses; vous devez plus sans comparaison considerer la vertu, l'amitié, la bonne réputation de la famille, de qui vous recherchez l'alliance pour vos enfans, que les richesses, la beauté & les autres qualités extérieures.

VII. Prenez garde de ne point avancer un de vos enfans plus l'un que l'autre, l'expérience apprenant tous les jours que ce procedé cause une infinité de désordres, d'envies, de jalousies, de haines secrettes, de procès & de semblables divisions, qui passent souvent jusqu'à la troisiéme génération, comme aussi de leur faire embrasser un état au-dessus de leurs forces & de leur condition.

VIII. Que si vous manquez à vôtre devoir dans les choses ci-dessus marquées, sachez que c'est un des plus grands comptes que vous aurez à rendre à Dieu, puisqu'il ne vous a donné des enfans que pour en faire des Saints; & que vous serez responsables des pechés qu'ils feront, pour n'avoir pas été bien instruits. Pensez donc sérieusement aux grands biens qui en proviennent, lorsqu'on en a soin, & aux maux qui arrivent lorsqu'on les néglige.

IX. Sur-tout inspirez la devotion à vôtre Parroisse, & montrez à vos enfans par vôtre exemple, combien vous en faites état. Dites-leur qu'il faut payer ce que l'on doit, avant que de faire l'aumône; que la devotion à la Parroisse & d'assister aux offices Divins, sont d'obligation & de précepte, & que les devotions faites ailleurs, sont seulement de surérogation & nullement de précepte. Faites-leur faire attention, qu'un enfant riche & accommodé ne mériteroit pas que Dieu lui donnât sa bénédiction, si ayant une mere pauvre & privée de tout secours, il portoit ses libéralités chez les étrangers, & laissoit sa mere dans la nécessité & dans la disette. Enfin, faites-leur voir que la malédiction que l'Ecriture Sainte fulmine contre les enfans qui méprisent leurs meres, arrive ordinairement à ceux qui méprisent l'Eglise de leur Parroisse, qui est leur mere; puisqu'ils y ont pris la naissance spirituelle, & que c'est la mépriser que de ne la pas fréquenter. Car mépriser, c'est priser moins, & on méprise l'Eglise de sa Parroisse, si on va plus volontiers à une autre Eglise qu'à celle-là.

X. Enfin, vous prendrez garde de n'être pas de ceux qui n'ont d'autres soins pour leurs enfans que de les enrichir, & de les faire grands selon le monde, parce que vous mettriez souvent vôtre propre salut en danger; & que pensant à amasser pour vôtre famille, vous seriez de ceux qui amassent pour des étrangers, Dieu ôtant souvent les enfans de ce monde; ou si les enfans jouissent d'un tel bien, ils en font des prophanations, qui ne leur servent que pour offenser Dieu davantage & augmenter la peine de leurs parens damnés, & ces biens ne passent point jusqu'à leurs petits enfans.

XI. Travaillez pourtant à laisser quelque chose à vos enfans, comme vous y êtes obligés; mais que cela se fasse sans blesser vôtre conscience, sans vous inquieter ni empresser trop, sans omettre ou négliger le principal, qui est l'instruction, & l'éducation chrêtienne de la façon marquée ci-dessus; n'oubliez pas ce que Nôtre-Seigneur a dit : *cherchez le Royaume du Ciel, & tout le reste vous sera donné.* Matth. chap. 6.

XII. Souvenez-vous de la punition qui arriva à Héli pour avoir été trop indulgent & pour n'avoir pas châtié les vices de ses enfans. C'est pourquoi ayez soin

soin de corriger les vôtres, & de les châtier quand ils seront en faute, bien loin de leur accorder tout ce qu'ils souhaitent, & de ne les châtier jamais. Quand les peres & meres sont trop indulgens & ne châtient pas leurs enfans, on voit que Dieu les punit dès ce monde, leur laissant ces enfans pour les tourmenter, & ils passent aussi le reste de leur vie dans des chagrins perpetuels & des amertumes inouies.

XIII. Ce châtiment, pour être profitable, sera fait avec prudence ; il sera fait aussi sans passion & sans colere, sans les injurier ni les maudire. Quelquefois on les fera jeuner en certain tems, les privant du souper, ou de leurs petites récréations, d'autres fois on les fera prier long-tems à genoux, & on se servira de semblables punitions.

XIV. Vous serez respectés, & vous ne serez pas obligés d'avoir toûjours la verge à la main, si vous leur parlez toûjours doucement & paisiblement sans leur crier, ou user d'injures ni de malédictions contr'eux. Si vous leur parlez peu, faites beaucoup. Les malédictions & les crieries rendent les enfans plus opiniâtres, plus endurcis & plus incorrigibles.

XV. Un moyen pour les éloigner de la vanité, est de les faire habiller toûjours modestement & chrétienement, sans souffrir sur leurs habits une infinité de choses qui ne sentent que les pompes du diable. Un autre bon moyen, est de ne vous pas entretenir en leur présence des grandes richesses, ni des grands biens.

XVI. Et pour qu'ils ne soient pas oisifs, vous leur apprendrez à lire, à écrire ; vous les envoyerez à l'école à six ou sept ans, & les occuperez à quelque petit emploi.

XVII. Vous n'êtes pas chrétiens, si vous n'offrez souvent à Dieu vos enfans, & ne les lui recommandez en vos prieres ; & si étant un peu plus avancés en âge, vous les élevez dans des mignardises & des délicatesses, si vous leur accordez tout ce qu'ils demandent, si vous ne leur osez refuser la moindre chose, si vous n'osez par exemple, les mettre hors de chez vous, de peur qu'ils n'ayent du mal, en apprenant un métier ou quelqu'autre chose.

XVIII. Enfin, vous veillerez plus soigneusement sur vos filles, lorsqu'elles auront dix à douze ans, puisque c'est l'âge le plus dangereux. Que si vous ne les portez dès-lors à la vertu & ne leur en inspirez un ardent desir, vous ne pourrez plus dans la suite en venir à bout ; sur-tout vous les accoûtumerez à demeurer dans la maison, sans courir çà & là.

EDULCORER. Terme de Chymie. C'est adoucir quelque matiere empreinte de sels, par le moyen de l'eau commune.

EFF

EFFERVESCENCE. Terme de Chymie. Ebullition d'une liqueur, sans séparation de ses parties, & demeurant, après l'ébullition, la même qu'elle étoit auparavant.

EFFEUILLER. les arbres fruitiers. *Voyez* FRUITIERS.

EFFONDRER. C'est un terme de jardinage, qui se dit à l'égard de la terre où l'on veut planter des arbres, lesquels ne pouvant gueres réussir, si la terre n'est bonne & meuble à la profondeur d'environ trois pieds, il la faut fouiller de cette profondeur, pour voir s'il y a lieu d'esperer le succès du plan, & afin d'en ôter en même tems celle qui peut s'y trouver mauvaise, aussi bien que les pierres & les gravois, s'il y en a, & voilà ce qu'on appelle effondrer la terre. Ce terme est assez grossier & peu usité, il vaut mieux se servir de ceux de fouiller & de faire des tranchées.

EGA

EGAYER un arbre qui est en espalier. Terme de jardinage. C'est le palisser si proprement que les branches soient également partagées des deux côtés ; de maniere qu'elles ne soient pas liées plusieurs ensemble, mais chacune attachée séparément ; & en des intervales égaux de l'une à l'autre ; ensorte qu'il n'y ait point de confusion nulle part, & que d'un coup d'œil, on puisse voir toutes les parties dont il est composé. On dit aussi égayer un buisson, égayer un arbre de tige, c'est-à-dire, ôter les branches qui le rendent confus & étouffé dans le milieu.

EGL

EGLANTIER. Rosier sauvage, rosier de buisson, dont la fleur est simple & blanche, & dont le fruit se nomme vulgairement *grate-cul*. On fait une conserve de ce fruit, laquelle on nomme cynorrodon. Elle est propre dans la disurie, & dans la strangurie, pour adoucir l'urine, modérer l'ardeur de la bile, & arrêter les cours de ventre. On s'en sert aussi dans les foiblesses d'estomac, & dans le flux hépatique. La dose est depuis deux gros, jusqu'à demi once.

On donne la semence en émulsion dans quelque liqueur appropriée, pour la rétention d'urine & la gravelle ; la dose est de deux gros sur une chopine de liqueur, ou d'un gros en poudre sur un verre de vin blanc.

L'éponge qui se trouve sur les tiges de l'églantier a la même vertu que la semence. On la prend en infusion, ou en poudre, depuis deux gros jusqu'à demi once. On peut l'employer en gargarismes pour les ulceres de la gorge, car elle est encore plus déterssive qu'astringente.

Ses fleurs sont purgatives ; le sirop qu'on en prépare, est fort astringent, & très-propre pour guérir les pertes des femmes.

EGLISE Parroissiale. Pour l'enrichir sans qu'il en coûte rien à Messieurs les Curés, voyez le recueil de mes lettres, dans la lettre vingt-deuxiéme de la seconde édition, contenant diverses pratiques pour sanctifier les Parroisses ; on y trouve les moyens suivans.

I. On doit prier le Seigneur du lieu de donner ordre au Chatelain de sa terre, d'appliquer à l'Eglise les amendes qui reviendront des sentences qu'il prononcera contre les particuliers, sur-tout contre ceux qui renient & blasphement le très-saint nom de Dieu, contre ceux qui fréquentent le cabaret pendant les divins offices & aux heures indues, &c.

II. Le Curé fera ses efforts pour porter les parties qui ont des différens, à les terminer à l'amiable par des compromis, sous une peine contre celui qui n'acquiesce point à la sentence arbitrale, & cette peine appliquable aux réparations de l'Eglise.

III. On doit présenter une requête à son Prélat, & lui demander permission des faire des quêtes dans sa Parroisse, pendant quatre ou cinq ans, à l'exclusion des Religieux, à qui il sera deffendu de quêter pendant ce tems.

IV. Un Curé qui a le don de la parole, & dans l'Eglise duquel il y a Avent & Carême, peut les prêcher & appliquer la retribution aux réparations de son Eglise.

V. Il faut achetter des noix pendant les années de rapport, & les garder pour en faire de l'huile l'année où il n'y aura point de noix ou fort peu ; comme ces fruits sont saisonneux, on y fera un grand profit ; & on l'appliquera à l'Eglise, se contentant de retirer l'argent qu'on aura employé.

VI. On peut distribuer les remedes des pauvres ou

le remede pastoral, dont j'ai parlé dans le recueil de mes lettres.

ELA

ELAGUER, *& émonder*. C'est un Terme de jardinage, qui se dit des arbres qu'on veut faire monter pour devenir arbres de belle tige; & pour cet effet on leur ôte toutes les grosses branches, qui sortant dans l'étendue de la tige consumeroient une partie de la seve, au lieu qu'elle doit monter à la tête pour alonger & fortifier l'arbre.

ELAN ou ELLEND. C'est un animal sauvage à quatre pieds, à cornes, & grand comme un cheval, qui tient quelque chose du cerf, de l'âne & du bouc. Il habite les forêts les plus desertes. On en trouve en Pologne, en Prusse, en Suede, en Norvege & en Canada. Cet animal a la tête fort grosse & chargé de longs poils jusqu'aux épaules, sa couleur est ordinairement grise & blanchâtre. Il a les yeux étincelans, les levres grosses, les oreilles longues, mais les dents médiocres. Ses cornes sont semblables à celles du daim, il en change tous les ans; sa femelle n'en a point. Il a les jambes longues. Quelques-uns prétendent qu'elles sont toutes d'une piece; ensorte qu'il ne peut se plier, & qu'il est obligé lorsqu'il veut dormir, de s'appuyer contre un arbre. Il est sujet à tomber en épilepsie, & il s'en guérit, dit-on, en mettant l'ongle de son pié gauche dans son oreille.

Proprietés.

L'ongle de l'élan connu sous le nom d'*ungula alces*. est un spécifique contre l'épilepsie. Il y en a qui preferent celui du pié gauche aux autres, par la raison que nous venons de dire. Cependant l'expérience & la raison montrent que tous sont également bons, puisqu'ils agissent par leur sel volatil, & que les uns & les autres en contiennent. On croit qu'il est inutile de prendre au cou un morceau de l'ongle de cet animal, ou d'en porter enchassé dans une bague.

ELANCÉ. *Une branche élancée*. C'est un terme de jardinage, qui signifie une branche seule, c'est-à-dire, fort longue, peu grosse à porportion de sa longueur & entierement dégarnie d'autres branches dans son étendue. C'est un défaut à un arbre que d'y voir des branches élancées.

ELAVÉ. *Poil élavé*. C'est un poil mollasse & blafart en couleur de bête à chasser, & de chiens, c'est une marque de foiblesse en eux.

ELE

ELECTUAIRE. Médicament composé de poudres, & d'autres incorporées avec du miel, ou du sucre.

Electuaire de fruits pour exciter l'appétit, pour arrêter les hémorragies, & les cours de ventre.

Faites infuser dans neuf ou dix livres de fort vinaigre une livre de fleur de sumach. Au bout de vingt-quatre heures coulez l'infusion, & faites-y cuire à petit feu, & fort doucement de la chair de coing, des pommes acides & des poires sauvages, de chacun une livre, avec cinq onces de cormes encore vertes, le tout bien pilé & mondé des pepins. Ensuite ayant coulé la décoction, & écraséles fruits cuits dans un mortier de marbre, l'on en tirera la pulpe par le tamis; & l'on fera cuire cependant quatre livres de sucre blanc, & du meilleur dans la décoction; à laquelle on ajoûtera une livre de verjus, & deux onces de succe de berberis. Quand le sucre sera cuit en consistance d'opiate, vous y dissoudrez la pulpe. Et quand ce mélange sera à demi refroidi, vous y mêlerez la poudre qu'il conviendra, & vous aurez un électuaire, que vous conserverez dans un pot de fayance, pour l'usage. On le donne depuis une dragme jusqu'à trois.

Electuaire létifiant.

Concassez, & faites cuire dans trois livres d'eau, trente myrabolans embliques, & vingt autres myrabolans cepules, jusqu'à diminution d'un tiers. Ensuite ayant coulé la décoction avec expression, vous y ferez cuire un livre de miel jusqu'à consistance d'opiate, & le mélange étant à demi refroidi, on y mettra quatre onces de poudre létifiante. On mêlera le tout, & l'on conservera cet électuaire comme ci-dessus. Il est propre pour raréfier la pituite, rejoüir les parties nobles, & reparer les esprits dissipés; on le donne avec succès dans la létargie, l'apoplezie, & la paralysie; il ne peut produire que de bons effets. La dose est depuis une dragme jusqu'à deux, & quelquefois jusqu'à trois.

Electuaire capital.

Prenez fleurs de bourrache, de romarin & de buglose, de chacune une livre, pilez semences de fenouil, d'anis, de fenouil marin, de siler de montagne, de chacun six onces, & une once de bonne canelle. Ensuite mêlez le tout ensemble, & faites-en un électuaire qui est propre pour fortifier le cerveau & l'estomac, maintenir la mémoire, & éclaircir la vûe. La dose est de la grosseur d'une petite noix, qu'il faut prendre le matin à jeun.

ELI

ELICRISON, en latin *Elichrisum*.

Description.

La racine du vrai élicrison jette une tige droite, unie, dure comme du bois, qui ne passe pas une coudée de hauteur. Ses feuilles viennent par intervalles, elles sont fort semblables à celles de l'auronne. L'élicrison produit ses fleurs à la cime des tiges, rangées en mouches, jaunes comme l'or, lesquelles étant séches conservent long-tems leur couleur. Ce qui est cause qu'on lui a donné le nom d'amarante.

Lieu.

Cette plante croît dans les prés maigres, & dans les lieux non cultivés. Elle fleurit en Juin.

Proprietés.

Les sommités de l'élicrison bûes dans du vin sont bonnes contre les piquûres des serpens, contre la sciatique, les ruptures, les retentions d'urine, & encore à provoquer les mois. Ses feuilles étant prises en breuvage à jeun, arrêtent les fluzions, quoiqu'elles soient nuisibles à l'estomac. Elles préservent les habits des vers, quand on en met dans les garderobes.

ELIXIR. C'est une teinture ou essence tirée en même-tems de plusieurs mixtes. On cherche dans les elizirs, aussi-bien que dans les simples extraits, à séparer la partie médicamenteuse & simple du mixte, du reste de la substance. On considere deux choses dans la préparation des élixirs. : La substance des matieres à extraire, & le moyen dont on se sert pour faire l'extraction.

La substance des matieres à extraire, n'est autre chose que la tissure entiere & naturelle du mizte, en laquelle consiste la vertu médicamenteuse. Cette tissure ne reçoit aucune alteration ni du feu ni du menstrue. Elle est séparée des autres parties, & on l'extrait telle qu'elle est dans le mizte.

Le moyen qui sert à faire l'extraction ou la séparation des parties, dans lesquelles consiste la vertu médicamenteuse, s'appelle menstrue. Il y a diverses sortes de menstrues pour les différentes substances, l'esprit de divin est le plus général.

Les Anciens ont employé deux choses dans les opérations de leur grand Elixir ou alchaest, savoir le souphre solaire à qui ils ont donné le nom d'agent,& la liqueur mercurielle qu'ils ont appellée patient,quoiqu'ils voulussent qu'elle servît à dissoudre le souphre solaire, ensorte que cette liqueur mercurielle fixée par ce souphre devînt l'Elixir. Ils donnoient encore au souphre le nom de mâle, & à la liqueur mercurielle le nom de femelle. Les raisons qu'ils en apportent ne peuvent être fondées que sur leur propre imagination ; mais ce sont des termes tirés d'une philosophie sublime, qu'il n'est pas permis à tout le monde de pénétrer. Il n'y a que ceux qui sont initiés dans ces misteres profonds, qui prétendent en avoir une parfaite connoissance, quoiqu'ils soient inconnus aux vrais Philosophes. Nous en allons donner une preuve dans l'Elixir suivant.

Élixir des Philosophes, ou *Flos Cæli*,ou médecine universelle,naturelle & philosophique, ou matiere d'où est tité le vrai mercure des Philosophes.

La medecine universelle n'est autre chose qu'une vapeur qui sort du centre de la terre jusqu'à la superficie aux deux équinoxes. Celle de Mars est appellée femelle, & celle de Septembre est le mâle, lesquelles ne manquent jamais de sortir; savoir, la femelle depuis le 21. Mars jusqu'au 21. Avril avant le soleil levant, ce que vous connoîtrez mettant l'oreille à terre par un bourdonnement avec une puanteur universelle qui sent le souphre. Elle prend toute sorte de formes selon les dispositions des pores par où elle passe, elle est appellée par les Philosophes *Flos Cæli*. Elle est de couleur verte,plus transparante qoe l'émeraude, & approchant de la couleur de l'huile, elle est épaisse comme un verre : Ce qui a fait dire à plusieurs Philosophes pour la cacher que c'étoit leur vitriol. Il y en a de grandes comme de feuilles de papier, il est plus aisé de les prendre en des lieux sablonneux. Il la faut cueillir ensorte que vous regardiez le soleil levant, c'est-à-dire, que le lieu où vous la cueillirez soit en cette situation.

La même chose se fait depuis le 21. Septembre jusqu'au 12. Octobre ; & si par malheur il fait des vents bien grands, ou du froid, ou s'il pleut, il n'en sort point. Quand vous l'aurez cueillie, il faut mettre dans de l'eau de fontaine, & la nettoyer parfaitement, afin qu'il n'y reste aucune sorte de limon, & la bien essuyer avec un linge blanc de lessive, la piler dans un mortier de verre ou de marbre, & la mettre dans des vases de terre vernissés, ou de verre bien bouchés, de sorte qu'elle ne puisse s'évaporer, l'espace de quarante jours. Après il la faudra exprimer, & elle vous rendra plus de la moitié de son pesant de sang qui est la resolution qo'elle fait d'elle-même. Pendant ce tems il faut mettre cet extrait dans un alembic de verre, le bien luter avec de la farine & du blanc d'œuf, & y ajoûter un recipient de pareille grosseur bien luté ; exposez-le au soleil & à la lune, & cet extrait se dissipera de soi même par les opérations du mouvement. Du reste,il en sortira une eau très-claire, mais il n'en sortira que la dixiéme partie. Cet esprit est appellé dissolvant universel, qui contient en soi toutes vertus du feu, de la rosée, de l'operation du soleil & de la lune.

Proprietés.

Une once de cet esprit résout le calcul de la vessie par injection, il est admirable pour l'hidropisie, pour les poumoos, asmatiques, &c.

Usage.

Lorsque vous en voudrez faire l'usage, comme de la Médecine universelle pour toute sorte de maladies, il faut prendre cette eau & la faire congéler à feu de lampe fort leger, elle se congélera en cristal ; ce que vous réitererez sept fois, à la septiéme tout fera congélé. Purifiez enfin les sels des gros cristaux qui s'y sont formés pendant la susdite corporification. A la derniere ils se calcinent d'eux-mêmes,& se mettent en une poudre subtile & impalpable, qu'il faut garder soigneusement, vû qu'elle contient en soi la vertu universelle de conserver nôtre humide radical, & même elle sert à nous prolonger la vie. En un mot, elle est bonne pour toute sorte de maladies, c'est pour cela qu'on la nomme universelle, tant les merveilles qu'elle contient, sont grandes.

Il faut faire la même chose de celle du mois de Septembre que de celle du mois de Mars, & joindre les deux poudres ensemble en poids égal ; alors un peu fait ce qu'une dragme n'auroit pas été capable de faire. On appelle Elixir ces deux poudres mêlées.

Pour comprendre les hauts misteres de la transmutation en or & en argent ; prenez dix onces de cet Elixir, & une once d'or en feuille ; broyez-le sur le marbre, sechez-le, mettez-le dans un matras que vous boucherez hermetiquement, distillez-le ensuire pendant quarante jours à feu de cendres fort doux ou feu de lampe ; ensorte que le feu ne s'éteigne point, & en vingt jours l'Elixit aura dissout l'or en sa prémiere matiere, & deviendra fort noir, c'est ce qu'on appelle interfection, & ce que nous appellons simplement résolution. Dix jours après ce grand noir produira une terre plus blanche que la neige transparente, & chaque jour ensuite, elle deviendra verte, ce qui a fait faire des exclamations aux Philosophes, disant, *O beata viriditas*, Finalement,ce verd se changera en un violet obscur,& dans un instant en rouge très-brun, & pour lors l'opération est faite.

Remarquez qu'il faut mettre dans le creuset, prémierement la poudre,ensuite le mercure. Tous les Auteurs enseignent que cette poudre se multiplie extraordinairement.

Remarquez encore que tout ce qu'on vient de dire de cet Elixir si vanté des Philosophes, est plûtôt un effort de l'imagination frappée des Alchimistes qu'une observation des Philosophes qui recherchent avec soin les effets de la nature.

Elixir *de proprieté*. La réputation de cet Elixir est trop grande, & ses effets sont trop connus,pour ne pas meriter d'en parler ici. Tous les Auteurs attribuent à Paracelse l'invention de ce beau remede:mais la connoissance imparfaite qu'il en a donnée, & surtout son silence touchant le menstrue qu'on y doit employer, ont beaucoup embarrassé ceux qui sont venus après lui,& ont causé la diversité des descriptions que nous en trouvons dans les Livres.Celle que Crollius a donnée a été néanmoins la mieux reçûe ; quoi qu'on ait grand sujet de désaprouver l'esprit de souphre, qu'il y fait entrer pour tirer la teinture de la mirrhe, de l'aloës & du safran ; puisque cet esprit est capable de brûler la plus pure substance de ces drogues, & de frustrer par ce moyen l'Artiste & les malades de tous les bons effets qu'ils doivent attendre de cet Elixir.

Opération. Ayant mis dans une cucurbite de verre à cou étroit, égales parties de mirrhe choisie, d'aloës sucotrin, & de beau safran subtilement pilés, & les ayant légerement arrosés de quelque peu d'esprit de souphre adouci avec égales parties d'esprit de vin, on versera dessus de l'eau distillée de mélisse, jusqu'à ce qu'elle les surnage de trois doigts, puis ayant bien agité les matieres, & couvert la cucurbite d'un petit vaisseau de rencontre exactement luté,on les fera macérer pendant quinze jours au dessus d'un four de

Boulanger, renouvellant l'agitation de tems en tems, afin de bien dissoudre dans cette liqueur la substance aqueuse de ces drogues ; c'est-à-dire, celle qui peut se dissoudre dans les menstrues aqueux ; puis ayant deluté les vaisseaux, versez par inclination, filtrez, & gardez à part la liqueur teinte qui surnagera les poudres. On mettra à la place environ un tiers davantage de bon esprit de vin, qu'on n'avoit mis d'eau de mélisse, & ayant exactement reluté les vaisseaux, renouvellé & continué la maceration pendant deux mois, & agité de tems en tems les matieres, de même qu'auparavant, on en filtrera aussi de même la liqueur qui se trouvera chargée de la plus pure essence de ces drogues ; sur lesquelles on pourroit bien encore verser de nouvel esprit de vin, & en réiterer la macération ; mais ce qu'on en retireroit n'en vaudroit pas la peine. On mêlera donc cette teinture avec la premiere qu'on avoit tirée avec l'eau de mélisse, & les ayant mis dans une cucurbite de verre couverte de son chapiteau, bien luté & placé au bain de cendres, on en tirera par un feu fort moderé environ les deux tiers de la liqueur ; puis ayant laissé refroidir les vaisseaux & les matieres, on versera dans une bouteille de verre double, ce qui sera resté dans la cucurbite, & ayant bien bouché la bouteille, on gardera cette liqueur pour le besoin.

Pour satisfaire à l'intention de la plûpart des Auteurs, qui veulent que l'esprit de souphre fasse une partie de la composition de cet Élixir, on pourra verser sur une portion de cette liqueur concentrée, le tiers ou le quart de son poids d'esprit de souphre, & les macérer ensemble pendant deux mois au-dessus d'un four de Boulanger, dans un matras couvert d'un vaisseau de rencontre parfaitement bien luté. Pendant ce tems, l'acide de l'esprit de souphre mortifiera la plûpart de l'aloës & de la mirrhe, & s'unissant & s'accomodant avec cette liqueur concentrée, perfectionnera l Élixir, le rendra fort propre aux usages pour lesquels les Auteurs l'ont recommandé.

Ses vertus & propriétés. Crollius particulierement veut que cet Élixir soit le baume des Anciens, & qu'il contienne toutes les vertus du baume naturel, nécessaire à la conservation des corps, & sur-tout de ceux des vieillards ; qu'il soit merveilleux contre toutes les maladies des poûmons, contre les maladies contagieuses & contre la corruption de l'air ; il est propre pour fortifier & appaiser les douleurs de l'estomac & des intestins, & celles de la tête, en dissiper les vertiges, affermit la mémoire, briser les calculs dans les reins, garantir de la goute & de la paralisie guérit la fievre quarte, conserver la jeunesse, & éloigner la vieillesse, guérir, & consolider bien-tôt les playes & les ulceres internes, & en un mot, pour surmonter par une proprieté occulte toutes sortes d'infirmités tant chaudes que froides. On le donne depuis cinq ou six goutes, jusqu'à douze & quinze, dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur propre.

Mais d'autant que cet Élixir préparé avec l'esprit de souphre, n'est pas propre à toutes sortes de personnes, & particulierement à celles dont on ne doit imputer les maux qu'à l'accès des accideus, que l'esprit de souphre pourroit multiplier, on fera fort bien de garder à part une portion de la teinture concentrée pour y mêler au besoin le tiers ou le quart de son poids d'esprit volatil salin de corne decerf bien rectifiée, ou de quelqu'autre esprit de pareille nature, qui puisse émousser la pointe des acides en s'unissant à eux, & en détourner par ce moyen les mauvais effets.

Autre Elixir de proprieté, dont la préparation est très-facile.

Réduisez en poudre fort subtile, une once de canelle, anis, jalap, iris de Florence & séné, de chacun deux onces ; mêlez bien le tout dans deux onces de sucre pulverisé, & le gardez pour en user le matin à jeun. La dose est d'une cuillerée dans du vin blanc. Ce remède conserve la santé, guérit plusieurs maladies habituelles, en purifiant la masse du sang.

Elixir de santé, autrement drogue amere des Indes orientales, ou eau cordiale du frere Capucin.

Prenez une once de mastic en larme, deux onces du meilleur aloës sucotrin, trois onces d'encens mâle, & six onces de colophane, ou gomme grecque. Pilez ces drogues séparément, en sorte que la poudre n'en soit ni trop grosse, ni trop menue. Mettez toutes les poudres dans un vase de verre gros & fort, avec trois pintes de la meilleure eau-de-vie ; il faut laisser au moins trois bons doigts de vuide dans le vaisseau, & exposez-le au soleil pendant quarante, ou cinquante jours.

On prend cet Élixir à jeun, & l'on s'abstient de boire de l'eau, ou quelque autre liqueur que ce soit, au moins pendant deux heures après la prise. La dose en est de deux doigts, ou de la grandeur d'un petit verre à eau-de-vie. Si le flux de ventre, ou le vomissement survient, il faut incontinent après, réiterer la prise : ce qu'il faut pratiquer, lorsqu'on prend de cet Élixir, dans les foiblesses d'estomac & vomissemens habituels. On en prend la même dose pour les dartres & demangeaisons, pour les douleurs de ventre, & pour toutes sortes de coliques. Si les douleurs ne diminuent pas, on prend une seconde prise d'Élixir deux heures après la prémiere. S'il cause un flux de ventre, c'est bon signe ; il faut en reprendre encore après l'évacuation, pour réparer les forces. On en prend un peu davantage au commencement du frisson des fiévres intermittentes, & si elles ne passent pas trois ou quatre jours après, on continue le même remède, & on se fait saigner & purger. Pour se préserver de la peste, on en prend le matin à jeun, & l'on s'en frotte les narines & les temples. Il est souverain contre les douleurs des femmes nouvellement accouchées, contre les indigestions & crudités d'estomac. Si le malade n'est pas soulagé à la prémiere prise, on la reitere de deux heures en deux heures, jusqu'à ce qu'il soit entierement rétabli. Il est très-efficace contre toutes sortes de foiblesse, & de défaillances de nature, contre les palpitations, vapeurs, & convulsions ; on en fait prendre intérieurement, & l'on en frotte les temples & les narines. On fait la même chose à ceux qui sont trop assoupis, soit naturellement, soit parce qu'ils ont pris trop d'opium. On s'en met le soir en se couchant, quelques gouttes chaudes dans l'oreille & dans la bouche avec du coton, pour les tintemens d'oreille, & maux de dents. Pour les maux de tête on s'en frotte la tête, & le front, sur lequel on met un bandeau qu'on a soin de rafraîchir d'heure en heure. On en prend au défaut de theriaque, pour les chûtes dangereuses ou pour les contusions considerables ; il faut se faire saigner auparavant. On en met aussi dans les blessures, & l'on met une compresse par dessus, qui en est imbibée. Le marc en est bon pour toutes sortes de playes. Ce remede est éprouvé pour toutes les operations ci-dessus marquées.

ÉLIXIR *Cephalique.* Pour faire cet Élixir, on prend du guy de chêne, de racine de pivoine, & de la grande valeriane, de chacun une once & demi ; de la graine de pivoine, des baies de laurier, & de genevrier, de chacun une once, de la canelle, du macis, & des cucubes, de chacun trois gros ; des fleurs de tillot, de romarin, & de lavande, de chacun une poignée. On broie tout ce qui se doit broier, & on

fait macérer le tout vingt-quatre heures durant dans les eaux de muguet, & de cerises noires, & de l'esprit de vin rectifié, de chacun une livre & demi; puis on le distille selon l'art. Cela fait, on ajoûte à la liqueur distillée du sucre fin, une livre, de la teinture d'ambre-gris, une dragme; & on garde cet Elixir dans une bouteille de verre bien bouchée pour s'en servir au besoin.

Proprietés.

On le recommande fort dans l'épilepsie, dans l'apoplexie, & dans toutes les autres maladies froides du cerveau. On en donne dans un tems éloigné des repas, une demi cuillerée & plus.

ELIXIR *de citron.* Pour faire cet Elixir, on met dans un matras une demi livre d'écorce jaune superficielle de citron, écrasée ou incisée bien menu, & ayant versé dessus deux livres de bon esprit de vin, & une demi-livre de suc depuré de citron, on couvre le matras d'un vaisseau de rencontre exactement luté; & l'ayant tenu pendant vingt-quatre heures au dessus d'un four de Boulanger, puis coulé, & exprimé mediocrement le tout, on y mêle autant pesant d'eau distillée de scorzonere, & une livre & demi de sucre fin en poudre, puis ayant passé le rout par le papier gris, on y ajoûte, si on veut, une dragme de teinture de musc, & d'ambre-gris, & on a un Elexir cordial admirable, & fort agréable.

Quant à sa dose & proprietés, on en peut donner à la fois depuis une demi cuillerée jusqu'à deux cuillerées entieres, pour recréer & fortifier toutes les parties nobles.

ELIXIR *histérique.* Pour faire cet Elixir, on prend des huiles distillées d'absinthe, de pouliot, de matricaire, de rhûe & d'ambre jaune, de chacune six goutes; de safran, & de castoreum, de chacun trois onces, du sucre fin, des eaux d'armoise, & des fleurs de sureau, de chacun six onces. On fait de tout cela, un Elixir qui est excellent contre toutes les maladies de la matrice. La dose est depuis une demi cuillerée, jusques à deux cuillerées entieres.

ELIXIR *camphré.* Pour faire cet Elixir, on fait digérer, ou dissoudre au bain marie, ou au bain de cendres, une demi-once de camphre, dans quatre onces d'esprit de vin, mis dans un petit matras couvert de son vaisseau de rencontre parfaitement bien lutés ensemble, & on donne à cette dissolution le nom d'Elixir.

Quant à ses proprietés, il provoque les sueurs, fortifie le cœur, resiste à la malignité de l'air, & & aux venins, soulage les gouteux, & donne un grand secours dans toutes les maladies du cerveau.

Sa dose pour l'interieur est au plus d'une vingtaine de goutes à la fois dans du vin, ou dans quelque eau cordiale. On peut aussi fort à propos en mettre quelques goutes avec un peu de coton dans les dents creuses, pour appaiser la douleur.

ELIXIR *stomacal.* Prenez aloës sucotrin quatre onces; rhubarbe une once; thériaque de Venise, une once; gingembre, deux gros; gentiane, mirrhe fine, agaric mondé, fleur de safran, de chacun quatre gros. Vous concassez tout ce qui peut l'être, & vous mettez le tout infuser dans une pinte de bonne eau-de-vie, ayant soin de le remuer tous les jours pendant trois semaines, au bout desquels vous laissez reposer la liqueur pendant huit jours, & ensuite vous la versez par inclination; puis vous remettez un demi-setier d'eau-de-vie sur le marc, & vous faites infuser comme ci-devant.

L'usage de cet Elixir n'est jamais dangereux, on le donne même aux femmes enceintes, son effet propre est de purger doucement, & de fortifier l'estomac. La dose en est d'une cuillerée dans trois cuillerées de vin, qu'il faut prendre le matin à jeun, ou deux heures après le repas, ensuite il faut boire trois, ou quatre tasses de thé, à une demi-heure de distance l'une de l'autre; au défaut de thé, on prend de la tisanne, ou de l'eau chaude dans laquelle on peut mettre un peu de sucre. On ne donne aux enfans que la moitié de la dose.

ELL

ELLEBORE, en latin *helleborus* ou *veratrum.* C'est un nom qui a été donné à deux ou trois differens genres de plantes. L'un est appellé Ellebore blanc, dont on distingue deux especes; l'autre est nommé Ellebore noir; & le troisiéme se connoît sous le nom d'Ellebore noir d'Hipocrate.

Description de l'Ellébore blanc.

Sa tige qui est ronde, droite & creuse, s'éleve à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses feuilles sont de deux sortes; celles qui enveloppent la tige par le bas, sont rayées, plissées, un peu velues, & assez semblables aux feuilles de la gentiane; mais celles qui viennent plus haut, sont plus petites & assez éloignées les unes des autres. Ses fleurs sont à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur herbeuse, blanchâtre, & rangées en maniere de longs épis à la sommité de la tige. Le fruit qui succede à la fleur contient des semences, qui ressemblent assez à des grains de blé. Sa racine est une grosse tête, blanche & fibreuse.

L'autre Ellebore blanc differe de celui-ci, en ce que les feuilles qui embrassent la tige sont plus étroites, & que la couleur de ses fleurs est noirâtre ou rouge brune.

Lieu.

Ces deux plantes croissent sur-tout aux pays chauds, dans les lieux rudes & montagneux. On nous apporte leurs racines de Dauphiné & de Bourgogne.

Proprietés.

La racine de l'Ellebore blanc purge par haut & par bas, mais avec trop de violence pour n'être point mis au rang des poisons. Etant mise en poudre, on s'en sert en façon de tabac. Elle est employée pour la gale des brebis, & dans les remedes des chevaux.

Description de l'Ellebore noir.

Ses feuilles qui croissent aux extrêmités de longues queues marquetées de points purpurins, sont au nombre de neuf sur chacune, rangées en main ouverte, fort vertes & dentelées sur les bords. Ses fleurs naissent sur un pedicule qui s'éleve d'entre ces queues; elles sont à cinq feuilles disposées en rose large de couleur incarnate, ou blanche mêlée de rouge, ou de purpurin. A la base du pistile, entre les étamines, qui sont jaunes, & les feuilles, sont placés plusieurs cornets disposés en couronne. Son fruit contient des semences menues, presque rondes & noires. Sa racine est fibreuse, noire au dehors & grise au dedans.

Lieu.

Cette plante vient dans les montagnes, & autres lieu rudes & incultes. On l'apporte des Alpes.

Proprietés.

La racine contient une vertu purgative, qui fait aller par haut & par bas. On l'employe dans la folie, dans la manie, dans la fievre quarte, & dans la mélancolie hypocondriaque. On la réduit en poudre

subtile ; la dose est depuis un demi scrupule jusqu'à un scrupule.

Description de l'Ellebore noir d'Hypocrate.

On le doit mettre parmi les especes de renoncule. Ses tiges qui sont petites & menues, sortent de la racine. Ses feuilles sont découpées menu, comme celles du fenouil. Ses fleurs sont à seize feuilles oblongues, canelées, disposées en roses, de couleur jaune. Son fruit renferme des semences de figure ovale. Sa racine est d'un goût âcre & amer, elle ressemble assez à celle de l'Ellebore noir commun, mais ses fibres sont plus menues & plus éloignées les unes des autres.

Lieu.

Cette plante croît comme les autres dans les montagnes, dans les lieux secs, rudes & deserts. Mr. Tournefort dit dans son voyage du Levant, que l'Ellebore noir des Anciens croît dans les Anticyres, le long des côtes de la Mer Noire, & qu'il est très-commun au pié du mont Olympe.

Proprietés.

La racine de l'Ellebore noir d'Hypocrate agit bien plus fortement que la precedente ; au reste elle est propre pour les mêmes maladies, & toute la plante appliquée extérieurement est resolutive.

ELLEBORINE, en latin *helleborine.*

Description.

C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ un pié & demi, elles sont rondes, sans rameaux, & poudrées d'une maniere de farine. Ses feuilles, quoique plus petites, sont semblables à celles de l'ellebore blanc, c'est ce qui lui a fait donner le nom de l'Elleborine. Ses fleurs sont à six feuilles inégales, blanches & herbeuses. Ses tiges en sont garnies depuis la moitié jusqu'à la sommité. Son fruit aproche de la figure d'une lanterne à trois côtés, il contient des graines fort menues, & semblables à la scieûre de bois. Sa racine est fibreuse, blanche & d'un goût amer.

Lieu.

Cette plante se trouve dans les lieux montagneux & ombrageux.

Proprietés.

L'Elleborine est vulneraire & déterfive. Etant prise intérieurement, elle est bonne aux opilations du foye & à ses autres maladies.

EMB

EMBLER. Terme de chasse. C'est quand aux alleures d'une bête, les pieds de derriere surpassent ceux de devant de quatre doigts.

EMBROCATION. Aspersion, lotion, ou arrosement composé ordinairement d'esprit de vin, ou de quelque décoction, ou enfin d'oxirrhodins préparés avec des huiles, & des vinaigres rosats, qu'on applique sur la tête rasée des malades, ou pour prévenir le délire, ou pour guérir.

EMBROCATION *pour la lethargie, apoplexie, & paralysie.* Concassez racines de souchet, de calamus aromatique, & d'iris de Florence, de chacune demi-once ; bayes de laurier, semence de cumin & de coriandre, de chacune deux dragmes. Ajoûtez feuilles de betoine, de pouliot, de sauge, de romarin, de calament, de marum odorant, de chacune demi-poignée, avec autant de fleur de stochus, & deux dragmes de jonc odoraut. Mêlez le tout ensemble, & faites-le cuire dans un pot de terre couvert, avec deux pintes d'eau commune, jusqu'à diminution du tiers ; la décoction étant faite, on la passe par un linge, avec expression, & quand elle est refroidie, ou y mêle quatre onces d'eau-de-vie. On applique cette Embrocation sur la tête rasée, avec une éponge, ou des étoupes, de la laine, ou de coton.

Composition d'oxirrhodin.

Mettez dans une phiole, & agitez pendant quelque tems une once de vinaigre rosat, & le double d'huile de rose, & quand ils seront bien mêlés ensemble, servez-vous-en. Ce remede s'applique pour guérir les inflammations, pour dessécher la galle, la gratelle, &c.

EMBROCATION *somnifere.* Faites bouillir dans une pinte d'eau commune, jusqu'à diminution d'un quart, une poignée de roses blanches, & autant de fleurs de pavot ; demi-poignée de betoine, & deux poignées de laitue. Passez la décoction, & lavez-en la tête, comme nous l'avons expliqué ci-dessus. On peut substituer les roses rouges, aux blanches, & une tête de pavot écrasée, aux fleurs de cette même plante.

EME

EMETIQUE. Sorte de vomitif fait avec l'antimoine preparé, qu'on fait prendre dans les maladies violentes & dangereuses.

Excellent Emetique.

Prenez trois dragmes d'antimoine preparé en verre, subtilement pulverisé ; mettez-les dans un matras, avec de bon vin d'Espagne ; ajoûtez-y une dragme de canelle non battue, & autant de cloux de gérofle, & après avoir bien bouché vôtre vaisseau, mettez-le au feu de sable moderé pendant deux heures, finissez le feu, & laissez digérer la matiere à la feule chaleur du sable, & quand elle sera passée, coulez ladite matiere, & la conservez dans une bouteille de verre, pour le besoin. On donne ce remede particulierement dans l'apoplexie, la dose en est de trois, ou quatre cuillerées.

EMÉTIQUE. *Voyez* VIN. REMEDE. EAU.

EMEU. Terme de Fauconnerie. Rendre son Emeu : c'est rendre son excrément. L'oiseau est en parfaite santé quand il rend bien son Emeu.

EMEUTER. Terme de Fauconnerie. Il se dit de l'oiseau de proye, lorsqu'il rend son excrement. Le Faucon vient d'Emeuter.

EMM

EMMANCHER. C'est donner un manche à un outil, dont on ne peut se servir sans cela, par exemple à une beche, à une fourche, à une houe, &c. Chaque outil a sa douille pour recevoir son manche.

EMMANEQUINER. C'est mettre de petits arbres dans un manequin, & les remettre ensuite en pleine terre jusqu'à ce qu'on les eu ôte pour les planter ailleurs en place à demeurer.

EMP

EMPAILLER. Terme de jardinage, qui se dit des cloches de melons. C'est mettre un peu de paille entre deux en les emboêtant les unes dans les autres pour les emporter, & serrer jusqu'à l'année suivante. On dit aussi empailler un pié de cardons ou d'artichaux pour les faire blanchir.

EMPAUMURE. Terme de chasse. C'est le haut de la tête du cerf & du chevreuil, qui est large & renversé, où il y a trois ou quatre andouillers ou plus, pour les cerfs de dix cors & les vieux chevreuils ; car les jeunes n'en ont pas.

EMPELOTER. Terme de Fauconnerie. C'est lorsqu'un oiseau ne peut digérer ce qu'il a avalé, à cause que l'aliment se met en peloton. Il faut alors se servir du désempelotoir pour luy tirer ce qu'il a pris.

EMPIEME. Il y a deux sortes d'empiême : la prémiere est un pus coulé d'un abscès crevé dans le fond de la poitrine qui succede, soit au catharre, soit à la squinancie, soit à l'inflammation des poumons, ou à la pleuresie, ou à la phtisie, ou au sang sorti de quelque veine, qui est venu à se corrompre.

La seconde se fait, ou par une pituite âcre & salée, qui par des conduits secrets se jette dans la poitrine, laquelle venant à s'y pourrir, se convertit en une matiere purulente, ou elle arrive par une playe, ou par une chute.

L'on connoît d'abord celui qui est attaqué de cette maladie à une toux séche, à un crachement aqueux & mêlé de pus, qui l'augmente de plus en plus, à une fiévre lente qui dégénere peu à peu en fiévre hétique. Le dedans des mains & le dessous des pieds sont brûlans & secs; la respiration est pressée; les joues sont rouges. On est inquiet & chagrin après les repas, & l'on se couche plûtôt sur le côté malade que sur le sain.

Si ceux qui en sont attaqués, mangent de bon appétit, s'ils digérent aisément, s'ils respirent sans beaucoup de peine, si leur couleur & leur pouls approchent du naturel, s'ils jettent plutôt de la sanie par le bas, que par le haut, ils ont tout à esperer; si d'ailleurs les signes sont opposés, ils ont tout à craindre.

L'empiême qui succede à l'inflammation & à l'ulcere des poûmons, se guérit rarement; il est aussi plus dangereux aux personnes d'âge, qu'aux jeunes gens.

Remédes pour l'empiême.

On a deux moyens pour tâcher à guérir l'empiême, le prémier est de faire sortir le pus par la bouche, ou par les urines.

Le second est d'ouvrir le côté avec le cautere, ou le rasoir, entre la cinquiéme & la sixiéme côte, & de ne laisser sortir le pus qu'à proportion des forces.

Pour tâcher de faire vuider le pus par les urines, l'on usera d'une tisanne faite avec de l'orge, des racines de fenouil, des racines d'asperges & de persil; sur deux pintes, l'on mêlera un quarteron de miel blanc.

Autres.

On fera bouillir des capillaires, des racines de fenouil, & de persil que l'on boira avec un peu de vin blanc, ou avec un peu de sucre, ou l'on boira de la décoction de scabieuse entre les repas, & quelquefois de la poudre. On en mettra vingt grains dans un œuf, & on l'avalera ou bien on prendra autant de poudre de feuilles de bardanne dans quelques confitures, ou syrops que ce soit. On continuera la même dose soir & matin pendant plusieurs jours.

Autre remède.

Pout en faciliter la sortie par les crachats, prenez quatre onces de beurre frais, une once de miel blanc avec autant de sucre, une demi once d'amandes mondées. Battez le tout ensemble, & que l'on en donne de la grosseur d'une muscade entre les bouillons.

Autre.

Prenez deux onces de pignons & autant d'amandes douces mondées, de graines de lin grillées, de la farine de lentilles, de raisins secs, dont on aura ôté les pepins, & de la réglisse, de chacun une demi once, des dates une once, deux dragmes d'amandes ameres. Pilez le tout ensemble, & mêlez-le avec une demi livre de miel, & autant de sucre dans un mortier de marbre, faites-en user entre les bouillons. La prise sera de la grosseur d'une muscade.

Autre.

Prenez du poûmon de renard en poudre, du suc de régliffe, du fenouil en poudre, & de la conserve de capillaire, de chacun une demi once, du miel rosat, ou du syrop de mirthe. Vous réduirez le tout comme en liqueur, & vous en serez prendre par intervalles. Ou bien mettez vingt grains de fleur de souphe dans un œuf, & l'avalez. Continuez cela de deux jours l'un, pendant quinze jours ou trois semaines.

Autres.

Il sera bon encore de brûler le poil de lievre, & tâcher d'en avaler la fumée, ou bien prenez du storax, de la thérébentine, du sandarac, & du mastic, de chacun une demi once; mêlez le tout ensemble, & faitesen des pastilles, dont vous recevrez le parfum par la bouche avec un entonnoir.

Pour le régime ordinaire, l'on mangera du veau, de la poule, des perdrix & des œufs frais. On assaisonnera les bouillons de thym, ou d'hysope, ou de racines de persil, ou d'asperges, & quelquefois d'un peu de saffran & de poix chiches.

La boisson sera faite avec de l'orge, ou du son, ou de l'avoine.

EMPIETER. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiseau de proye, & particulierement de l'autour, qui empiete, c'est-à-dire, qui enleve & emporte la proye avec les pieds.

EMPLATRE. C'est un médicament externe, épais, gluant & adhérant, composé de plusieurs sortes de médicamens simples, végétaux, mineraux & propres à presque toutes les maladies du corps.

EMPLATRE *noir ou l'onguent noir.*

Drogues qui entrent dans la composition de cet emplâtre.

Prenez d'huile d'olives sept livres, charpie de toile vieille deux livres, ceruse puvérisée une livre, litarge d'or cinq quarterons, cire neuve une demi livre, myrrhe pulvérisée une livre, aloës pulvérisé deux onces.

Proprietés.

Mettez les deux livres de charpie de toile vieille & déliée dans un grand bassin de cuivre, versez par dessus les septs livres d'huile d'olives, de sorte que la charpie soit abhreuvée par-tout; puis mettez le tout sur un feu de charbon qui ne soit pas trop grand, de peur que le feu ne prenne à l'huile, & qu'il ne brûle toute la charpie. Il faut remuer toûjours avec une spatule de fer jusques à ce que la charpie soit toute consumée. Ce que vous connoîtrez, lorsqu'en en mettant quelque peu sur une assiete, vous ne remarquerez plus de fil de la charpie. Cela fait, il faut retirer le vaisseau de dessus le feu; & quand il cessera de bouillir, il y faut mettre peu à peu & en temuant toûjours la livre de ceruse; ensuite on le remettra sur le feu une minute de tems, puis vous le retirerez & vous y mettrez aussi, remuant toûjours, les cinq quarterons, c'est-à-dire, quinze onces de litarge d'or, ayant prémierement bien pulvérisé la ceruse & la litarge. Après il le faut faire un peu rebouillir, & y mettre la demi livre de cire neuve coupée en petits morceaux, vous lui ferez prendre encore un bouillon, ensuite vous le retirerez; vous y mettrez peu-à-peu comme dessus, remuant toûjours, la livre de myrrhe pulvérisée, & le ferez encore un peu bouillir. Puis il le faut retirer du feu, y ajoûter, en remuant toûjours, les deux onces d'aloës bien pulvérisé: vous remettrez encore le bassin

fur le feu, lui laissant prendre deux ou trois bouillons. Il en faut mettre ensuite quelque peu sur une assiette pour voir s'il se prendra. S'il est trop mou, il faudra le faire bouillir encore doucement, jusqu'à ce qu'il soit en consistance.

Quand il sera chaud, il le faut tirer du feu, le mettre sur une table ou planche, le versant par-dessus avec une cuiller à pot, le laisser refroidir ; & quand il sera froid, vous le mettrez en rouleaux.

REMARQUES.

Si par hazard en faisant bouillir les drogues, le feu s'y prend, il faut avoir une couverture toute prête, pour couvrir d'abord le vase, & par ce moyen vous étoufferez le feu dedans. Afin qu'il ne s'en perde rien, il faut mettre ce vase dans un autre vase plus grand.

Cet avertissement doit servir pour toutes les autres recettes de cette nature.

Maniere de s'en servir. Si la playe est à fleur de peau, il faut mettre un emplâtre dessus, l'essuyer tous les soirs, & continuer ainsi jusques à ce qu'elle soit guerie.

S'il paroît quelque excroissance de chair, il la faut panser comme vous avez commencé ; car elle se rabaille naturellement.

S'il y a de la chair morte, & que la playe soit vieille, il faut prendre un rouleau de l'emplâtre, le mettre dans un pot avec six cuillerées d'huile rosat, ou à son défaut d'huile d'olives, & faire fondre le tout ensemble, & puis prendre de la charpie à proportion, la mettre dedans, & la faire toute imbiber ; ensuite vous mettrez cette charpie dans un autre pot, que vous couvrirez avec soin, pour conserver sa vertu. Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un peu, le mettrez dans la playe, & ferez ensorte que la playe soit entierement couverte de charpie, que vous y mettrez fort légérement, sans qu'elle soit pressée ni entortillée, afin que l'humeur sorte à son aise ; il faut changer de charpie soir & matin ; mais le même emplâtre peut servir un jour. Quand même les os en seroient découverts, vous mettrez la charpie ainsi préparée par-dessus ; & en cas que la playe soit noire, elle ôte cette noirceur, sans que les os tombent.

Notez 1. Que si le trou de la playe est trop petit & profond, il y faut mettre une petite tente de linge, de peur qu'on ne puisse pas retirer la charpie, ayant d'abord trempé cette tente dans de l'onguent fondu,& prendre garde qu'elle n'y soit pas pressée, à cause de l'humeur qui en doit sortir.

2. Que la tente ne doit pas aller jusqu'au fond, à cause de la chair qui en revient ; que si le trou étoit trop petit, ou que le blessé fût incommodé de la tente, il faudroit verser dans la playe de l'onguent fondu dans l'huile, & mettre l'emplâtre par-dessus.

3. Qu'il faut changer tous les jours d'emplâtre, & l'essuyer tous les soirs.

4. Qu'on peut faire une plus grande ou moindre quantité de cet emplâtre, en augmentant à proportion la dose de chaque drogue.

Cet avertissement doit servir pour toutes les autres recettes, tant internes qu'externes.

Emplâtre noir pour les maux de jambes.

Mettez dans une bassine, ou dans un chaudron, quatre livres d'huile, deux livres de minium, avec une chopine du meilleur vin rouge ; faites cuire jusqu'à la consomption du vin, en remuant continuellement avec une spatule de bois : ajoûtez-y demi livre de cire neuve rompue par petits morceaux, & remuez doucement, jusqu'à ce qu'en mettant sur une assiette quelques gouttes de la matiere, elle se réfroidisse en durcissant. Alors tirez-la du feu, & après l'avoir laissée réfroidir, mêlez-y une once de bayes de laurier,en remuant bien le tout ensemble. Jettez-le ensuite sur une table mouillée, & formez vos magdaleons de la maniere qu'il vous plaira.

Emplâtre de policreste.

Prenez huile commune, & eau de fontaine, de chacune deux livres ; litarge d'or préparée, ceruse pulvérisée quatre onces. Faites bouillir le tout ensemble dans une bassine, jusqu'à consistance d'emplâtre, en l'agitant continuellement. Alors vous y ajoûterez de bonne cire neuve jaune demi livre, coupée par petits morceaux, autant de thérébentine très-claire, continuant d'agiter toûjours la matiere, jusqu'à ce qu'elle soit réfroidie, & ensuite on la formera en bâtons. Cet onguent est appellé *polycreste*, parce qu'il sert à guérir un fort grand nombre de playes. Il est propre aussi pour les brulures, engelûres, crevasses du seiu, & des mains ; pour faire suppurer, sécher, cicatriser & résoudre.

Emplâtre de charpie.

Mettez dans une bassine trois livres d'huile d'olive, & seize onces de litarge d'or en poudre; faites cuire à petit feu en remuant continuellement avec une spatule de bois, jusqu'à ce que l'huile fremisse ; puis mettez-y trois onces de charpie, peu à peu, pendant environ douze heures. Un quart d'heure avant que la matiere soit cuite, mêlez huit onces d'oliban, ou encens mâle en poudre. Il faut alors remuer fortement, & la laisser peu de tems sur le feu, de crainte qu'elle ne brûle. Quand vous avez tiré la bassine, vous laissez réfroidir la matiere, & vous formez vos bârons sur une table mouillée, vous frottez aussi vos mains d'un peu d'huile d'olive, de peur que l'onguent ne s'y attache. Il est admirable pour toutes sortes de playes & de blessures.

EMPLATRE *Cephalique, ou coronal propre pour raréfier la pituite trop épaisse, & pour la dissiper.*

Il est admirable aussi pour fortifier le cerveau, on s'en sert dans la létargie, & dans l'apoplexie ; il doit être appliqué sur la suture coronale.

Composition & préparation.

Broyez & pulvérisez ensemble gommes de storax, de lierre, de benjoin, de mastic ; de tachamahacha, d'oliban, & du labdanum, de chacun deux onces ; d'une autre part broyez aussi & pulvérisez ensemble, de cloux de gérofle, de muscade, & de canelle, de chacune deux onces. Mettez ensuite toutes les poudres ensemble dans un mortier, & incorporez-les, en y versant une once de thérébentine de Venise, & autant qu'il est nécessaire de storax liquide bien net, pour donner à la matiere une consistance d'emplâtre ; pour cela il faut la battre, & l'agiter long-tems.

Emplâtre de souphre, avec lequel on guérit infailliblement toutes sortes de playes & d'ulceres.

Faites fondre dans trois onces d'huile de souphre demi once de cire neuve jaune, coupée par petits morceaux, & trois dragmes de colophane. Quand vous les aurez bien mêlées, vous y ajoûterez de poudre de myrrhe, autant pésant que les drogues précedentes ; ensuite vous ferez cuire le tout doucement à petit feu, ayant soin de brouiller & remuer continuellement avec la spatule de bois, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Alors ôtez la matiere du feu, laissez-la réfroidir, & faites comme ci-dessus, pour former les magdaleons.

Emplâtre

Emplâtre pour la sciatique, lequel est résolutif & fortifiant.

On l'applique sur les parties affligées de goutte & de rhumatismes, sur les parotides, & sur l'enflure des pieds. Il est aussi diaphorétique. Pulverisez ensemble d'une part une once d'oliban, & trois onces de gomme ammoniac. D'une autre part, une once & demi de fenu-grec, & autant de racine d'iris; faites fondre aussi ensemble dans un petit pot, par un petit feu, de la cire jaune neuve, de la térébentine, & de la poix noire & blanche, de chacune une demi livre. Après que ces drogues seront fondues, mêlez-y les poudres ci-dessus, avec trois onces de fleur de souphre, & incorporez bien le tout ensemble; quand vôtre onguent sera réfroidi, formez-le en magdaleons.

Emplâtre purgatif de coloquinte.

Incorporez avec quantité suffisante de miel, six dragmes de suc de la racine de cyclamen, six dragmes de suc de tithymale, & quatre dragmes de térébentine, dix dragmes de coloquinte pulverisée, deux dragmes de graine de thimelée aussi pulverisée, quatre dragmes de racine d'ellébore noir, deux dragmes de scammonée préparée. Cet onguent se conserve dans un pot bien bouché, pour s'en servir dans le besoin.

Il faut appliquer cet emplâtre sur le ventre, quand on veut se purger par bas; & on l'applique sur l'estomac lorsqu'on veut se purger par haut; on l'ote quand on veut faire cesser l'opération. On l'applique sur les reins à nud, pour faire uriner; & sur l'os barré de la femme, pour faire sortir l'enfant mort de la matrice. Il faut toûjours avoir soin de l'ôter, aussi-tôt que l'opération est faite.

Emplâtre de cigüe, propre pour résoudre, principalement les tumeurs schirreuses du foye & de la rate, les loupes, les scrophules, &c.

Il faut mettre dans une terrine deux livres & demi de gomme ammoniac concassée; ensuite verser dessus environ quatre livres de suc de cigüe, exprimé tout récemment; après cela on laisse digérer; ce qui se fait de cette maniere: on laisse infuser la gomme dans le suc, pendant six heures sur les cendres chaudes, ou jusqu'à ce que le mélange soit réduit en consistance de sirop, & après l'avoir fait bouillir un quart d'heure doucement; pour bien dissoudre la gomme, on l'exprime par un linge, & on la fait cuire jusqu'à consistance d'emplâtre, puis on y met fondre environ huit onces de cire jaune neuve coupée par petits morceaux, sur un petit feu, en remuant toûjours avec une spatule de bois: le tout étant bien incorporé, vous le laissez refroidir, & vous le conservez dans un vase de terre, pour vous en servir dans le besoin.

Emplâtre vésicatoire, pour attirer les sérosités, & mauvaises humeurs du corps.

Mêlez deux onces de poudre de cantarides dans une once de cire jaune; autant de térébentine, & autant de poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre ensemble. Le tout étant bien incorporé, vous en ferez un emplâtre, qu'on applique ordinairement derriere les oreilles, ou entre les épaules; quelquefois au gras des jambes, & quelquefois aussi à la nuque du cou. Son opération se fait dans cinq ou six heures, & si les vessies ne percent pas d'elle-mêmes, on les ouvre avec des ciseaux. Cet emplâtre est propre aussi pour exciter, & ranimer les esprits dans la létargie, dans l'apoplexie, & dans la paralysie. On peut l'appliquer encore sur les playes, pour faire couler long-tems la sérosité.

Emplâtre contre toutes sortes de playes, particulierement contre les maux de sein.

Drogues qui entrent dans la composition de cet emplâtre. Prenez graisse de bœuf, de celle qu'on trouva autour des rognons, une livre & demi; graisse de moutons, une livre & demi; poix noire, une livre; poix de Bourgogne, une demi livre; cire neuve, une livre.

Préparation. Il faut hacher les deux graisses ensemble, les faire fondre, & les passer avec un couloir ou linge. Il faut ensuite les mettre sur un petit feu, dans une bassine d'une grandeur convenable. Quand elles seront bien fondues, il y faut ajoûter la cire coupée en petits morceaux, après la poix noire, & enfin la poix de Bourgogne, remuant toûjours ces matieres, quand on les ajoutera, avec une spatule ou verge de fer ou de bois. Quand tout sera bien fondu, il faut laisser encore la bassine un peu sur le feu, afin de laisser cuire ces matieres; ensuite il faut la retirer & jetter ces matieres sur une table, pour en faire des rouleaux, comme nous avons dit des emplâtres précedens, ou les conserver en masse pour s'en servir.

La maniere de s'en servir est semblable en tout à celle de l'emplâtre précedent, principalement pour les mammelles.

Emplâtre contre les ulceres des mammelles.

Drogues qui entrent dans la composition de ces emplâtre. Prenez de la graisse de pourceau quatre onces, diachilon commun une demi livre, cire blanche quatre onces, minium pulvérisé quatre onces.

Préparation. Faites fondre prémierement la graisse; quand elle sera bien fondue, ajoûtez-y le diachilon & la cire pour les faire fondre aussi, remuant toûjours avec un bâton; quand tout sera bien fondu, retirez le pot de dessus le feu, & lorsqu'il commencera de se refroidir, ajoûtez-y le minium peu à peu en remuant toûjours. Lorsque cela sera presque froid, vous le mettrez avec la spatule dans une terrine, où il y aura de l'eau froide, ensuite vous en formerez de petites masses ou rouleaux, que vous ferez sécher sur un ais. Un emplâtre peut servir deux ou trois fois en l'essuyant.

Emplâtre contre les fluxions froides.

Prenez de l'huile de renard, de castoreum, de costin, & de lis, de chacun une once; de la resine de pin quatre onces, de la cire jaune deux onces, de l'eau-de-vie rectifiée deux cuillerées. Vous ferez cuire toutes ces choses jusques à la consistance d'un emplâtre, qui soit pourtant assez mou.

Emplâtre souverain contre toutes sortes de maux.

Drogues qui entrent dans la composition de cet emplâtre. Prenez de cetuse une demi livre, minium une livre, savon de Genes dix onces, huile d'olives deux onces.

Préparation. Mettez le minium & la cetuse avec l'huile dans une bassine sur le feu; remuez toûjours ces matieres jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées & liées ensemble, après coupez vôtre savon en petits morceaux; mettez-le dedans piece à piece, en remuant toûjours; laissez cuire le tout ensemble sur un feu médiocre, jusqu'à ce qu'il soit grisâtre, ou de couleur de chateigne, prenant bien garde qu'il ne s'en répande sur le feu en bouillant, d'autant que ces matieres s'enflent beaucoup. Ayez soin de remuer toûjours jusqu'à ce qu'il soit de bonne consistance; alors retirez-le du feu, & remuez encore jusques à ce qu'il soit froid, faites-en des rouleaux, & prenez garde

de ne pas manier l'emplâtre avec les mains mouillées.

Lorsqu'on veut s'en servir, il faut prendre de cette masse, l'étendre sur du linge ou du cuir; si c'est sur du cuir, il faut prendre garde qu'il n'ait point d'odeur.

Propriétés.

Il est excellent contre toutes sortes de vapeurs, qui s'élevent de la matrice.

Si les ligamens en sont rélachés, & que cela cause la descente de la matrice, il le faut appliquer sur le nombril, se tenir deux jours dans le lit, & l'y laisser jusqu'à ce qu'on soit guéri. On le leve pourtant au bout de quinze jours, on l'essuye, & on remet un peu de masse de l'emplâtre par dessus. Il doit tenir sur la partie sans bandage.

Si une femme accouchée est en peine de faire l'arriere-faix, cet emplâtre est admirable pour la délivrer, en le mettant au dessus du nombril, & l'y laissant comme il a été dit ci-dessus. Il y a dans le royaume un exemple très-illustre de cette guérison.

Si une femme après ses couches ou autrement, ou une fille souffre une trop grand perte de sang de ses ordinaires, cette recepte est souveraine, en l'appliquant sur le nombril & l'y laissant comme dessus.

Si une femme ou fille n'a pas assez de ses purgations, ou ne les a pas du tout, il faut se servir de cet emplâtre & l'appliquer au dessus du nombril.

Il guérit la rogne maligne des jambes, les mules des talons, & les écorchures des orteils.

Il est bon contre la sciatique en l'appliquant sur la douleur.

Il guérit encore les génoux enflés; car il attire les eaux par les pores, tellement qu'en levant l'emplâtre on le trouve tout mouillé; & pour lors il ne faut que l'essuyer & le mettre sur la partie.

Il est bon contre le mal de dents; en le mettant sur le cartilage, du côté de la dent malade; il est encore bon contre le mal de tête, en l'appliquant sur les deux temples.

Emplâtre appellé Manus Dei, *à cause de ses effets miraculeux.*

J'avoue, à la vérité, que la composition de cet emplâtre paroit d'abord difficile, que les drogues qui le composent, sont assez considerables, & que ces deux considerations pourroient rebuter plusieurs personnes d'en entreprendre la composition; mais aussi comme les proprietés en sont miraculeuses, & toutes divines, & que pour cette raison, il est appellé *manus Dei*, ou emplâtre divin, j'ai crû que je les devois proposer les prémieres, afin de vous encourager de l'entreprendre pour vôtre interêt, puisqu'il n'y a presque point de maux externes pour lesquels on ne puisse s'en servir.

Proprietés.

Il mondifie la playe, la fait résoudre, & fait venir une nouvelle chair, sans communiquer aucune corruption a la playe.

Il est bon contre toutes sortes d'enflures en quelque partie du corps qu'elles soient, & quelques extraordinaires qu'elles soient. Il faut avoir soin de raser les cheveux avant que d'y mettre l'emplâtre.

Il mûrit, & guérit toutes sortes d'apostumes, les glandes, les chancres, & les fistules. Il est bon contre toutes les morsures des bêtes enragées & venimeuses, attirant à soi subtilement le venin.

Il guérit les playes des arquebuzades, & toutes les autres causées par le feu; il fait sortir le plomb, le fer ou autre chose des playes. Il attire les os rompus, s'il y en a dans les playes; il guérit aussi les coups de fléches.

Il unit les nerfs coupés, en quelque maniere que ce soit.

Il guérit des écrouelles, & des autres apostumes de la tête internes & externes.

Il est bon contre la peste, & pourvû que l'emplâtre soit mis de bonne-heure sur le bubon ou charbon, ils ne passeront pas outre; il est bon contre toutes sortes d'ulceres, contre la teigne des enfans, dont on doit raser les cheveux, avant que d'appliquer l'emplâtre.

Contre les hémorroïdes externes, & même internes, appliquant l'emplâtre dessus, l'ôtant aux nécessités, & puis le remettant. Contre les tumeurs & ulceres qui arrivent aux mamelles des femmes, avec l'avertissement que nous donnons ci-après. Contre le mal de dents, plusieurs s'en étant heureusement servis, l'appliquant sur les temples, ou derriere l'oreille du côté malade.

D'autres ont été guéris du rhumatisme, en l'appliquant sur les vertebres du cou, même sur les épaules, & les bras malades. Il peut aussi servir pour les autres douleurs du corps.

Comme cet emplâtre fortifie grandement les nerfs affoiblis, on peut s'en servir heureusement, lorsqu'on sera menacé de paralysie.

Il est excellent pour les fistules qui viennent au coin de l'œil, l'y laissant long-tems; pour les tayes des yeux, qui proviennent de la trop grande lumiere, & qui empêchent de voir, comme si on étoit aveugle; il faut fermer les paupieres, & appliquant l'emplâtre par-dessus, l'espace de quinze jours ou plus.

Pour les fistules qui restent quand on a été taillé de la pierre.

Pour les tumeurs appellées loupes, y laissant long-tems l'emplâtre.

Il arrête incontinent le sang d'une coupure, en essuyant bien le sang & y appliquant dessus l'emplâtre chauffé au feu. Il est excellent pour la brûlure; il faut mettre six grains de sel écrasé dans deux cuillerées de vinaigre, le faire tiedir, pour fondre le sel & en laver d'abord la brûlure, puis mettre l'emplâtre dessus.

Il est encore bon à beaucoup d'autres maux suivant l'expérience qu'on en fait tous les jours. Il y a plusieurs personnes ausquelles on étoit prêt de couper la jambe, la main ou les doigts, qui par l'application de cet emplâtre sans autre chose, ont été guéris entierement, n'ayant point été nécessaire d'en venir à l'amputation.

Ses vertus s'étendent même jusques aux maladies des animaux; car il est excellent pour le farcin des chevaux, faisant percer le bouton avec un fer chaud, rasant le poil de la largeur du bouton & y appliquant l'emplâtre. Il est encore bon pour les cloux de roue des chevaux, & faisant un peu fondre l'emplatre dans une cuiller, & l'appliquant dès que le mal aura été découvert.

Drogues, qui entrent dans la composition de cet emplâtre. Prenez galbanum une once & deux dragmes, ammoniac trois onces & trois dragmes, opoponax une once, vinaigre bien blanc quatre onces, huile d'olives deux livres, litarge d'or une livre & une once, vert de gris une once, cire neuve vingt onces, mastic une once, oliban deux onces, bdellium deux onces, mirrhe une once & deux dragmes, aimant fin de levant deux onces, encens une once & deux dragmes, aristoloche ronde une once.

Premiere Preparation.

Il faut prendre les trois prémieres drogues, qui sont trois sortes de gommes, savoir, le galbanum, l'ammoniac & l'opoponax, & les piler dans un mor-

de bronze, chauffant de tems en tems le pilon qui doit être de fer. Ensuite il faut les faire tremper avec le vinaigre blanc dans un pot de terre vernissé qui contienne environ trois quarts, les y laissant pendant deux jours & deux nuits, les remuant deux ou trois fois chaque jour avec une spatule de bois ; & si ce tems ne suffit pas jusques à ce que les drogues soient fondues, il faut les y laisser davantage. Après que les drogues auront ainsi bien trempé, il faut mettre le tout dans une bassine qui tienne autant que le pot, ou plus grande, de peur que quelque chose ne se répande en remuant les drogues. Ensuite il faut mettre cette bassine sur un petit feu de charbon ; comme si l'on vouloit faire un syrop, & faisant cuire le tout en remuant toûjours jusques à ce que le vinaigre soit consumé de la moitié ou environ. Cela fait, vous coulerez le tout par une étamine ou toile neuve ; de sorte qu'il ne reste aucune substance. Après avoir tout passé, vous le remettrez sur le feu, & le ferez encore bouillir dans la même bassine, jusques à ce qu'en laissant tomber une ou deux goutes avec la spatule sur une assiette, vous connoitrez que les gommes s'épaississent, qu'elles ont pris corps, & que le vinaigre est tout-à-fait consumé. Alors vous ôterez la bassine de dessus le feu, & la laisserez réfroidir.

SECONDE PREPARATION.

Cela fait ; prenez une livre & une once de litarge d'or, & l'once de vert de gris. L'un & l'autre étant bien pulvérisé & tamisé, il faut les mettre avec les deux livres & demi d'huile d'olives dans une autre bassine à part, les faire cuire sur un fort petit feu, remuant sans cesse avec la spatule de bois ou de fer, de peur que la litarge ne s'amasse en un monceau, & continuer jusques à ce que ces drogues soient bien liées & incorporées ensemble. Alors vous augmenterez le feu & les ferez cuire jusques à ce qu'elles viennent de la couleur d'un rouge brun ; pour lors vous y mettrez les vingt onces de cire neuve coupée en petits morceaux, & vous la ferez fondre dans les drogues déja cuites, remuant toûjours avec la palete ou la spatule. La cire étant fondue & un peu cuite avec les drogues ; vous retirerez le tout de dessus le feu, & le laisserez un peu réfroidir. En même-tems vous prendrez l'autre bassine où sont les gommes déja cuites & froides, vous la mettrez sur un petit feu pour les faire refoudre doucement, remuant toûjours avec la spatule, & quand elles seront bien fondues, vous les verserez dans l'autre bassine qui doit être hors du feu & un peu réfroidie, remuant toûjours avec la spatule, & puis vous prendrez les poudres qui s'ensuivent pour les mettre dedans.

TROISIEME PREPARATION.

Il faut prendre les deux onces d'aiman fin delevant bien pulverisé ; quelques-uns au lieu de deux onces comme ci-dessus, en mettent jusques à quatre, & les mettre dans la bassine après l'avoir tirée du feu ; car l'aiman étant sur le feu feroit à l'instant enfler, écumer, & tomber la drogue dans le feu. Il le faut faire couler doucement avec un cornet de papier, & le faire filer par dessus l'onguent en remuant toûjours. Après que vous aurez ainsi incorporé l'aiman seul hors du feu pendant l'espace de deux ou trois *Pater*, pour le mieux incorporer vous prendrez les autres poudres : favoir, l'once & deux dragmes de mirrhe, l'once d'aristoloche ronde, l'once de mastic, les deux onces d'oliban, les deux onces de bdellium, & l'once & deux dragmes d'encens. Vous mêlerez bien tout cela ensemble sur une grande feuille de papier. Quand ces poudres seront bien mêlées, vous les mettrez dans un grand cornet de papier, & après vous les verserez peu à peu par la pointe du cornet, afin qu'elles coulent aussi menu que le sable d'un horloge, pendant qu'un autre remuera toûjours pour les bien incorporer, & jusques à ce que l'onguent soit noir & rouge. Vous connoitrez qu'il est assez cuit, si après en avoir mis sur un ais de noyer, ou sur une table frottée de vinaigre, il s'y endurcit incontinent. Quand vous verrez qu'il sera assez cuit, il faut avoir une grande table de noyer ou de marbre, l'arroser de vinaigre, & verser l'onguent par dessus. Quand vous le trouverez assez froid ; il en faut assembler avec vos mains mouillées de vinaigre, & en faire des rouleaux de la grandeur que vous voudrez ; vous les rangerez sur quelques ais aussi arrosés de vinaigre ou d'huile, vous les laisserez essuyer à l'air sans soleil, & puis vous les envelopperez dans du papier sans que les rouleaux se touchent l'un l'autre.

Maniere de se servir de cet emplâtre.

Il faut savoir que cet emplâtre se peut garder cinquante ans sans se gâter, & sa vertu est toûjours admirable.

Il ne faut pas s'en servir, qu'il n'y ait trois mois pour le moins qu'il soit fait.

Il ne faut pas l'étendre sur du linge, parce qu'il passeroit au travers ; mais sur du cuir ou de la futaine, avec les doigts mouillés de vinaigre commun, ou de la salive à tout le moins.

Il ne faut point mettre de tente, ni de charpie dans la playe & quand vous y voudrez appliquer l'emplâtre, il le faut d'abord essuyer doucement avec du linge net, deux ou trois fois le jour, & à chaque fois bien nettoyer l'emplâtre qui peut servir cinq ou six fois sans le renouveller, & même après cela, si on racle la matiere de l'emplâtre & qu'on la lave dans du vinaigre, on pourra s'en servir pendant huit jours.

REMARQUES. I. Si la playe étoit trop profonde, il feroit bon d'y mettre quelque charpie on tente imbibée & bien trempée dans cet emplâtre.

II. Le prémier emplâtre qu'on applique sur la playe, doit être levé au bout de vingt-quatre heures, & ceux qu'on met ensuite, ne doivent être ôtés qu'après douze heures, si ce n'est que le mal pressant, il fût à propos de l'ôter plus souvent à cause de la quantité de boue, qui en pourroit sortir.

III. Le malade ou blessé ne doit manger, ni ail, ni oignon, car il sera plutôt guéri dans huit jours s'il s'en abstient, que dans deux mois s'il en mangeoit.

IV. Lorsque vous vous en servirez pour les mammelles des femmes ou pour l'ulcere, il ne faut mettre ni tente, ni charpie, mais un simple emplâtre, lorsque le mal est percé ; & pour le faire percer, il faut prendre six poignées d'ozeille avec un oignon de lis, les piler ensemble, & les faire cuire dans un petit pot avec du beurre de la grosseur d'une noix, Quand le tout est cuit, il le faut mettre dans un pot, en prendre un peu pour faire des cataplâmes soir & matin, les faisant tiedir quand on les applique, & continuer ainsi jusqu'à ce que le mal soit percé.

Emplâtre contre la chaleur des reins.

Il arrive souvent que dans les maladies ou autrement, on sent une chaleur immoderée à l'endroit des reins & des lombes, de sorte que les malades sont contraints de changer de place de moment en moment pour chercher la fraîcheur, & de mettre au-dessous des peaux de marroquin : dans ce cas-là servez-vous de ces petits remedes.

Prenez de l'huile rosat trois onces, de l'eau rose ou de plantain trois onces, mêlez-les ensemble, trem-

pez un linge dedans, pressez-le ensuite médiocrement avec les mains & appliquez-le sur les reins.

L'Oxycrat y est aussi fort bon, appliqué comme dessus. C'est une mixtion faite de six parties d'eau, & une de vinaigre ; il sera encore meilleur, si au lieu de vinaigre, vous y mettez du verjus.

Emplâtre bien assuré venu de la maison de Lorraine.

Prenez thérébentine bien fondue à part, tant qu'elle soit chaude, puis gomme élémi en poudre passée par le tamis cinq onces, aristoloche longue en poudre une once, résine de pin en poudre trois onces, sang de dragon en larmes trois dragmes, puis mettez ensemble la thérébentine, la gomme élémi & la poix résine. Faites-les bouillir un bouillon, puis retirez-les de dessus le feu. Quand elles ne bouilliront plus, mêlez, en remuant toûjours, l'aristoloche longue, puis le sang de dragon ; incorporez-les bien ensemble & quand elles seront presque froides, jettez le tout dans une bassine pleine d'eau froide, & pressez-le avec les mains comme de la pâte en changeant trois fois d'eau, puis mettez-le dans du parchemin & dans un lieu, où il ne puisse s'éventer, plus il est vieux, plus il a de vertu.

Usage & vertu de cet emplâtre.

Il est bon pour toutes apostumes, charbons, playes de verole, coupures, & pour toutes playes vieilles & fraîches. Il tire la balle d'arquebuse, soit des bras, soit des jambes ; & s'il y faut une tente, faites-la avec cet emplâtre sans charpie, & mettez dessus la playe un emplâtre sur de la peau de mouton. Il ne le faut changer que de vingt-quatre en vingt-quatre heures.

Emplâtre admirable pour les playes, ulceres, chancres, écrouelles, bubons, cors des pieds, & tumeurs qui viennent aux sourcils, & autres lieux semblables.

Prenez huile d'olive de la meilleure, une livre, que vous mettrez dans une terrine de terre sur le feu, & quand elle sera chaude, ajoûtez cire jaune taillée en pieces, trois onces ; remuez avec une spatule de bois. Quand elle sera fondue, mettez ceruse subtilement pilée six onces, remuant toûjours bien fort, & la mixtion deviendra blanche, laquelle en cuisant, prendra cette couleur & deviendra obscure, & avant qu'elle vienne ainsi, il y faudra ajoûter litarge d'or une once, très-subtilement pulvérisée & passée par le tamis, & quand elle sera bien incorporée, ajoûtez une demi once de baume blanc, remuant toûjours cette mixtion, afin qu'elle ne s'attache point ; pour connoître quand le tout sera bien cuit, il en faut mettre une goute dans une écuelle pleine d'eau, si elle est bien noire, c'est un signe qu'elle est bien cuite. Alors ôtez le tout de dessus le feu, & ajoûtez-y habilement deux dragmes d'huile de romarin, en l'incorporant comme le reste, après laissez-le reposer environ un demi quart d'heure ; & quand vous le regarderez contre la lumiere, s'il commence à faire quelque rupture ou fente, alors il le faut jetter dans un grand bassin d'eau fraîche, l'y manier & l'incorporer avec les mains, afin que le tout se mélange bien. Il le faut mettre en magdaleons pour le mieux conserver.

Emplâtre de suye propre pour faire mûrir les bubons pestilentiels, les carboncles, froncles, & l'antrax, & pour en faire sortir la pourriture.

Prenez de suye de cheminée, une once & demi, de sel commun une once, de safran oriental trois dragmes, pulverisez chacune de ces drogues séparément, mêlez ces poudres, & laissez-les fondre ensemble. Prenez aussi de thérébentine de Venise deux onces, & autant de beurre frais, avec quatre onces de savon de Venise, coupé par petits morceaux, mêlez-y les poudres, hors du feu, avec deux onces de levain, une demi once de mitrhidat, & autant de thériaque, quatre jaunes d'œufs, & six dragmes de miel rosat. Le tout ayant été bien agité, & bien incorporé ensemble, avec un bistortier, vous le mettrez dans un pot bien bouché, pour l'usage que nous venons de marquer au commencement.

Emplâtre de diachilum simple.

Prenez racines d'althea mondées trois dragmes, sémences de lin & de fenugrec, de chacune quatre onces, de l'eau de fontaine six livres, huile commune quatre livres, litarge d'or deux livres.

Il faut prendre les mucilages des racines d'althea, des sémences de lin & de fenugrec, de cette maniere.

Lavez & incisez bien les racines d'althea, & après les avoir mises dans une bassine de cuivre étamée avec les sémences de lin & de fenugrec, vous verserez dessus les six livres d'eau de fontaine, & vous ferez macérer le tout pendant vingt-quatre heures sur un fort petit feu, agitant de tems en tems les matieres avec une spatule de bois ; puis faites-les bouillir lentement en réiterant souvent l'agitation jusqu'à ce que les mucilages se trouvent suffisamment épaissis. Alors vous les passerez & exprimerez à travers une toile forte & bien serrée.

Préparez aussi de cette sorte la litarge d'or. Après l'avoir pilée dans le grand mortier de bronze, vous la détremperez dans deux ou trois pintes d'eau, vous verserez promptement dans un autre vaisseau l'eau trouble qui se trouvera chargée de la plus subtile partie de la litarge, pendant que la plus grossiere restera au fond du mortier. Pilez de nouveau cette partie de litarge restée au fond du mortier. & l'ayant détrempée dans l'eau de la prémiere lotion ou dans quelque autre, vous verserez par inclination la liqueur trouble sur la litarge subtile, qui étoit restée au fond du vaisseau. Vous continuerez ensuite de piler la litarge, de la broyer dans l'eau, de la verser par inclination, & de laisser rasseoir la poudre jusqu'à ce qu'il ne reste au fond que quelque partie de litarge impure & incapable d'être pulvérisée & élevée dans l'eau. Après avoir bien laissé rasseoir les lotions & séparé par inclination l'eau qui surnage la poudre, vous ferez sécher cette poudre.

Ayant bien mêlé l'huile avec la poudre de litarge dans une poële de cuivre grande & large par le haut, & allant en pointe vers le fond, & étamée au dedans, vous y ajoûterez & incorporerez bien les mucilages. Vous allumerez ensuite dans un fourneau un feu médiocre de charbon, & y ayant mis la poële dessus vous agiterez le tout sans intermission avec une spatule de bois & avec toute la vitesse possible. Vous entretiendrez un feu moderé & vous continuerez la cuite & l'agitation jusqu'à ce que vous vous appercevies, que l'emplâtre commence à s'abaisser dans la poële. Alors vous diminuerez le feu pour le moins de la moitié, & vous vous contenterez de faire évaporer peu à peu l'humidité superflue, qui pourroit être restée dans l'emplâtre. Cette humidité étant consommée, l'emplâtre se trouvera suffisamment cuit, & de la consistance & de la blancheur qu'il doit avoir.

Vertus. Cet emplâtre ramollit & résout la dureté, & même les tumeurs schirreuses du foye, & des visceres. Il fond les tumeurs scrophuleuses & les vieux restes d'abscès.

Emplâtre doré, pour cicatriser les playes.

Prenez de poix Greque ou colophon de souphre, &

d'encens blanc, parties égales, reduisez-les en poudre impalpable, & incorporez-les avec une suffisante quantité de blancs d'œufs, étendez cet onguent sur une peau ou parchemin, & appliquez cet emplâtre sur la playe, après l'avoir fait suffisamment suppurer.

Façon de faire l'emplâtre divin.

Il entre dans cet emplâtre, sans y comprendre la cire, la litarge & l'huile, dix ingrediens; savoir, l'opoponax, le mastic, l'aristoloche longue, le verdet, l'oliban, le galbanum, la mirrhe, le bdellium, l'ammoniac, & la pierre d'aiman.

Il est appellé divin, à raison des rares vertus qu'il a, pour la guérison de vieux ulceres. Quant à sa couleur, elle est quelquefois de couleur verte, ce qui dépend de la cuite du verdet, car étant cuit il la fait rouge, & n'étant pas cuit, il la rend verte. Mais il vaut mieux qu'il soit bien cuit, que d'être crud.

Il faut, selon Bauderon, pour mélanger tous ces ingrédiens, prémierement pulvériser chacun à part; la litarge, la pierre d'aiman, la mirrhe & le bdellium, (s'il est sec,) l'encens, le mastic, l'aristoloche & le verdet. Pour ce qui est du galbanum, de l'opoponax, de l'ammoniac & du bdellium (s'il est mou & recent,) il les faut fondre ensemble avec du vinaigre ou du vin, puis les couler, & les cuire en consistance de miel. Cela fait, la litarge sera nourrie avec l'huile dans la bassine, puis cuite en remuant toûjours, de crainte qu'elle ne brûle; après quoi, on ajoûtera la cire mise en petits morceaux. La cire fondue & la bassine ôtée de dessus le feu; on y mettra les gommes, un peu après, les poudres d'aristoloche, de l'aiman, de la mirrhe, du mastic & de l'encens, & enfin le verdet. Ceux qui voudront l'emplâtre rouge, ajoûteront le verdet un peu auparavant la cire. Le tout refroidi, sera réduit en magdaleons, de telle grosseur qu'on voudra.

Verni approuve tout ce que nous avons dit dessus, sinon qu'il dit, que pour bien faire, il faut ciconiner subtilement tous les ingrédiens, particulierement la litarge & l'aiman, & que les gommes doivent être dissoutes, ausquelles, étant coulées, on ajoûtera le bdellium.

Quant à la proportion qu'il faut observer dans le poids, & la quantité des ingrédiens, on peut se regler sur ce qui suit. Il faut mettre de chaque gomme séchée par une douce chaleur, entre deux papiers, trois onces; de verd de gris, d'aristoloche ronde, de mastic, myrrhe, & oliban, réduits séparément en poudre, de chacun, une once & demi; de poudre impalpable d'aiman préparé, une demi livre, de litarge d'or préparée une livre & demi, d'huile commune, trois livres; d'eau de fontaine deux livres; de cire jaune coupée par petits morceaux, huit onces; de térébeintine quatre onces.

Vertus. Cet emplâtre est bon pour les ulceres malins, déterge & absorbe leur pourriture, les cicatrise, & engendre de nouvelle chair, il résout les tumeurs, & dissipe les contusions.

E M P L A T R E d'André de la Croiz. *Voyez* O N G U E N T.

Emplâtre minime admirable pour toutes sortes de playes, d'ulceres, blessures, & maux d'avanture.

Mettez dans la bassine deux livres de la meilleure huile d'olive, faites-la chauffer à petit feu, & quand elle commencera à bouillir, ajoûtez-y une demi livre de cire neuve d'Angleterre, cassée par petits morceaux, & remuez bien avec une spatule de bois, huit, ou dix minutes après, mettez une livre de résine en poudre, & en la mettant prenez garde de vous brûler, remuez bien encore avec la spatule; un demi quart

d'heure après, mettez-y quatre onces de litarge d'or, remuez bien pendant un quart d'heure; puis tirez votre bassine du feu; & versez-y doucement & peu à peu une livre de ceruse de Venise en poudre, en remuant continuellement. Ensuite faites cuire le tout à un feu doux, jusqu'à ce que la matiere, quand elle est froide, ne prenne plus aux doigts. Cette préparation demande environ trois heures. Votre matiere étant donc parvenue au point que nous venons de marquer, il faut tremper dedans, & en imbiber des morceaux de vieux linge de chanvre, que l'on met sécher sur des cordes, pendant cinq ou six jours, & on les conserve ensuite enfermés entre des papiers, pour s'en servir dans le besoin. Chacun de ces emplâtres peut servir pendant huit jours; avant de les appliquer, il faut auparavant bien étuver l'ulcere, ou la playe, avec du vin chaud mêlé d'un peu d'eau, ce qui se fait deux fois par jour. Il faut avoir soin d'essuyer l'emplâtre, avant de le remettre, & quand il a servi assez d'un côté, on le peut appliquer de l'autre.

E M P O I S, *très-beau.* Delayez & faites bouillir une demi-livre d'amidon, dans trois pintes d'eau de riviere, ou de fontaine, bien nette, & bien claire, en remuant presque toûjours avec une spatule, ou une cuiller de bois. Etant à moitié cuit, vous y jetterez une once de bel émail, gros comme le pouce d'alun de roche, & autant de cire grommelée. Faites cuire le tout à petit feu & quand vous vous appercevrez qu'il commencera à devenir clair, vous le tirerez, & le passerez par un linge bien net.

E M P O I S S O N N E R. *Voyez* E T A N G.

E M P R E I N T E. Pour tirer l'empreinte d'un cachet. *Voyez* C A C H E T.

E M P Ô T E R. Terme de jardinage. C'est mettre une plante avec de la terre dans un pot, pour l'y faire vivre comme en pleine terre. On a un pot de fayance ou de terre d'une grandeur proportionnée à la plante qu'on veut empoter, on la remplit de terre ou de terreau, qu'on presse avec la main, afin que dans la suite elle ne s'affaisse point, & l'on y met la plante qu'on a destinée. Ces sortes de pots sont d'un grand usage & d'une grande commodité, on les transporte où l'on veut, on en garnit les parterres, cela fait paroître des fleurs nouvelles dans toutes les saisons.

E M U

E M U L S I O N. Sorte de potion qui approche de la couleur & de la consistance du lait, tirée des amandes des quatre semences froides, d'autres graines & fruits, qu'on écrase & qu'on fait dissoudre dans l'eau commune, ou dans les eaux distillées, & qu'on exprime & édulcore avec du sucre, du syrop, ou du miel.

E M U L S I O N *rafraîchissante.* Pilez dans un mortier de marbre sémence mondée de citrouille, concombre, melon & courge, de chacune deux gros; ou bien sémence de laitue, pourpier, chicorée & endive, la même quantité de chacune avec une demi-douzaine d'amandes douces, & deux ameres. En pilant versez peu à peu, un demi setier d'eau d'orge, avec une cuillerée d'eau de fleur d'orange. Ensuite passez le tout, & ajoûtez-y une demi once de syrop de capillaire, ou sucre à proportion au défaut du syrop. Pour faire dormir, au lieu de syrop, on ajoute égale quantité de syrop de pavot blanc, ou vingt grains d'yeux d'écrevisses préparés, ou un peu de syrop de nénuphar.

E M U L S I O N *pectorale.* Pilez dans un mortier avec un pilon de bois, six gros des quatre sémences froides majeures, deux gros de sémence de pavot blanc, & autant de pistaches, avec six belles aman-

des douces, que vous aurez pelées auparavant, en les faisant tremper pendant quelque tems dans l'eau chaude; en pilant delayez avec un peu d'eau, & ajoûtez-y peu à peu une chopine de décoction pectorale, faite avec les jujubes, sebestes, raisins de corinthe, ou de damas, & les capillaires; la liqueur étant passée par l'étamine, mêlez-y six gros de sirop de tussilage avec autant de sirop d'althea : partagez l'émulsion en quatre verres, que vous ferez prendre à quatre fois différentes, entre les bouillons, & lorsqu'on le jugera plus à propos.

Eau de poulet pectorale.

Mettez dans le corps d'un poulet dégraissé une demi once des quatre semences froides majeures, ou mineures concassées, avec une douzaine de jujubes, autant de sebestes, & quantité égale de raisins de damas, & de dattes, il faut monder tous ces fruits de leurs pepins. Faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau, jusqu'à réduction d'un tiers. Ajoûtez sur la fin deux onces de racine de guimauve, & autant de celle de grande consoude. Passez la liqueur sans expression, & prenez un verre de cette eau chaude, ou froide, entre les bouillons.

EMULSION purgative aisée, & très-agréable aux malades qui ont de la repugnance pour les medecines ordinaires. Faites fondre dans six onces d'eau, deux onces & demi de manne grasse, & bien choisie, passez la liqueur par une étamine bien serrée, ajoûtez-y six belles amandes douces, & deux ameres, pelées comme nous venons de le marquer plus haut, avec un gros des quatre semences froides. En pilant, on verse peu à peu la dissolution de la manne, & ensuite on y joint une demi once d'eau de fleurs d'orange doubles, avec un gros d'arcanum duplicatum, ou deux gros de sel de saignelle. On passe le tout encore une fois. On retranche le sel pour les personnes d'un temperament délicat; & au contraire pour les personnes robustes, on ajoûte encore cinq, ou six grains de diagréde pulverisé subtilement.

ENB

ENBOURGEONNER, ébourgeonnement. Ce sont des termes qui se disent de la vigne à laquelle vers la fin de May & au commencement de Juin on ôte les bourgeons, c'est-à-dire, les branches inutiles & stériles, attendu qu'elles feroient tort aux bonnes qui sont chargées de fruits. Ces mots se disent encore des arbres fruitiers, desquels on arrache dans le même tems, & dans le mois d'Août de certaines branches de faux bois, qui venant en dedans du buisson, ou sur le corps de l'espalier, feroient de la confusion, & nuiroient tant aux fruits qu'aux bonnes branches.

ENC

ENCAISSER. Terme de jardinage. C'est mettre un arbre dans une caisse, d'où vient le mot d'encaissement d'orangers. Outre les orangers, on encaisse encore d'autres arbrisseaux, comme les myrtes, les lauriers thims, les lauriers fleurs, les lauriers francs, les jasmins d'Espagne, &c. On met dans les caisses une terre préparée, & l'on se sert de caisses proportionnées à la grandeur des arbrisseaux qu'on veut encaisser.

ENCEINTE. Terme de chasse. C'est le lieu où le valet de limier détourne les bêtes avec son limier.

ENCENS. C'est une resine qui découle d'un arbre, dont les feuilles sont fort approchantes de celles du lentisque. Cet arbre croit en abondance au pié du mont-Liban, dans l'Arabie heureuse & dans la Terre sainte. L'encens est blanc ou jaunâtre, il rend beaucoup d'odeur quand on le jette dans le feu. On en distingue deux sortes, l'encens commun, qui n'est point si recherché, parce qu'il est mêlé avec l'écorce de l'arbre, ou avec quelqu'autre impureté; & l'oliban qui est en belles larmes, de couleur blanche, tirant un peu sur le jaune, d'un goût amer, & qui se brise facilement.

On fait entrer l'encens commun dans les onguens & dans les emplâtres, il est dessicatif, déterfif & consolidant.

L'oliban a les mêmes qualités, on l'employe dans la pleuresie, dans les maladies de poitrine; il est bon dans le cours de ventre, & il est propre pour fortifier le cerveau.

ENCENS COMPOSÉ. Faites bouillir dans une pinte d'eau, l'espace d'un *miserere*, une livre de storax rompu par morceaux, le plus menu qu'il est possible, avec une livre de poudre de benjoin passée par le tamis. Ayant soin de remuer continuellement tant que la liqueur boût. Vous connoîtrez que l'encens est cuit, si en le mettant réfroidir, il prend la consistance d'une pâte bien souple. Alors on en prend des morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon, & on les applatit avec le rouleau sur une table mouillée. Quand on veut s'en servir, on casse ces tablettes par petits morceaux.

ENCHAPERONER. Terme de Fauconnerie. C'est mettre le chaperon sur la tête de l'oiseau.

ENCRE. *Maniere de faire l'encre.*

Prenez des petites galles, concassez-les grossierement, puis mettez-les dans un linge largement attachées, que vous ferez infuser en douze onces d'eau pendant vingt-quatre heures. Après il faut faire bouillir cette infusion, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée du tiers; ensuite mettez dedans quatre onces de vitriol romain bien pulvérisé, & un demi once de gomme arabique, que vous aurez fait dissoudre dans du vinaigre.

Autre maniere de faire de l'encre sans feu.

Il faut 1. prendre un quarteron & demi de noix de galle la plus noire & la plus épineuse. 2. Un quarteron & demi de gomme arabique la plus luisante & la plus nette. 3. Une demi livre & une once de couperose d'Hongrie la plus verte, & piler le tout ensemble dans un mortier; puis le mettre dans une cruche de terre avec trois pintes d'eau de playe, ou de riviere, ou du vin blanc, mesure de Paris; & pendant trois ou quatre jours la remuer quatre ou cinq fois par jour avec un bâton fourchu, sans la faire bouillir, ni mettre au soleil. Si vous la voulez luisante, il faut prendre deux onces d'alun de Rome, avec trois onces de crême de tartre bien pilés ensemble, puis vous la remuerez encore de même trois ou quatre jours. Vous pourrez y ajoûter du sucre candi.

Maniere de faire l'encre commune.

Prenez deux livres de noix de galle, concassez-les, & faites-les bouillir dans cinq ou six livres d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient amollies, & qu'il ne reste que deux livres, ou deux livres & demi d'une décoction chargée, & de couleur jaunâtre obscure. Coulez cette décoction & exprimez fortement le marc, ajoûtez-y dix ou douze onces de vitriol vert ou blanc, & une once de gomme arabique concassée, que vous ferez fondre sur un petit feu. Laissez reposer cette liqueur, & séparez-la de dessus le marc, en la versant par inclination dans un vaisseau, où vous la voulez conserver; & vous aurez une bonne encre. La gomme sert à rendre l'encre luisante, & l'empêche de s'effacer si-tôt.

Abondance d'encre, ou le moyen de faire l'encre perpetuelle.

Prenez de vin trois onces, vitriol six onces, alun de roche six onces, gomme arabique six onces, sucre candi trois onces, galle à l'épine la plus pesante & la moins trouée, trois livres, concassez les galles, mettez le tout dans une bouteille qui ait le cou large, brassez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour, pendant quatre ou cinq jours, sans les faire chauffer au feu, ni au soleil : A mesure que vous en prendrez, mettez autant de vin dans la bouteille.

Remarquez qu'il ne faut pas prendre de cette encre beaucoup à la fois sur ces trois pots, il suffiroit d'en prendre tout au plus un demi setier, & il n'y faut remettre qu'un demi setier de vin au plus, trois ou quatre jours après ; pour donner lieu à la fermentation qui se fait, on n'en prendra que toutes les semaines.

Remarquez aussi, que les galles seront concassées en trois ou quatre morceaux. Si l'encre vient à s'affoiblir, un peut y mettre un peu de chaque chose. Si l'encre vient à n'être pas bien noire, il faut ajoûter de la galle ou du vitriol. Si elle ne coule pas assez, mettez de l'alun. Si elle coule trop, mettez de la gomme.

Encre avec laquelle on puisse faire disparoître l'écriture & la faire revenir.

Faites dissoudre une livre de tartre dans quatre livres d'eau commune, que vous aurez soin de filtrer. Lorsque vous voudrez vous en servir, vous passerez par dessus du coton imbibé de cette encre, aussi-tôt l'écriture disparoîtra. Mais lorsque vous voudrez faire revivre l'écriture, vous ferez dissoudre une once de vitriol blanc dans une livre d'eau, & vous la filtrerez ; ensuite vous passerez dessus le papier du coton imbibé de cette eau, & aussi-tôt les caracteres paroîtront tels qu'ils étoient auparavant.

Encre pour écrire sur le papier sans qu'il y paroisse.

Dissolvez de l'alun dans l'eau commune, écrivez avec cette dissolution sur le papier, il n'y paroîtra rien ; mettez-le dans l'eau, les lettres paroîtront blanches.

Autre.

Dissolvez une once de sel ammoniac dans un verre d'eau ; écrivez avec cela ; quand vous voudrez que les lettres paroissent, approchez le papier du feu. Le suc d'oignons fait le même effet.

Noir de fumée qui peut servir d'encre de la Chine.

Prenez de la poix, mettez-la dans un petit creuset de terre avec le lumignon d'une chandelle, que vous allumerez. Recevez ensuite la fumée sur une toile, que vous mettrez au-dessus du creuset, ou dans quelque vaisseau concave, qui peut être de fer blanc, que vous éleverez ensorte que la fumée n'étouffe point la flamme. Ce noir de fumée étant ramassé, se détrempe dans de l'eau gommée. Si elle ne se détrempe point dans cette eau, vous la détremperez dans de l'eau-de-vie. On y met de la gomme arabique, pour lui donner une subsistance. Vous y ajoûterez un peu de sucre candi, pour rendre l'encre luisante. Cela fait, vous la laisserez sécher, & quand vous voudrez vous en servir, vous la détremperez dans une très-petite quantité d'eau, comme l'encre de la Chine.

Autre très-bonne.

Broyez long-tems sur le marbre, ou sur porphyre du noir de fumée brûlée dans un creuset jusqu'à ce qu'il ne fume plus, servez-vous en, le broyant de gomme tragacant. Mêlez-y ensuite égale portion d'inde brûlé aussi, & bien broyé ; & broyez de nouveau le tout ensemble, jusqu'à consistance de couleur très-forte. Ensuite formez vos bâtons de la maniere qu'il vous plaira, & afin que la matiere ne s'attache pas en les formant, servez-vous de noir de fumée, ou d'os brûlé, ou enfin du dedans des noyaux de pêches.

Encre à imprimer.

Dioscoride dit, que cette encre se fait avec de la suye & de la fumée des torches de pin, & que sur chaque livre de gomme, on met trois onces de suye. Il dit encore qu'on en fait aussi avec de la suye de résine, & de la suye de verreries ; qu'on prend pour la faire une mine de suye, une livre & demi de gomme, & une once & demi de vitriol, & autant de colle de taureau.

Quant aux qualités & proprietés de cette encre, le même Auteur dit qu'on s'en sert dans les médicamens corrosifs, & que la fondrée de cette encre enduite avec de l'eau sur la brûlure, y est fort bonne, & qu'il l'y faut toûjours laisser, jusqu'à ce qu'elle soit guérie ; car à la fin, dit-il, l'encre s'en va d'elle-même. Pour la nôtre, qui n'est composée que de vitriol & de noix de galle, l'expérience nous fait voir tous les jours les bons effets qu'elle produit pour la brûlure, lesquels sont si prompts & si efficaces, que Fernel la met au rang des médicamens qui y conviennent.

Encre qui se fait sur le champ.

Mettez infuser pendant une heure dans six onces de vinaigre, ou de vin blanc, une once de gomme arabique, & autant de vitriol, avec une once & demi de noiz de galle concassées.

Encre portative.

Prenez avec une livre de miel, deux jaunes d'œufs bien battus, & trois gros de gomme arabique en poudre subtile, & mêlez bien le tout ensemble à plusieurs fois par jour, cela pendant trois jours. Il faut se servir pour ce mélange d'un bâton de figuier, ou de quelque bâton aplati, si l'on n'en a pas de figuier. Ensuite ajoûtez-y autant de noir de fumée qu'il en faudra pour l'épaissir. Gardez cette masse, & quand vous voudrez écrire, prenez-en ce que vous jugerez à propos, & faites-le dissoudre dans l'eau commune, ou dans le vin blanc, ou dans quelqu'autre liqueur que vous jugerez convenable.

Encore pour peindre des figures, & pour écrire sur la toile, & sur les étoffes, aussi-bien que sur le papier.

Faites bouillir dans une chopine de vinaigre blanc le plus fort que vous aurez, une once de noiz de galle concassées, & deux onces de limaille de fer. Quand vous aurez fait évaporer à petits bouillons environ la moitié de l'humidité, vous passerez le reste, & le garderez pour le besoin. On pourroit encore ajoûter à la composition, un peu de gomme arabique.

Encre pour écrire, ou peindre or, sans or.

Prenez de vif argent & de plomb d'étaim, ou plomb blanc, parties égales ; prenez aussi égales parties de souphre & de sel ammoniac. Faites fondre d'abord l'étaim, & mêlez-y le vif argent, après l'avoir fait chauffer ; & amalgamez bien l'un avec l'autre, par le moyen d'une spatule de fer. Broyez le tout avec le sel ammoniac, & le souphre ; ensuite mettez-le dans une cornue bien lutée, dont le cou ne soit pas bouché ; faites évaporer les fumées puantes pendant quatre heures, sur un bon feu de charbons, après cela

vous cassez la cornue, & vous trouvez une purpurine magnifique de couleur d'or, qui s'est sublimée, & qui surnage au-dessus des feces. Vous la séparez soigneusement; & quand vous voulez vous en servir, vous en prenez ce qui est nécessaire avec les doigts, que vous avez un peu trempés dans le miel, & vous le broyez. Et après l'avoir lavé plusieurs fois, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire & liquide, vous le faites dissoudre dans l'eau de gomme. On peut y ajoûter un peu de saffran, pour en rendre la couleur plus brillante.

Encre pour écrire d'argent, sans argent.

Faites un amalgame de parties égales d'étaim & de vif argent. Ensuite triturez-le bien, & délayez-le dans l'eau gommée, en consistance de couleur un peu liquide.

Encre pour écrire sur des vaisseaux d'argent, en caracteres ineffaçables.

Incorporez avec un peu de souphre & de fort vinaigre, de la poudre de plomb brûlé, jusqu'à consistance de couleur à peindre. Faites chauffer l'écriture, elle paroîtra très-noire, & restera ineffaçable.

Pour écrire avec l'eau commune.

Faites calciner en blancheur au soleil, quatre onces de vitriol, prenez autant de poudre de noix de galle, & une once & demi de sandarac, réduit aussi en poudre. Mêlez le tout ensemble, frottez-en le papier, & écrivez dessus avec de l'eau.

Encre verte.

Broyez du saffran, & du verdet avec du suc de rhûe, jusqu'à consistance de couleur épaisse, détrempez-la dans l'eau gommée, & servez-vous-en.

Encre rouge.

Prenez du cinabre, ou vermillon, ou quelqu'autre couleur d'un beau rouge, & détrempez-la dans de l'eau rose, où vous aurez fait fondre de la gomme arabique. On met demi once de gomme, sur trois onces d'eau.

Encre bleue.

Délayez peu à peu avec de l'eau gommée, & un peu de sucre, demi livre d'indigo, & du blanc de ceruse. Détrempez la couleur dans quantité suffisante d'eau commune, & servez-vous-en. Si vous voulez une encre d'un plus beau bleu, il faut détremper de l'outremer dans l'eau gommée.

Encre jaune.

Délayez dans l'eau commune, du saffran, ou de la graine d'avignon, ou de la gomme gutte, & servez-vous-en.

Pour effacer l'écriture.

Faites sécher de la chair de lievre, réduisez-la en poudre, & l'ayant bien mêlée avec de la chaux vive bien pulverisée, jettez-la sur les lettres; dans trois jours elles seront effacées.

Encre violette. Voyez violet pour écrire.

Encre. Pour ôter les taches d'encre. *Voyez* TACHE.

END

ENDIVE *ou* SCARIOLE, en latin *Endivia.* C'est une espece de chicorée, dont il y a de deux sortes, l'une cultivée, & l'autre sauvage.

Description de l'endive cultivée.

Elle a les feuilles grandes, longues, larges, vertes, blanchâtres, unies, qui ressemblent assez bien à une certaine sorte de laitues. Sa tige est haute & canelée, accompagnée de plusieurs branches. Ses fleurs sont belles, bleues, quelquefois blanches. Sa graine est blanche. Sa racine est longue & blanche.

Lieu.

Cette plante croît dans tous les jardins. Elle fleurit au milieu de l'été.

Proprietés.

L'endive réfroidit, est astringente & profitable à l'estomac & au foye, elle resserre le ventre, si on la mange étant cuite avec du vinaigre. La décoction de l'endive prise en breuvage est de grande utilité, s'il y a de l'intemperie chaude au foye, & qu'il soit opilé en quelque façon; elle est singuliere prise avec du vin blanc délicat, y ajoûtant des choses qui provoquent l'urine; elle remédie aux obstructions du mesentere.

Description de l'endive sauvage.

Elle a la feuille étroite, longue, fort frangée alentour, d'un goût âpre, & amer; pour cette cause, on l'appelle *picris*, & *ambubeia.*

Proprietés.

Cette plante a les mêmes vertus que l'endive cultivée, & toutes deux sont bonnes prises en breuvage, de deux jours l'un pour les gouteux, pour ceux qui crachent le sang, & pour le flux de sperme ou semence génitale, son suc appliqué dessus. Galien dit que l'endive est une herbe amere, principalement la sauvage appellée *picris*; toutes les sortes d'endives sont astringentes; c'est ce qui fait qu'elles sont bonnes aux incommodités chaudes du foye, & qu'elles n'offensent point ceux qui sont de temperature froide.

ENDUIRE. Terme de Fauconnerie. Se dit de l'oiseau, quand il digére bien sa chair. Cet oiseau enduit bien, c'est-à-dire, qu'il digére bien.

ENDUIT qui résiste à l'eau. Détrempez de la limaille de fer dans le vinaigre & le sel.

ENF

ENFANT. Les enfans feront le bonheur de leur maison, & c'est de leur avantage s'ils ont une bonne éducation. *Voyez* le mot d'EDUCATION. Leur pere doit entrer dans leur esprit, & leur inclination. Cette inclination est la prémiere chose qu'il faut considerer dans les enfans, pour les faire bien réussir dans la profession du Commerce. Elle ne dépend point des parens; mais d'une disposition naturelle qui se rencontre en eux. Et en effet, l'expérience nous apprend que quand ils sont forcés par la puissance paternelle d'embrasser une condition pour laquelle ils ont de l'aversion, ils ne réussissent jamais. Au contraire, quand le choix vient de leur propre volonté, & de leur pente naturelle, ils surmontent facilement & sans peine toutes les difficultés qui se rencontrent dans leur profession, & établissent parfaitement bien leurs affaires; c'est pourquoi il faut que les peres & meres prennent bien garde aux choix qu'ils feront de leurs enfans pour les mettre dans le Commerce; car tous n'y sont pas également propres, & il faut donner à chacun ce qui lui convient plus particulierement, & ne forcer pas les jeunes gens à des choses pour lesquelles ils ont de la répugnance.

Néanmoins quand les enfans ne sont pas encore avancés dans un âge où ils puissent encore bien juger de ce qui leur est plus propre, pour s'établir dans le monde; ils suivent ordinairement en cela ce qui leur est suggeré par leurs peres & meres; de sorte que c'est à eux à les bien éxaminer, & à voir s'ils ont du penchant au Commerce, pour peu qu'ils s'y appliquent,

quent, ils connoîtront aiſément les inclinations de leurs enfans.

Ceux qui veulent entrer dans le négoce, en doivent faire le choix à l'âge de quinze ans. Leurs peres doivent leur repréſenter, avant que de les mettre en aprentiſſage les différens négoces qui ſe font tant en gros qu'en détail, pour ſavoir d'eux ceux qui ſeront plus conformes à leur inclination. Le premier corps eſt celui de la draperie, dans lequel eſt incorporé celui des Drapiers-chauſſetiers. Tous les particuliers de ce corps prétendent avoir droit de vendre en gros & en détail toutes ſortes de ratines, de ſerges & d'étamines, & généralement toutes ſortes de marchandiſes faites de laine. Mais le corps de la mercerie, duquel il ſera parlé ci-après, leur conteſte de pouvoir vendre des ſerges & des étamines ; diſant que leurs Statuts ne leur attribuent ſeulement que le trafic & vente des draps, non des ſerges. Et la raiſon qu'ils en donnent, c'eſt qu'ils ſont Drapiers & non Sergiers, & que le droit de vendre les ſerges n'appartient qu'au corps de la Mercerie, la difference étant, que les draps ſont fabriqués de laine toute graſſe, & que les ſerges & les étamines ſont faites avec de la laine ſeche ; qui a été dégraiſſée avec du ſavon noir, avant que d'être filée, qu'ils appellent filet ſec ; pour raiſon de quoi ces deux corps ſont toûjours en grandes conteſtations, qui ne finiront peut-être jamais, pour maintenir chacun leurs droits.

Le ſecond eſt celui de l'épicerie ; qui contient quatre états differens : ſavoir, les Marchauds que l'on appelle Epiciers, les Ciergers, les Apoticaires, les Confiſſeurs, qui ont tous droit de vendre en gros & en détail, toute ſorte d'épiceries, drogueries, fromages, jambons, enchois, beurres, huiles, olives, fruits cuits & ſecs, & en ſucre, & autres ſortes de marchandiſes de pareille nature.

Le troiſiéme eſt le corps de la mercerie, qui peut faire le commerce de toutes les marchandiſes, que vendent les autres cinq corps, en gros, en bâle & ſous-corde, même quelques-unes en détail, ce qui leur eſt pourtant conteſté par les autres corps ; auſſi contient-il en lui ſix états différens de Marchands : ſavoir le Marchand groſſier ; celui de drap d'or & d'argent, de ſoye & de laine, celui d'oſtades, celui de Tapiſſier, celui de la jouaillerie, & celui de la menue mercerie, qui donne le nom à ce grand corps : quoiqu'il ne ſoit que le troiſiéme ; néanmoins c'eſt le plus conſiderable, parceque, comme il a été dit, il contient en ſoi les autres cinq corps ; ils peuvent même faire venir des Provinces du Royaume, & des pays étrangers, toutes ſortes de marchandiſes & merceries que font les artiſans à Paris pour les vendre & pour les débiter en gros & en détail. En un mot, on peut dire que les particuliers du corps de la mercerie vendent généralement de toutes les marchandiſes.

Il eſt permis aux particuliers de ce corps d'acheter & de vendre en gros & en détail dans le Royaume, & pays étrangers toute ſorte de marchandiſes d'or, d'argent, de ſoye, oſtades, de toutes natures & façons, camelots, burats, futaines, doublures, revêches, toile de toutes ſortes, ouvrées ou non ouvrées ; maroquins, cuirs de Levant, chamois, bufles, buffetins, & généralement toutes ſortes de cuirs, fourrures, pelleteries, tapiſſeries, coutils, courtes-pointes, couvertures, & catalognes, franges, paſſemens, rubans, boutons d'or & d'argent, de ſoye, & de toutes autres façons ; or & argent filé, ſoyes crues & non teintes, & toutes ſortes de jouailleries d'or & d'argent, pierres précieuſes, perles, joyaux d'or & d'argent, & d'autres métaux ; drogueries & épiceries, breſil, paſtel, cochenille, garance, & toutes autres eſpeces de teintures, fer, acier, cuivre ouvré & non ouvré, neuf ou vieux ; médailles, armes pour hommes & pour chevaux ; ferrures, & fermetures de coffres & de cabinets, dinanderies, quinquailleries ; lames d'épée, gardes & garnitures, & toutes ſortes de marchandiſes d'or & d'argent, de cuivre, de fer, de fonte, & toute ſorte d'ouvrages de forge & de fonte, tableaux, peintures, & généralement toutes ſortes de marchandiſes, de groſſerie, mercerie & jouaillerie.

Mais dans le corps de mercerie, les particuliers ne travaillent point, & ne font aucun ouvrage de la main, ſi ce n'eſt pour enjoliver les choſes qui ſont déja fabriquées & manufacturées, comme de garnir des gants, attacher à des habits & autres vêtemens des rubans, & autres choſes de galanterie, & généralement toutes ſortes d'enjolivemens. Auſſi ceux qui ont fait leur apprentiſſage chez un Marchand de ce corps, ſont reçûs noblement, ne leur étant pas permis par les ſtatuts de faire ni manufacture, ni aucune marchandiſe de la main, que d'enjoliver, comme il a été dit ci-deſſus.

Il ne faut pas s'étonner ſi le corps de la mercerie a plus de prérogatives que les autres, parce que c'eſt lui qui ſoutient tout le commerce des pays étrangers, & qu'il n'y a point de partie du monde qui ſoit connue, où il n'ait pénétré, pour y porter le négoce de France. Ce ſont les particuliers de ce corps qui ont entrepris les voyages des Indes Orientales, où ils furent favorablement reçûs des Rois de Bantha, de Java, de Sumatra & Achin, & les Hollandois en conçurent une telle jalouſie, qu'ils mirent le feu dans l'un de leur vaiſſeaux, prêt à faire voile pour retourner en France, richement chargé de toutes ſortes de marchandiſes. Ce ſont ceux de ce corps qui portent tout le ſuperflu de la France, preſque dans toutes les parties du monde, & qui par leurs trocs & changes qu'ils y font, rapportent des pierres précieuſes, des perles, des lingots d'or & d'argent, pour les rendre plus communs en France, que dans les lieux mêmes à qui la Nature en a donné les mines ; en un mot, tout ce qu'il y a de plus exquis, de plus rare, & de plus précieux ; auſſi font-ils deux mille fois plus de debit de toutes ſortes de manufactures de France, que tous les autres corps enſemble.

Le quatriéme corps eſt celui de la pelleterie, qui étoit autrefois le premier, ayant cedé ſa primogeniture à celui de la draperie, qui étoit alors le ſecond, dans les occaſions où il n'avoit pas le moyen de ſatisfaire à des grandes dépenſes à quoi ils étoient obligés. Il a le droit de vendre en gros & en détail toutes ſortes de pelleteries propres à fourrer des gants, des mitaines, & à faire des manchons, des aumuces, & d'autres ouvrages de fourrure.

Le cinquiéme eſt celui de la bonneterie, qui a droit de vendre toutes ſortes de bonnets, tant quarrés qu'autres, des bas de ſoye, de laine, de fil, de poil de chameau, camiſolles tricotées à l'éguille, & autres ſortes de cette qualité.

Le ſixiéme eſt celui de l'Orfévrerie, qui a droit de vendre toutes ſortes d'ouvrages d'or & d'argent.

Outre les ſix corps ci-deſſus mentionnés, qui repréſentent, tout le commerce en général, & qui ont droit de s'aſſembler, quand il s'agit de le maintenir ; il y a encore pluſieurs ſortes de Communautés, qui ſont artiſans, qui prennent le nom de Marchand, comme les Chapelliers, les Tanneurs, les Megiſſiers, les ouvriers en drap d'or & de ſoye, qui ont auſſi pris cette qualité depuis quelque tems. Il y a encore les Marchands de ſaline, de bois, de chaux, de tuiles, de blé, & de vin, le dernier pretend preſentement porter la qualité de ſeptiéme corps ; mais il n'eſt pas reconnu par les autres ſix corps. Toutes les autres profeſſions ne ſont purement qu'ouvriers & ſimples artiſans.

Dans tous ces differens corps, le negoce se fait en gros ou en détail : C'est ce qu'il est necessaire d'expliquer, afin que ceux qui voudront faire le commerce, puissent choisir ce qui leur sera le plus commode, suivant leurs moyens ; & pour cela il faut savoir qu'il y a trois sortes de Marchands en détail, & trois sortes en gros.

La premiere sorte de Marchands en détail, sont ceux qui vendent des draps de soye, d'or, d'argent, & de laine, des serges, des ratines, des camelots, des dentelles de fil & de soye ; des toiles, du fer, des quinquailleries, joüailleries, drogueries, épiceries, pelleteries, bonneteries, & autres sortes de marchandises considerables.

La seconde sorte est mixte ; c'est-à-dire, qu'ils vendent des menues merceries, & d'autres marchandises d'un peu plus grand volume ; comme basins, futaines, étamines, serges d'Aumale, droguets, toiles, rubans, bonneteries, pelleteries, & autres de pareille nature.

La troisiéme sorte de Marchands en détail, sont ceux que l'on appelle Merciers, qui ne vendent que des petites merceries, comme des écheveaux de soye, & de fil, du rouleau, du ruban, des gallons, des couteaux, des rasoirs, des épingles, des éguilles, des palettes, des volans, des toupies, des poupées, des poudres, des savonnettes & de plus de mille sortes de bijoux, & menues marchandises.

La premiére sorte des Négocians en gros, sont ceux qui font le commerce de toutes sortes de marchandises, qui se fabriquent, vendent & debitent dans toutes les villes du Royaume.

La seconde, ceux qui négocient dans les pays étrangers, comme en Hollande, en Flandre, en Angleterre, en Allemagne, en Espagne, en Portugal, en Italie, & aux autres Etats voisins.

La troisiéme, ceux qui négocient par des voyages de long cours comme en Suede, en Moscovie, en Turquie, en Perse, aux Indes Orientales & Occidentales, & autres lieux les plus éloignés.

Ce choix étant mûrement fait, ils doivent jetter les yeux sur le marchand, chez lequel ils désirent mettre leurs enfans en apprentissage ; parceque c'est d'où dépend leur bonne ou mauvaise instruction, & par conséquent, c'est la chose la plus importante.

La premiére chose que l'on doit considerer en la personne du Marchand chez qui l'on mettra les enfans en apprentissage, c'est les bonnes mœurs, qui consistent dans la pieté & la crainte de Dieu, la bonne foi, la justice & l'équité en toutes ses actions.

La seconde est l'habileté, la capacité & le bon ordre qu'il tient dans la conduite de son commerce.

La troisiéme est qu'il soit diligent, prompt, actif, assidu & attaché à ses affaires.

S'il a ces bonnes qualitez, il est certain que les enfans auront une bonne éducation, qu'ils seront élevés dans la vertu, dans l'amour, & dans la crainte de Dieu : étant la chose que l'on doit le plus considerer, puisqu'il y va de leur salut, & ils apprendront par le bon exemple & la conduite de leurs maîtres, tout ce qu'ils doivent savoir, pour s'établir heureusement dans le commerce.

Sa promptitude & son activité feront qu'ils ne seront point oisifs ; parcequ'ils seront toujours employés : un homme de ce temperament ne pouvant souffrir que ses gens soient sans rien faire. Ainsi il les tiendra toûjours dans leur devoir, ne leur souffrira jamais aucune action contraire à la vertu, les reprendra de leurs imperfections, & par là il les rendra gens d'honneur, & capables de bien négocier, quand ils travailleront pour leur compte particulier.

Les peres & les Meres ayant mis leurs enfans en apprentissage, & obligés pardevant Notaire, pour le tems accoûtumé dans les corps & communautés où ils les mettront, qui doit être du moins de 3. ans, ils doivent savoir qu'ils n'ont plus aucune puissance sur eux pour les employer dans leurs affaires particulieres, que tout le tems, leur travail, & leur application, doivent être pour le service de leurs Maîtres, & ils ne doivent point les accoûtumer d'aller chez eux, si ce n'est de tems à autre, pour recevoir leurs respects ; outre que cela les détourne de leur devoir, c'est que les Maîtres ne le trouvent pas bon, & que bien souvent ils prennent pretexte d'aller chez leurs parens, pour aller plus facilement à leurs promenades, faire la débauche, & en ôter la connoissance à leurs Maîtres, en disant qu'ils viennent de chez leurs peres & meres.

Pour réüssir dans le négoce, deux choses sont nécessaires aux enfans ; l'une regarde l'esprit & l'autre le temperament du corps. A l'égard de l'esprit, ils ont besoin d'une bonne imagination, car c'est elle qui est propre pour les arts, les manufactures & le negoce. Elle consiste à inventer de nouvelles étoffes, à être agréable à l'achat, à la vente, & à negocier les affaires, à être subtils & prompts à repondre par des argumens naturels, quand l'on y trouve des défauts : à savoir bien écrire, l'arithmetique, & les autres choses nécessaires à la profession mercantile. Tout cela dépend de la faculté imaginative, laquelle se trouvant bonne dans les enfans, l'on peut dire qu'ils ont les qualités requises de l'esprit pour bien réüssir dans le commerce. Pour ce qui est du temperament, il doit être fort & robuste pour resister à toutes les fatigues qui se rencontrent en faisant le commerce, pour les voyages tant par mer que par terre qu'ils sont obligés de faire dans les provinces du Royaume, où sont les manufactures & où se tiennent les foires & les marchés, & dans les pays étrangers pour y acheter, vendre & debiter les marchandises, faire des ballots, manier & porter aisément celle qui est de gros volume sans s'incommoder. Il feroit encore à souhaiter que toutes ces bonnes qualités, tant de l'esprit que du corps, fussent accompagnées d'une bonne mine ; parcequ'elle convient fort bien à un Marchand, & la plûpart du monde aime mieux avoir à faire, & travailler avec un homme bien fait, parcequ'il se rend toûjours plus agréable, qu'avec un autre qui n'a pas le même avantage extérieur.

Présuposé que les peres & meres trouvent en leurs enfans, les dispositions de l'esprit & du corps que je viens de marquer, ils doivent leur insinuer doucement le desir de cette profession, plûtôt par raisonnement que par autorité paternelle, & par des menaces affectées ; car, comme j'ay dit ci-devant, il ne faut pas forcer leur inclination, mais bien leur faire goûter les avantages du gain, & de la fortune qu'ils feront, s'il embrassent cette belle profession, pour les mettre à leur aise le reste de leurs jours, en leur donnant des exemples des Négocians, qui n'avoient aucune chose, quand ils se sont mis dans le commerce, qui néanmoins y ont amassé de grands biens par le moyen desquels ils ont poussé leurs enfans jusques dans les plus hautes dignités de la robe ; car les jeunes gens aiment naturellement le plaisir, & la grandeur. Mais sur toutes choses ils ne leur doivent pas faire connoître qu'ils ont du bien ; au contraire, car les enfans sont naturellement ambitieux, & quand ils croyent que leurs peres ont de grands biens, ils méprisent la marchandise, & n'en veulent jamais entendre parler.

Les peres & meres qui mettront leurs enfans dans le commerce, doivent commencer dès l'âge de sept à huit ans à leur faire apprendre les exercices nécessaires pour cette profession ; c'est-à-dire, à bien écrire,

bien savoir l'arithmetique, à tenir les livres en partie double & simple, afin qu'ils ne s'écartent pas du dessein qu'ils ont pris de faire le négoce, même les Langues Italienne, Espagnole & Allemande, parce qu'elles sont très-nécessaires à ceux qui veulent négocier dans les pays étrangers.

Dans les heures où ils ne sont point employés à ces sortes d'exercices, il faut leur faire lire les Histoires, tant de France, qu'Etrangeres, & les livres qui traitent des voyages & du commerce; parce que ces sortes de lectures forment merveilleusement le jugement des jeunes gens; & ils y apprennent par théorie, ce qu'ils doivent pratiquer, quand ils feront le commerce dans les païs étrangers. Car ils y apprendront les mœurs & les coûtumes des peuples, avec lesquels ils auront à traiter; comme aussi les matieres qui sont propres pour les manufactures qu'ils voudront entreprendre, celles qui servent aux teintures, & généralement toutes sortes de marchandises qui sont propres & nécessaires en d'autres lieux, où il n'y en a point. Ils y apprendront encore celles qui sont nécessaires & qui y manquent, pour y en envoyer; car il faut remarquer, que de la connoissance de toutes ces choses, resulte l'acquisition des grands biens, par le double commerce qui s'y fait, ainsi que je dirai en son lieu.

Il suffit pour rendre les enfans capables du commerce, qu'ils soient savans en tout ce qui le concerne; les autres sciences leur sont non-seulement inutiles, mais encore très-nuisibles; car l'experience nous apprend, que les enfans que les peres & meres envoyent au college pour étudier la langue latine, apprendre la Grammaire, la Rhetorique & la Philosophie, jusques à l'âge de dix-sept ou dix-huit ans, ne sont jamais guére propres au commerce, & que de trente, il n'y en aura pas quatre qui s'addonnent à cette profession, s'ils n'y sont forcés par leurs parens.

La raison est, prémierement, parceque dans les colleges ils conversent & contractent amitié avec d'autres enfans de personnes de qualité, dont les peres sont dans les charges de la cour, ou de la robe, leur entretien & leur conversation étant le plus souveur de la grandeur & de l'élevation de leur maison. Les jeunes gentils-hommes qui ont des sentimens élevés, par la grandeur de leur naissance, méprisent le commerce, & toutes les conditions qui sont au dessous d'eux, & même quelquefois dans leurs petites querelles, ils appellent par moquerie les autres, *fils de courtaut de boutique*: de sorte que toutes ces choses font naître dans l'esprit des enfans, le mépris pour la profession mercantile.

Secondement quand les jeunes gens ont fait leur Rhetorique & leur Philosophie, ils n'ont plus de goût que pour les bonnes lettres, & croyent être méprisés & estimés manquer de cœur & de courage, s'ils embrassoient la profession; c'est pourquoi après la Philosophie, les uns étudient en Theologie pour se mettre dans l'Eglise, les autres en Droit pour suivre le barreau; & les autres la Médecine, pour faire leur établissement dans cette profession. S'il s'en trouve quelques-uns, qui pour contenter leurs peres & leurs meres forcent leur inclination pour entrer dans le commerce; il est certain qu'il y en a peu qui réussissent, parce que, comme j'ai dit ci-dessus, ils ont du mépris pour cette profession; & d'ailleurs ils ont leur esprit si élevé par l'étude de la Philosophie, qu'ils ont peine à s'abaisser à faire quantité de choses qu'ils estiment basses & abjectes; à quoi ils sont réduits pendant leur apprentissage; & qui les rebutent extrémement. Outre cela, la Philosophie leur donne une si bonne opinion d'eux-mémes, qu'ils s'estiment seuls capables de toutes choses. Ainsi ils méprisent leurs maîtres & leurs camarades, se rendant par là insupportables à tout le monde; de sorte que l'on a toutes les peines imaginables à les réduire.

En troisiéme lieu, ils contractent dans les Colleges des habitudes avec des jeunes gens, qui en étant sortis, suivent la profession des armes, dont la plûpart sont libertins dans leur jeunesse; ils continuent de les fréquenter, & se débauchent: de sorte qu'ils ne sauroient demeurer assidus au magazin, ou dans une boutique au service de leurs maîtres; & bien souvent pour entretenir leurs débauches & leur libertinage, ils dérobent: ou bien s'ils sont gens de bien, & qu'ils ayent l'honneur en récommandation, ils empruntent de l'argent des personnes qui ne font autre chose que d'en prêter à de jeunes gens, quand ils savent qu'ils sont de famille, ayant perpetuellement dans la bouche ce dangereux proverbe, *qu'un bon mariage payera tout*, sans considerer qu'ils se ruinent avant que d'entrer dans le commerce; & bien souvent au bout de trois ou quatre ans, on les voit faire faillite, & faire perdre à leurs créanciers des sommes considerables, sans qu'ils puissent se justifier, ni rendre raison de leur perte. Ces exemples ne sont que trop fréquens dans toutes les bonnes villes du Royaume, & particulierement à Paris; je crois que le lecteur sera assez persuadé de cette verité & ne trouvera pas à redire, si je n'en donne aucun exemple: aussi ne seroit-il pas raisonable que je diffamasse plusieurs particuliers à qui ces malheurs sont arrivés.

Si les peres & les meres veulent bien faire réflexion sur ce que j'ai dit ci-dessus, j'estime qu'ils n'auront pas de peine à concevoir, s'ils veulent mettre leurs enfans dans le commerce, qu'il est très-dangéreux de les envoyer au college, & très-avantageux pour eux de suivre le chemin que je leur ai ci-devant marqué: & c'est à mon avis le moyen de rendre les enfans habiles dans le commerce, ensorte qu'ils puissent en recevoir du contentement.

Devoirs & obligations des enfans.

Les enfans conserveront leurs biens ou l'augmenteront s'ils sont fidelles à observer les obligations suivantes, car le Prophete Ezechiel assure de la part de Dieu que celui qui fera ses volontés, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Chap. 20. vers.* 21.

I. S'ils ont toûjours honoré leurs peres & meres, & s'ils ont eu pour eux toute l'amitié & le respect qu'ils leur doivent. *Exod.* 20.

II. Dieu ne bénira pas leurs biens, s'ils ont offensé, menacé ou battu leurs peres, ou leurs meres. *Exod.* 21. *Canon, pœnitent.*

III. S'ils les ont maudits. *Exod.* 21.

IV. S'ils ne leur ont pas obéi en toutes les choses justes & raisonnables. *Ephes.* 6. *Coloss.* 3.

V. S'ils ont méprisé leurs avis, & s'en sont moqués. *Exod.* 21. *Deut.* 2.

VI. S'ils ont désiré leur mort pour avoir plotôt leur bien. *Exod. & Deut. Ritual.* 1645. *circa* 4. *præceptum.*

VII. Si après leur mort, ils ont fait exécuter leur testament & derniere volonté, & particulierement à l'égard des legs pieux qu'ils auroient fait & des restitutions qu'ils auroient ordonnées, & autres choses semblables; ils sont excommuniés par les Canons, s'ils y manquent. *Conc. Valen. & Carth.* 4. *Agat.* 4.

VIII. S'ils les ont assistés dans leurs besoins & nécessités, en ayant le pouvoir. 2. 2. *q.* 4. *c. inter cetera. S. Hier. in Mat. cap.* 15.

IX. S'ils leur ont pris quelque chose à leur insçû, & contre leur volonté. *Prov.* 2.

X. S'ils ont vécu dans l'oisiveté & sans s'occuper dans les emplois nécessaires à leur vie, & conformes à leur état. *Gen.* 3. *Ecclef.* 33. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 187. *art.* 3. *in corp.*

MALADIES DES ENFANS.

Remède pour les vers des petits enfans.

Il faut faire fondre plusieurs fois de l'étain, & à chaque fois l'éteindre en de l'eau de fontaine, de laquelle vous ferez boire ordinairement aux enfans.

Pour guérir les enfans des convulsions.

Prenez fiente de poule, encore mieux de celle de paon séche, partagez en deux chaque piece, & vous trouverez au milieu un petit endroit blanc, que vous retirerez promptement avec la pointe d'un couteau, & le broyerez avec une partie de sucre *Panis*, & vous en ferez une poudre, pour en donner une demi dragme dans les occasions, ou un peu plus dans du bouillon, ou du vin blanc.

Enfans noués, ou qui ne peuvent se soûtenir, étant âgés de deux ou trois ans.

Si on se sert du colcothar, ils peuvent être en état de courir les rues en quinze jours. *Voyez* HUILE de gérofle jaune.

ENFLURE. Remède pour faire désenfler. Il faut prendre le poids de six grains de gomme gutte, la mettre en poudre, & la laisser tremper avec de l'huile d'amande douce dans une cuiller l'espace d'une heure, puis égouter l'huile le plus qu'on pourra. On doit prendre ce qui restera le matin à jeun dans trois ou quatre cuillerées de vin blanc, où l'on aura eu soin de le bien délayer. Deux heures après, on prendra un petit bouillon, & une heure après un autre petit bouillon. Quatre jours après, on en reprendra encore autant.

Enflure des flancs des chevaux. On voit des chevaux enflés en ces parties, ou pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quelqu'autre chose de méchant; & si l'on s'épouvante quelquefois de ces inconveniens, ce n'est pas sans sujet; car si l'on n'y remédioit promptement, le cheval feroit souvent en danger de mourir.

On remédie à ces sortes d'enflures par une décoction faite de mauves, & de branche ursine, avec du son qu'on fait bouillir dans deux pintes d'eau. Cela fait, on la passe dans un linge, puis on y met infuser du sel, auquel on ajoûte du miel & de l'huile d'olive, ou de noix. Le tout mêlé ensemble, on en donne un lavement au cheval. Puis on prend un bâton dont on frotte rudement le ventre du cheval. Et de crainte que venant trop tôt à rendre son lavement, les matieres qui sont au dedans & qui causent cette enflure, n'ayent pas eu le tems de se détremper avec cette décoction pour sortir hors du ventre en même-tems, il faut avoir soin de lui boucher le fondement, puis on n'oubliera pas de le prendre par le licol, pour le promener pendant une demi heure, après quoi on lui laissera le fondement libre pour mieux vuider les excremens, ce qu'il fera, & lui procurera une entiere guérison.

Enflure du bœuf. Prenez une bassinoire pleine de feu & bien chaude pour lui échauffer le ventre; & cette maladie sans doute le feroit crever, si l'on n'y mettoit ordre. Un insecte avalé, ou bien de l'herbe encore pleine de rosée, sont les causes de ce désordre, & pour y remédier, on prend une corne percée, qu'on lui met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le promene jusques à ce qu'il rende des vents; ou bien il faut lui donner un lavement d'une décoction de mauves, de pariétaire, de chicorée sauvage & de bettes: à laquelle on ajoûte du son & de l'huile de noix, il guérit ainsi de son enflure.

Enflure du cou des bœufs. Il survient quelquefois une enflure au cou des bœufs, ou par contusion, ou par un abscès qui s'y est formé. Si c'est par contusion, on y appliquera un cataplâme fait de miel, de sain-doux & de son. Faites bouillir le tout dans du vin blanc; on laissera ce cataplâme pendant trois ou quatre jours. Si c'est par un abscès, ce qu'on connoitra, lorsque le prémier remède n'aura pas operé, il faudra prendre de l'onguent d'althea, de l'huile de laurier, & du beurre frais, deux onces de chacun. Le tout étant battu à froid, on en frottera le cou du bœuf qu'on tiendra enveloppé de linge. Cette onction ne manquera pas d'attirer l'humeur en dehors, ce qui formera une tumeur qu'on ouvrira avec le ciseau, si-tôt qu'on jugera à propos de le faire. Cette ouverture ainsi faite, on aura soin tous les jours de la panser, en y mettant de la racine d'ortie, & continuer jusqu'à ce que l'abscès soit déchargé entierement de ses humeurs putrides.

Enflure des pieds de bœuf. Comme c'est l'ordinaire des méchantes humeurs de se jetter toûjours sur les parties d'en bas, sur-tout lorsqu'elles sont affligées; il feroit dangereux qu'une enflure au pié d'un bœuf, n'en attirât une trop grande abondance, si par le repos & les remèdes on ne détournoit ce désordre; c'est peu de chose, il est vrai, qu'une pareille enflure, mais néanmoins capable de causer bien du mal, si l'on n'y remédioit, en y appliquant des feuilles de sureau broyées avec du sain-doux, & enveloppées d'un linge, ce cataplâme est seul suffisant pour la guérir. *Voyez* PIEDS.

Enflure des brebis. L'enflure est causée aux brebis pour avoir mangé des herbes qui leur sont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuses auroient infectées; elles creveroient sans doute, si on négligeoit de les sécourir. Cette enflure se remarque aisément, & l'on reconnoit qu'elle est dangéreuse lorsqu'on leur voit la bouche bavante, & que cette mauvaise humeur exhale par la bouche une mauvaise odeur. Pour guérir les brebis de ce mal, on les saigneta d'abord sous la queue, en la partie qui est proche les fesses, après quoi on leur donnera à boire de l'urine d'homme.

Enflure qui survient aux chevres. Après que les chevres ont mis leurs chevreaux au monde, quelquefois à cause du grand travail qu'elles ont eu, leurs matrices deviennent enflées, ou l'arriere-faix n'est pas bien venu, ce qui leur cause au dedans un terrible désordre, si l'on n'y remédie promptement, en leur faisant avaler un verre de bon vin.

Enflure des cochons. Dans la saison des fruits, les cochons en mangent souvent de pourris en si grande quantité, qu'ils en deviennent enflés, & cette enflure leur deviendroit dangereuse, si l'on n'y apportoit du remède; c'est pourquoi on leur fait une décoction de choux rouges qu'on leur donne à boire, ou bien on leur donne de ces choux mêlés dans leur nourriture, & ils désenflent en peu de tems.

Enflures des glandes du cou du cochon. Quand on s'apercevra qu'un cochon a les glandes du cou enflées, on se servira du même remède que pour les catarres.

Tisanne excellente pour l'enflure.

Faites bouillir dans deux pintes d'eau jusqu'à réduction de chopine, racines de pissenlis, de chardons roulans, de rosier sauvage, & d'arrête-bœuf, de chacune une poignée. La décoction étant passée, faites-y dissoudre le poids de deux écus de poudre de cristal mineral. La dose est de deux verres que l'on doit prendre le matin à jeun, jusqu'à ce que l'on soit guéri.

ENFONCER. Terme de Fauconnerie. Se dit de l'oiseau qui fond sur sa proye, en la poussant jusqu'à la remise. L'épervier vient d'enfoncer la perdrix.

ENG

ENGELURES. Ayez du sain-doux de porc mâle, ou du gras d'oison, faites-le fondre, & melez-y une suffisante quantité d'eau-de-vie, puis remuez le tout avec un petit bâton, jusqu'à ce qu'il soit réfroidi: vous en oindrez le mal soir & matin auprès du feu.

Engelure des pieds. Reméde spécifique. Faites cuire dans un chaudron plein d'eau, environ un litron de chataignes: étant bien cuites, écrasez-en une vingtaine dans l'eau, & mettez-y vos pieds, en les frottant, & y restez le plus long-tems qu'il vous sera possible. *Voyez* Pommade.

ENGOURDISSEMENT C'est un sentiment diminué ou suspendu pour un tems. Il est quelquefois général, faisant ressentir par tout le corps des picotemens, tels que si c'étoit des fourmis. Quelquefois il n'est qu'à une partie, mais pour l'ordinaire il prend plus aux pieds qu'ailleurs. Si l'engourdissement arrive souvent, il menace de la convulsion, ou de la paralysie; & s'il est accompagné du vertige, on doit appréhender l'apoplexie, l'épilepsie, ou la létargie.

Celui qui vient d'un coup, ou d'une blessure, est incurable; il faudra apporter à sa guérison les mêmes remédes qu'à la paralysie. Que si toutefois il étoit causé par trop de sang, l'on en fera tirer autant qu'il en sera besoin; & l'on se purgera avec la casse, le catholicon double ou avec le sirop universel.

L'engourdissement des membres se fait quand ils sont pressés, car pour lors les esprits sont ampêchés de passer; de sorte qu'on n'ose pas s'appuyer sûrement sur ces membres-là. Outre cela, on y sent de petites piquûres comme des fourmis, lesquelles procedent de ce que les parties sont inégalement affectées; car les stupides tiennent aux saines, il n'y a pas de meilleur reméde que d'étendre fort tout le membre, & le frotter, ou en prenant le pousse de la cuisse qui souffre avec la main opposée. *Cardan.*

ENGRAISSER *la volaille.* On prendra indifféremment ou les chapons, ou les poules qu'on veut engraisser, puis on les enfermera dans une chambre où le grain ne leur manquera point, ainsi que l'eau; & les meilleurs de tous les grains sont, suivant l'estime qu'on en fait, l'orge & le froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de son bouilli qu'on leur donne de tems en tems.

Autre maniere d'engraisser la volaille.

Voici encore une autre maniere d'engraisser la volaille, qui demande à la vérité un peu plus de soin; mais qui rend aussi beaucoup plus de profit, & voici quelle elle est. On prendra indifféremment dans la basse-cour quelques volailles que ce soit, ou chapons, ou poules; & avant que de les mettre dans des épinettes, qui est une maniere de cage faite exprès, où cette volaille est fort à l'étroit, & où elle est séparée l'une de l'autre; avant, dis-je, que de les placer là-dedans, on leur plume la tête & les entre-cuisses, à cause qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de substance, & par conséquent tout le corps n'en profite pas tant. Ces épinettes qu'on leur destinera, seront posées dans un lieu chaud & obscur, à cause que le grand air qui pénêtre au dedans de nous par l'organe des yeux, subtilise par trop la substance qui venant à se dissiper en partie, ne profite qu'à moitié dans le corps où elle agit. Ce qui fait aussi qu'on leur creve les yeux; c'est que plus ils seroient dans le mouvement, plus la substance de la viande qu'ils prendroient, se convertiroit en excremens, plutôt qu'en bonne nourriture. Le mouvement étant une des principales causes de la digestion.

Enfin, pour toutes ces raisons dont je viens de donner des éclaircissemens, cette espece de cage, ou ces épinettes étant ainsi en place, on y renfermera les chapons, ou les poules qu'on souhaitera engraisser.

Alimens pour engraisser la volaille.

Cette pratique observée, il faut avoir de la farine de millet, d'orge, ou d'avoine, dont on leur compose une pâte qu'on fait avaler par morceaux, on prend ce soin deux ou trois fois le jour; dans le commencement, on ne leur en donne que peu, à cause que ces animaux ne sont pas faits à cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus, jusques à ce qu'ils y soient entierement accoûtumés, après cela on les obligera d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorsqu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera point d'abord de leur manier le gosier, afin que si on le trouve entierement vuide, on ne craigne point de leur en donner à manger; au lieu que si l'on s'appercevoit que la digestion des viandes ne fût pas encore faite, on attendra à les nourrir jusqu'à ce que la nature ait fait son opération. Assurément ce seroit perdre son tems, cette trop grande abondance de nourriture prise coup sur coup, étouffant la chaleur naturelle, qui n'étant ni assez abondante, ni assez forte pour cuire cet aliment, ne se tourne qu'en crudités, au lieu de se convertir en bonne nourriture.

Qu'on observe que toutes le fois qu'on fera prendre de cette pâte à ces animaux il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur serve de mangeaille & de boisson, car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, si l'on veut, de crainte de la vermine, les plumer jusques sous les ailes, afin que leur fiente ne puisse s'y attacher, & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'ils occupent dans les épinettes, on les en ote pour un peu de tems: alors il faut les laisser promener, & pendant ce tems, ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent sentir les incommoder: ce petit soin leur est très-agréable.

Engraisser les canards & toutes sortes de bêtes. *Voyez* le mot particulier de chaque animal, & celui de Volaille.

Engraisser les bêtes à corne, & chevaux. Voyez jonc marin, ou autrement sain-foin d'Espagne. Voyez aussi brebis Flandrines. Voyez encore le mot, abondance de blé, & particulierement celui de Bétail.

Engraisser les terres stériles & beaucoup pierreuses. Voyez le mot Lupin.

ENL

ENLARMER. On dit *Enlarmer un filet.* C'est un terme dont se servent ceux qui font des filets propres pour la pêche, ou pour la chasse, & ce n'est autre chôse que faire comme de grandes mailles à côté du filet avec de la ficelle.

ENLUMINURE. Estampe embellie avec des couleurs à gomme. Les couleurs dont on se sert pour enluminer, se réduisent à celles-ci: le vermillon, l'azur fin, la cendre fine, la laque de Venise, le blanc de plomb, la cendre verte, le jul de grain, le machicor blanc, le machicot doré, le bistre, ou le noir de cheminée préparé, le noir à noircir, le verd calciné, le brun rouge, l'ocre de toul, la terre d'ombre, l'ocre

jaune, l'inde, & la terre de Cologne. Toutes les couleurs se broyent à l'eau de gomme, excepté le verd calciné, qu'il faut broyer au vinaigre gommé.

Pour les carnations, il faut mêler du blanc & du vermillon. Pour les levres, on mêle la lacque avec le vermillon; & pour ombrer, on mêle du blanc & du vermillon, avec beaucoup de terre d'ombre. Pour les cheveux blancs, un peu de terre d'ombre, avec beaucoup de blanc; pour les roux, du brun rouge, avec de l'ocre jaune; pour les ombres, de la lacque avec du bistre.

Pour les habillemens on enlumine le drap blanc de la terre d'ombre mêlée avec du blanc, & pour les ombres, il faut du noir & de la terre d'ombre. Pour le rouge, on se sert de vermillon pour les jours des plis; pour les ombres obscures, de la lacque sur le vermillon; & pour les claires, du vermillon mêlé avec la lacque. Les étoffes s'enluminent avec le blanc de plomb, & les ombres, avec du noir & du blanc. Enfin on représente le linge avec du blanc de plomb & un peu de bleu.

Pour ce qui est du mêlange des couleurs, on mêle la lacque avec l'inde pour le violet le plus ombré; pour celui qui doit l'être moins, on mêle le bleu avec la lacque; & pour les jours, on mêle le bleu & le blanc avec la lacque.

Pour les jours clairs du bleu, on le fait plus clair; pour les ombres, plus chargé; & pour le plus obscur, on le mêle avec l'indie.

Les jours de jaune se font avec le machicot blanc; les ombres, avec la terre d'ombre & le machicot; & les ombres les plus obscures, avec la seule terre d'ombre.

Les jours du jaune doré, se peignent avec le machicot doré; les ombres avec la mine de plomb, mêlée parmi le machicot; les ombres plus obscures, avec un peu d'ocre de roul, un peu de lacque, & très-peu de mine de plomb; & les plus foncées, avec la lacque & la terre de Cologne.

Les jours de l'orangé, se font avec la seule mine de plomb; & pour les ombres, on y ajoûte la lacque. Cette derniere couleur s'employe très-claire pour les jours des draperies, & plus épaisse pour les ombres.

Il y a deux sortes de verd. L'un se fait avec du verd calciné, & du jul de graine mêlé du calciné. Pour le mieux ombrer, on y mêle de l'indie.

L'autre se fait avec le bleu & le machicot, & pour le mieux ombrer, on mêle plus de bleu.

Pour les arbres, on se sert de la terre d'ombre avec un peu de verd. Les terrasses se font de la même maniere; & s'il y a de la verdure, on mêle le verd calciné avec le jul de graine.

On peint les murs des maisons, & les pierres avec du blanc, & les ombres se font avec le jaune & le noir.

Le ciel & les montagnes se font avec du bleu; auprès des montagnes, on met du jaune, & en approchant du bleu. On adoucit avec la lacque & le bleu mêlés ensemble. Les nuées se font avec le violet; & si elles sont obscures, on se sert de la lacque, & de l'indie mêlées ensemble. Enfin, on peint les lointains avec le verd & le bleu.

ENR

ENRICHIR. Le saint Esprit nous apprend trois moyens pour enrichir une famille, & nous détrompe d'une erreur commune dans le monde, qui persuade à plusieurs qu'ils s'enrichiront par le crime. *Prov.* 14. *v.* 22. *&* 23. *Errant qui operantur malum, misericordia & veritas praeparant bona, in omni opere erit abundantia.* Ceux qui font le mal, se trompent s'ils croyent réüssir par cette voye, il n'y a point d'autres moyens pour s'enrichir que les trois suivans:

1°. L'aumône, *misericordia.* 2°. La verité, *veritas.* 3°. Le travail; *in omni opere erit abundantia*, ainsi c'est un erreur grossiere de s'imaginer qu'on réüssira en s'abandonnant à l'impureté, qu'on gagnera du bien par cette voye, qu'on épousera un riche parti, puisque Dieu ne bénira pas de pareils desseins, & que ces maisons ne manqueront point de tomber. Dieu ne benit que ceux qui le servent. *Eccl.* 1. 19. *Timenti Dominum benè erit; omnem domum illius implebit;* Dieu comblera de ses bénédictions ceux qui le craignent, & il remplira leur maison de toute sorte de biens. L'injustice, & les autres crimes n'enrichissent jamais personne; au contraire, ces désordres font périr les maisons les mieux établies. Il n'y a que le soulagement des pauvres, l'observance des commandemens de Dieu, la fidelité au travail, chacun selon son état, qui enrichissent & affermissent les familles. Le crime étant toûjours la cause de leur ruine. *Prov. chap.* 54. *vers.* 34. *Miseros facit populos peccatum.* Le peché rend miserables les peuples.

Voyez le mot EDUCATION.

Voyez BLÉ, & multiplication de grains.

Voyez les mots FLEURS, FRUITS, & parcourez la table, le mot de vôtre état & condition, marchand, artisan, &c.

ENROUEMENT. C'est une difficulté de parler, qui est causée par quelque fluxion.

Remede contre l'enrouement.

Prenez du pouliot, faites-le cuire dans l'eau, & le soir avant que de vous mettre au lit, vous prendrez une écuellée de cette eau un peu chaude avec un peu de sucre. Vous n'aurez pas réiteré ce remede trois ou quatre fois, que vous aurez la voix aussi claire qu'auparavant.

Autre. Donnez trois jours de suite un gros d'yeux d'écrevisses.

Autre. Le baume de souphre y est bon.

Autre. La décoction d'éretimon avec des raisins de passe: c'est le plus excellent de tous les remedes.

Autre. Prenez un grand verre d'eau, avec deux cuillerées de verjus, & demi cuillerée de sucre.

ENT

ENTES. Composition d'une cire qui sert à couvrir les entes des arbres. Pour la faire, vous prendrez une demi livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de thérébentine commune; vous ferez fondre le tout ensemble dans un pot neuf de terre, qui soit vernissé, en les remuant souvent; vous laisserez réfroidir cette composition au moins douze heures, puis vous la romprez par morceaux, en la tenant dans l'eau tiede l'espace d'une demi heure, la maniant & dérompant entierement, pour être plus facile à appliquer. Vous pourrez aussi tremper dans cette composition de la toile, que vous couperez en forme d'emplâtres propres à la playe de vos arbres, & cela vous épargnera beaucoup de cette composition, d'autant qu'il n'y en entrera pas tant qu'en morceaux. Vous vous servirez aussi de cette toile pour couvrir la fente de vos arbres, qui reste entre les deux greffes, pour la préserver de l'eau, & vous en envelopperez aussi la poupée avant que de mettre la terre & le foin. Par ce moyen vous serez assûré que l'eau ne pourra nuire à vôtre greffe.

ENTER. Terme de Fauconnerie. C'est joindre une penne qu'on gardoit, à celle d'un oiseau qui est rompue, froissée ou albernée.

Pour faire profiter les entes.

Il faut les arroser de lavûres d'écuelles. Cela les fait

avancer extraordinairement & empêche que le fruit ne soit pierreux, principalement les poires de bon chrétien. *Voyez* GREFFE.

ENTES. *Voyez* MOQUETTES.

ENTÉES. Terme de chasse. Ce sont des fumées de cerf ou de biche, dont deux n'en font qu'une, & qui se peuvent séparer sans se rompre.

ENTOISER. C'est un mot qui se dit des choses qui se vendent & s'achetent à la toise ; de sorte qu'on les met dans des tas d'une figure quarré, pour pouvoir être toisées, ainsi on dit : *entoiser du fumier, de la pierre, &c.*

ENTORSE. C'est un mal qu'on s'est fait principalement au pié, ou à quelqu'autre membre, par une action violente.

Remede contre les entorses.

Mêlez de la cendre avec du vinaigre, ajoûtez-y un peu de sel, & cuisez-le à consistance de cataplâme; appliquez-le, & changez-le deux fois le jour, gardez le lit.

Autre. Aussi-tôt que vous vous serez donné une entorse, plongez vôtre pié dans un seau plein d'eau fraîchement tirée, & restez-y le plus long-tems que vous pourrez.

Autre. Prenez du son de pur froment, bien séparé de sa farine, faites-le bouillir dans deux tiers d'eau, & un tiers de vinaigre, & mêlez bien jusqu'à consistance de bouillie, que vous appliquerez en cataplâme sur l'entorse.

Autre. Faites bouillir deux bonnes poignées de roses de provins seches, dans deux chopines de gros vin rouge, bassinez chaudement la partie affligée avec la décoction, & mettez les roses dessus, en forme de cataplâme.

Autre. Faites cuire sous la cendre, dans une feuille de papier, ou de chou, le blanc & le verd de quelques porraux, qu'il ne faudra pas couper, mais plier & rouler comme une espece de boule ; quand elle sera cuite, vous en ôterez ce qui sera brûlé, & vous mettrez le reste sur l'entorse, ayant soin de la bien envelopper avec du linge. Ce remede est éprouvé.

Remede pour les entorses des chevaux.

Aussi-tôt qu'un cheval s'est donné une entorse, il faut y remedier chaudement, ou bien un cheval court grand risque d'être estropié dans la suite. Les chemins trop rudes & trop raboteux, les ornieres sont souvent les endroits où ils amassent ces sortes de dislocations, qui ne sont autre chose, que lorsque le boulet se tourne à côté avec violence. Lorsque quelque cheval se donne une entorse aux jambes de derriere, on le guérit avec bien moins de facilité, que lorsque cet inconvenient lui arrive en celles de devant.

Le remede qu'on peut apporter promptement aux dislocations, c'est de prendre gros comme un œuf de couperose, qu'on fait infuser à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on fait tremper un linge plié en forme de compresse, dont on entoure le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met dessus, le tout appliqué froidement. Cette opération se réitere de six heures en six heures, & l'on continue jusques à ce que le mal soit guéri. Deux jours suffiront pour parvenir à cette guérison, si l'on n'a point tardé à y apporter remede.

ENTRÉE de table. *Voyez* CUISINE.

ENTREMETS. *Voyez* CUISINE.

ENTREVOUX. *Voyez* BOIS.

ENU

ENULE CAMPANE *ou* aunée, en latin *enula campana*, ou *helenium*.

Description.

Cette plante est une espece d'aster. Les feuilles qui sortent de sa racine, sont de couleur verte, pâles par dessus, blanches en dessous, attachées à des queues courtes, & crenelées en leurs bords, elles rampent par terre. Ses tiges qui sortent du milieu de ces feuilles, sont droites, rougeâtres & armées de petits poils; elles s'élevent à la hauteur de quatre à cinq pieds, & poussent des rameaux garnis de feuilles sans queue. Ses fleurs sont un peu odorantes, jaunes, radiées & composées chacune d'un amas de fleurons, environnés d'une couronne formée par des demi fleurons; elles naissent aux sommets des tiges & des rameaux. Ses semences sont oblongues, surmontées d'une aigrette, & renfermées dans des têtes qui succedent à la fleur. Sa racine est charnue, d'une odeur forte, d'un goût amer, d'une couleur obscure en dedans, & blanche en dehors.

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes, dans les prés, dans les lieux gras & ombrageux.

Propriétés.

La racine d'aunée est sudorifique, attenuante, vulneraire & déterive. On l'employe assez souvent en Médecine. Elle est bonne contre l'asthme, contre la morsure de serpens, & contre les ulceres des poûmons. Enfin, elle est propre pour fortifier l'estomac, & aider à la digestion. On l'employe encore dans la gratelle.

EPA

EPAISSISSANTES. *Voyez* PLANTES.

EPAULE de mouton. *Voyez* CUISINE, ou MOUTON.

EPAULÉES. *Voyez* MAISON.

EPE

EPEAUTRE. *Voyez* BLÉ.

EPÉE. *Toile qui resiste à l'épée.* Mettez en double une toile neuve bien forte ; enduisez-la de colle de poisson dissoute en eau commune, & faites la sécher sur un ais. Ensuite, faites fondre ensemble une once de thérébentine, deux onces de cire jaune, autant de mastic, & autant de résine, mêlez bien le tout, en remuant, & trempez vôtre toile dans ce mélange, ensorte qu'elle en soit entierement imbibée.

EPERLAN. Petit poisson de mer, qui est d'un bon gout. Pour faire frire l'éperlan, il faut l'écailler, le vuider, & le mettre mariner avec sel, poivre, vinaigre, ciboule & laurier ; & après l'avoir bien essuyé, & ensuite saupoudré de farine, on le fait frire, & on le sert chaudement avec du persil frit à l'ordinaire.

On fait aussi des ragouts d'éperlans ; le plus ordinaire est de les faire cuire dans le vin blanc, avec sel, poivre, muscade, un morceau de citron verd, & un peu de beurre ; pour liaison, on ajoûte un peu de farine frite, & l'on sert chaudement avec des capres.

EPI

EPICE. *Maniere de faire l'épice douce des Patissiers.* Prenez deux onces de gingembre, une once de poivre battu en poudre, mettez-les ensemble, ajoûtez-y des cloux de gérofle battus, de la muscade rapée bien menu, & de la canelle battue, de chacun une once ou environ, pour une livre de poivre, plus ou moins, comme il vous plaira, & conservez toutes ces choses mêlées ensemble dans une boëte.

Remarquez qu'on peut garder séparément quelque sorte d'épice dans des petites bourses de cuir, ou dans une boëte divisée en plusieurs tiroirs.

Remarquez aussi qu'il y a plusieurs personnes qui n'employent que du poivre seul au lieu des autres épices, quoique l'épice composée soit plus douce que le poivre seul.

Autre maniere de faire de l'épice douce pour la patisserie.

Faites secher du sel, puis vous le mettrez en poudre, & vous en mettrez autant pesant qu'il y aura d'épice, gardez-la dans un lieu qui ne soit pas humide.

EPICIAS. *Voyez* dans le lieu où l'on parle des GRAINES, vous y trouverez la métode de semer les graines d'Epicias.

EPI-DEAU, en latin *potamogeton.*

Description.

C'est une plante aquatique dont les tiges sont longues, nouées & rameuses. Les feuilles sont longues & étroites, comme celle de gramen, lorsqu'elles sont dans l'eau ; mais quand elles sont parvenues au dessus, elles nagent sur la superficie, & deviennent aussi larges que celles du plantain ; ses fleurs sont des épis à quatre feuilles disposées en croix, de couleur rougeâtre, ou purpurine, soutenues par des pedicules qui sortent du milieu des feuilles. A ces fleurs succede une maniere de tête, qui contient quatre semences oblongues, rougeâtres & remplies d'une moëlle blanche.

Lieu.

Cette plante croît dans les étangs, & dans les marais ; elle fleurit en Mai.

Proprietés.

L'épi-d'eau est astringent & réfrigerant. Il est fort bon aux démangeaisons, & aux ulceres corrosifs & inveterés ; comme à toutes sortes d'inflammations, & éresipeles. Les feuilles cuites dans la poële avec de l'huile d'olive & du vinaigre, & puis rendues tiedes dans du lait, appaisent les grandes douleurs de la goute.

EPIERRER. C'est un terme qui se dit d'une terre, de laquelle on ôte une petite quantité de petites pierres ou cailloux qui s'y trouvent. Ainsi on dit : *il faudroit épierrer cette terre*, ce qui se fait ou avec une claye, ou simplement avec un rateau, &c.

EPILEPSIE, dite mal-caduc, ou mal de saint Jean. C'est une convulsion causée par une humeur crasse, visqueuse & froide ; contenue au premier ventricule du cerveau, & quelquefois dans tous les autres, qui blesse l'entendement & les sens, laquelle se manifeste par le moyen des nerfs repandus par toutes les parties du corps. Elle n'est pas continuelle, mais elle revient de tems en tems.

Cette maladie se peut guérir jusqu'à l'âge de vingt-cinq ans ; après cet âge, il est très-rare & très-difficile d'en procurer la guérison ; mais elle peut être beaucoup soulagée. Les remedes dont nous parlerons dans cet article, sont fort bons pour ces deux intentions.

L'épilepsie est plus commune aux enfans, à raison de la délicatesse des nerfs, qu'à ceux qui sont d'un âge avancé, si l'on ne guérit pas les garçons avant vingt-cinq ans, les filles avant leurs ordinaires, & les femmes après leur premiere couche, l'on est assuré que cette maladie les accompagnera jusqu'au tombeau. L'on peut encore l'appeller *maladie aigue*, quoiqu'elle soit sans fiévre. Celle qui prend dans la nouvelle lune, est beaucoup plus humide que froide ; au défaut, beaucoup plus froide qu'humide. Elle a sa source, ou au cerveau, & c'est la plus mauvaise, ou à l'estomac, ou dans les parties les plus éloignées du corps.

L'épilepsie qui vient du cerveau, se fait connoître à une pesanteur & à une grande douleur de tête, à une vuë trouble, à l'ouie & à l'odorat blessés, à un visage pâle, à des songes fâcheux & à une chûte si subite que l'on ne s'en apperçoit jamais.

Quand elle vient de l'estomac, on sent un peu avant que de tomber, une pesanteur dans tout le ventricule avec des picotemens accompagnés d'un appetit devorant. L'accès étant proche, on le reconnoît par les signes suivans, qui sont la défaillance & les maux de cœur avec vomissement bilieux ou pituiteux.

Quand elle arrive par un vice caché aux extrémités du corps ou à la matrice, principalement aux femmes nouvellement accouchées, elles sentent un frisson s'élever à peu près dans l'endroit où vient le mal, qui se porte peu à peu à la tête. On arrêteroit peut-être cet accès, si d'abord on faisoit une forte ligature autour de la partie, où la vapeur prend sa source. Elle est plus ordinaire au commencement du printems, que dans les autres saisons, la fiévre quarte arrivant à un épileptique, le soulage beaucoup.

Ce qui cause en partie cette maladie & à quoi ceux qui ont des enfans, ou ceux à qui on a donné la direction, doivent prendre garde, c'est de les détourner du grand bruit, & d'empêcher que l'on ne leur fasse peur, qu'on ne leur donne des coups à la tête, qu'ils ne sentent de fortes odeurs, sur-tout celle d'ache ou de celeri, ou qu'ils ne prennent de mauvaise nourriture.

Remedes divers contre l'épilepsie pour les differens âges.

I. Aux enfans qui seront attaqués de cette maladie, on commencera à leur donner une nourrice bien saine, un lait de six à sept mois, une bouillie fort claire, dans laquelle on mêlera une pincée de thim, & de marjolaine en poudre. On leur mettra sur la tête un petit emplâtre de thériaque, que l'on renouvellera de huit jours en huit jours. On leur fera sentir à tout moment quelque douce & agréable odeur. Leur boire ordinaire sera aromatisé & adouci d'un peu de canelle, d'anis, de coriandre, & de sucre ; une fois la semaine on mêlera dans leur bouillon douze ou quinze grains de rhubarbe en poudre, ou bien on la leur fera prendre dans un œuf, ou dans un potage.

II. A l'égard de ceux qui auront sept ans passés, si aux premiers accès, on leur tire du sang, ils ne retomberont plus dans l'épilepsie, sinon on les ventousera entre les deux épaules, ou on leur fera un cautere.

III. Pour les en guérir infailliblement, on fera dissoudre vingt grains de sel de corail, avec autant de sel de perle dans une cuillerée de canelle, on continuera ce breuvage un mois entier le matin à jeun.

IV. Ceux qui ne seront pas assez riches, dissoudront dans un peu de vin, un demi gros de thériaque le soir & le matin, ou bien useront pendant quarante jours d'un tel sirop.

Sirop contre l'épilepsie.

Prenez une livre de suc de rabac bien verd avec 2. livres de sucre, faites-le cuire en sirop, la prise est d'une once pour les petits enfans, & pour les autres de deux ou trois onces, à proportion de leur âge. Il faudra avant que d'en user, purger les derniers avec deux dragmes de séné, une demi-dragme d'agaric & de canelle, avec une pincée d'anis infusés dans une décoction de betoine, de pulegium, de mélisse, d'hissope & de sauge, & y ajoûter ou une once de manne, ou autant de sirop de pommes composé,

ou

ou de fleurs de pêcher, avec un grain ou deux de castor.

V. Le plus souverain d'entre tous les remedes, c'est d'éternuer. Pour cet effet l'on usera de la poudre d'aristoloche longue, de la sauge, de la betoine, de l'imperatoire, du gui de chêne, d'aunée, d'agaric, d'anis, ou de fenouil; on peut encore tirer par le nés de la décoction de mouton à fleur rouge, ou de celle de la petite centaurée.

VI. Les jeunes filles se feront saigner du bras, & ensuite du pié, si elles sont dans le tems d'avoir leurs ordinaires, elles prendront souvent des lavemens composés avec des racines de polipode, de flame ou d'iris, ou d'aristoloche, de feuilles de betoine & de mercuriale, ajoûtant à chacun une once d'huile de rhûe avec une once de miel, de mercuriale, & autant de diaphœnic.

VII. Si l'épilepsie arrivoit à une femme en couche par la retenue des vuidanges, on la saignera au pié; si c'est par quelque matiere pourrie retenue dans la matrice, on lui fera prendre de l'eau de menthe, ou de l'eau de canelle, ou de l'eau de rhûe, ou deux onces de manne fondue dans un verre de suc de mercuriale, ou d'eau d'armoise. Tous garderont une maniere de vie, qui échauffe & desséche doucement.

Regime qu'on doit observer.

VIII. Afin d'empêcher la génération de la pituite, & de rendre le sang plus louable; mangez de la volaille, sa chair est plus propre que celle des autres animaux, elle est meilleure rôtie que bouillie; elle conviendra encore mieux, si on l'assaisonne avec de la sauge, de la marjolaine, du thim, du pouliot & de l'hisope. Le poisson est tout-à-fait contraire, comme aussi le fruit crud, le laitage, les legumes, la salade & autres viandes humides, gluantes & grossieres, sur-tout celles de mouton, d'agneau & de chevreau, aussi bien que l'ail, l'oignon, la moutarde, & toutes choses vaporeuses; le vin pur même est fort nuisible. C'est pourquoi pour leur boisson ordinaire les épileptiques useront d'eau bouillie avec de la raclure de corne de cerf, de gingembre, de canelle, ou de coriandre, ou ils boiront de l'hidromel, qui leur sera plus agréable que du vin; le fréquent usage en est bon, comme aussi la tisanne avec le fenoüil marin, c'est la percepierre. L'on évitera le dormir du midi, celui de la nuit sera moderé, l'on fuira la tristesse, le chagrin, les soins, la crainte, & les autres passions d'esprit.

IX. Si dans l'accès l'on coupe un peu de cheveux du devant de la tête à celui qui est tombé & qu'on les lui mette dans la bouche, il s'arrêtera sur l'heure. Que si l'on s'appercevoit que l'épilepsie fût causée par la simpathie de l'estomac; pour le plus sûr, ce seroit de provoquer tous les mois un vomissement avec le tartre émétique, ou le regule d'antimoine, ou avec le vitriol calciné, la dose sera suivant les âges, depuis quatre grains jusqu'à six ou huit pour les plus robustes, que l'on fera prendre dans un peu de conserve de rose, ou de gelée de groseille, ou de pommes cuites: si c'étoit par le consentement des parties plus éloignées, l'on feroit, comme l'on a déja dit, des ligatures, ou l'on appliqueroit des ventouses aux endroit à peu près que l'on sent lever cette vapeur.

X. Tous les épileptiques pourront porter sur eux une ceinture faite de peau d'âne, ou de loup, ou pendront à leur cou les pierres qui se trouvent dans les gosiers des hirondelles, ou du gui-de-chêne, ou du salpêtre, ou du pirêtre, ou de la chrysolite, ou du corail, ou une émeraude, ou de la racine de pivoine, ou l'os du front d'un âne. Une bague d'un véritable pié d'élan, mise au doigt annulaire, guérit non seulement l'épilepsie; mais encore la convulsion, & tous autres retiremens de nerfs.

XI. Prenez du suc de pimprenelle & faites-en dégoûter dans l'oreille, la douleur s'appaisera.

XII. Prenez une dragme d'ellébore blanc, autant du noir, avec une poignée de sel que vous mettrez dans un coquemar de terre tenant six pintes d'eau que vous ferez bouillir l'espace d'un quart d'heure, puis tirez-le du feu, & laissez-le infuser l'espace de quarante heures sur une fenêtre pour le faire ensuite bouillir jusqu'à la réduction de trois pintes que vous mettrez dans une bouteille bien fermée pour vous en servir au besoin, l'attiraut par le nés. Ce remede est bien éprouvé.

XIII. Il faut prendre l'eau distillée de fleurs de tillot; elle est merveilleuse pour les enfans épileptiques, en quelque maniere qu'elle soit donnée. La dose ordinaire est de trois onces qu'on fait prendre trois fois le jour.

XIV. Prenez un crâne d'homme, si c'est pour un homme; si c'est pour une femme, celui d'une femme, sur-tout qu'il soit entier, c'est-à-dire tout le dessus de la tête que vous mettrez en poudre très-déliée, à laquelle ajoutez de la racine de pivoine en poudre, une once, avec neuf grains de sa graine, & une dragme de gui-de-chêne, le tout en poudre dans une pinte de vin de Servagnac, au défaut duquel prenez du meilleur vin d'Espagne rouge, ou du plus excellent vin rouge qu'on pourra trouver. Il faut boire le tout en neuf matins, les neuf derniers jours de la lune. Si le mal reprend au croissant, il en faut donner pendant neuf autres matins de la nouvelle, & continuer ce remede pendant trois lunes.

XV. *Autrement.* Il faut calciner sans feu le crâne d'un homme mort d'une mort violente, en prendre deux gros; de gui de chêne, de pié d'élan, de cinabre d'antimoine, ou du commun, un gros de chacun; de cardanum, quatre grains pulvérisés. La dose est douze grains aux enfans immédiatement après l'accès, aux adultes une dragme.

XVI. Du sel volatil du sang humain, un gros. Ce remede est immanquable.

XVII. Un gros de lierre terrestre dans un verre d'eau pendant sept jours.

Nota, 1°. Avant & pendant la guérison, vous userez du sternutatoire que vous trouverez aux maux de tête, & avant toutes choses faites vomir le malade.

Nota, 2°. Il faut que dans cette maladie le malade ne boive à son ordinaire que de l'hydromel.

XVIII. Prenez du cinabre mineral en poudre subtile, jettez dessus de l'eau de pluye, faites-la bouillir une heure, séparez l'eau trouble du plus grossier, mettez-la à part, & remettez-en d'autre, ce que vous réitererez jusqu'à ce que l'eau ne soit plus trouble; laissez reposer vos eaux; étant claires, séparez-les d'une poudre subtile qui restera au fond & que vous sécherez. La dose est de dix ou quinze grains dans l'eau de muguet. On doit purger le malade avant que d'en prendre.

XIX. Prenez le cerveau du corbeau desséché & mis en poudre, vingt grains, dans un verre de vin blanc le matin au décours de la lune.

XX. Orphée & Archelus enseignent, à ce que raconte Pline, que ceux qui sont tombés du mal-caduc, sont incontinent délivrés de la convulsion, si on arrose leurs levres de sang humain, en l'accès, ou si l'on pique, ou pince fort les gros orteils de leurs pieds. *Mizauld.*

XXI. *Pour les vapeurs.* On dit que les nœuds de bois du guy qui vient au chêne, guérit cette espece de convulsion, qui se fait de vapeur, que les nôtres appellent crampe; il faut les mettre sur le lieu qui

souffre, afin qu'il fuye incontinent deça delà : cela avient parce que ce bois est plein d'un suc delié & gras, ou par une raison occulte. *Cardan.*

XXII. Il est important d'observer ici, que le gui de chêne est un remède excellent, curatif, préservatif, & qui soulage beaucoup dans cette déplorable maladie. Quelques-uns prétendent que le gui de coudrier vaut encore mieux.

Préparation du gui de chêne.

Il faut le faire sécher au four, après qu'on en aura tiré le pain, le mettre en poudre fort subtile, passer cette poudre par un tamis de soye & la conserver pour le besoin.

Usage de la poudre de gui de chêne.

Tous les trois derniers jours de la lune, il faut prendre le poids d'un écu d'or de cette poudre, la faire tremper une nuit entiere dans un demi verre, ou un verre de vin blanc, avaler chaque matin ce vin avec la poudre, & réiterer la même dose pendant les trois jours.

XXIII. L'épileptique peut porter toûjours pendu au cou un morceau de gui de chêne, qui soit tout frais, & qui n'ait point été mis au four.

Le Remede noir du Roy de Dannemarc.

XXIV. Prenez le crâne d'un homme, principalement d'un larron pendu, & non mort par accident, ni de maladie, car on lui attribue plus d'efficace qu'aux autres ; faites-le rôtir sur le gril, & le mettez en poudre, prenez ensuite trois grains de pivoine, & donnez-les au malade, le matin, avec une dragme de la susdite poudre, & d'eau de lavande, à la quantité d'une cuillerée. Le lendemain & le troisiéme jour, faites-en autant ; mais le malade prendra cette poudre à jeun, & se tiendra en la maison trois jours de suite, boira peu & usera de viandes de facile digestion, comme sont les œufs. Il sera bon aussi que le malade prenne après, tous les jours dès le matin pendent quelque tems une cuillerée d'eau de lavande. L'os de la licorne sert aussi contre cette espece de maladie. *Ranzovius.*

Si on veut cacher ce secret, il n'y a qu'à le mettre dans l'omelette, ou autre chose. De la poudre du crâne, donnez-en la pesanteur d'un écu d'or une fois tous les mois.

XXV. Tirez de terre au mois de Mars des racines de la grande valeriane sauvage inculte, avant qu'elles ayent poussé des tiges, faites-les sécher, & reduisez-les en poudre, donnez-en environ un gros & demi dans une demi cuillerée ou dans un verre de vin blanc. Cette poudre fait suer & vuider par le bas, des vers, & procure souvent l'entiere guerison des épileptiques. Remarquez 1°. qu'on peut faire prendre cette dose dans quelque autre liqueur, comme dans de l'eau ou du lait. Remarquez 2°. qu'on doit faire préceder la saignée ou les purgations selon la prudence & le jugement de ceux qui ordonnent ce remede, qui a parfaitement bien réussi à Mr. Marchant de l'Academie Royale des Sciences.

Consultez enfin ce qu'on a dit de l'épilepsie sur le mot VERTIGÉ, ou sur celui de MAL-CADUC.

Faites infuser pendant une nuit une poignée de feuilles, ou de racines de thûe à la chevre, dans quatre ou cinq onces de vin blanc. Coulez l'infusion & faites-en prendre à jeun, pendant six jours ; savoir les trois derniers jours de la lune, & les trois prémiers de la suivante. Il faut recommencer les trois derniers jours du prémier quartier, & les trois suivans, & continuer de la même maniere de trois en trois lunes. Chaque dose est de quatre onces. On prétend que ce remède est infaillible.

Autre remède éprouvé.

Il faut prendre des grenouilles, au déclin de la lune, & après leur avoir ôté le foye, il faut le bien lavet dans du vin blanc ; ensuite l'essuyer, le faire sécher au four, & le réduire en poudre fine, de laquelle il faut mettre environ le poids d'un écu d'or dans quatre, ou cinq onces d'eau de tillot, ou de mélisse, & en faire prendre à jeun, le matin plusieurs jours de suite.

Autre éprouvé.

Lavez dans de bon vin, une quantité suffisante de vers de terre, & après les avoir bien essuyés, faites-les sécher au four, & réduisez-les en poudre. Faites-en prendre une dragme, qui est la pesanteur d'un écu d'or, à trois nouvelles lunes, le matin à jeun. La poudre d'une taupe préparée de la même maniere a la même vertu.

EPINARS, en latin *Spinacia.*

Description.

C'est une plante qui pousse ses tiges environ à la hauteur d'un pié. Ses feuilles sont larges, pointues, découpées & attachées à de longues queues, dont la couleur est d'un verd obscur. Ses fleurs sont à étamines, d'une couleur herbeuse ou purpurine, elles naissent le long des tiges, depuis le milieu jusqu'en haut. Les fruits viennent dans des endroits séparés des fleurs, ce sont des capsules ovales, dans chacune desquelles on trouve une graine presque rondes, quoiqu'un peu pointue.

Il paroît que les épinars n'ont point été connus par les Anciens, à moins qu'ils ne l'ayent été sous un autre nom.

Lieu.

Cette plante est à present fort commune dans les jardins potagers, où on la cultive pour la cuisine.

Propriétés.

La prémiere eau, que les épinars rendent, n'est pas saine. Ils amolissent le ventre, mais ils sont venteux. Leur suc est bon contre les piquûres des scorpions & des araignées venimeuses, l'eau distilée a le même effet. La nourriture des épinars est meilleure que celle de l'arroche, ils adoucissent la rudesse du gosier, & du conduit des poûmons. L'eau qu'on en distille, au mois d'Avril & de May, lors qu'ils sont en fleur, est bonne contre les inflammations, les érésypeles & les ulceres corrosifs, étant appliquée avec du linge par dehors.

Culture des épinars.

C'est une des plantes potageres, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amendée. Ils ne se perpetuent que de graines, on les seme en plein champ, ou par rayons dans des planches bien dressées ; & c'est deux ou trois fois l'année à commencer vers le sixiéme d'Août & à finir un mois après. Les prémiers sont bons à couper vers la mi-Octobre, les seconds en Carême & les derniers aux Rogations. Ceux qui restent après l'hiver, montent en graine vers la fin de May, & on la recueille vers la mi-Juin. Quand on le coupe, ils ne repoussent pas comme l'oseille, ou le persil. Toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes, & si l'automne est extraordinairement séche, il est assez bon de les arroser quelquefois. On n'en replante point du tout non plus que du cerfeuil, du cresson, &c.

Maniere d'apprêter les épinars.

Amortissez-les comme l'ozeille, & après les avoir hachés menu, passez-les par la casserole avec quantité suffisante de bon beurre, ou de lard fondu, sel, poivre, & un peu de purée, ou suffisamment de crême douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs; il faut les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, & ensuite les servir chaudement, & garnir de croutons frits.

Autrement.

Après les avoir apprêtés, comme nous venons de l'enseigner, il faut ajoûter à l'assaisonnemeur, un peu de sucre, d'écorce de citron, & deux macarons pilés; puis en les tirant, on les arrose de quelques gouttes d'eau de fleur d'orange.

Potage aux épinars.

Mettez dans un pot des épinars bien lavés, ajoûtez-y de l'eau, du beurre, du sel, un petit bouquet de marjolaine, du thim, de la menthe ou baume, un oignon piqué de quelques cloux de gérofle. Faites bouillir tout ensemble, & lors que le potage est cuit à demi, ajoûtez-y du sucre à discretion, par exemple, un bon demi quarteron; une poignée de raisins secs, des croutons en quantité, ou des croutes de pain sechées au feu; achevez de faire cuire le potage, puis le dressez sur des soupes de pain.

EPINARS *fleurs en fruits.* Cette plante est fort semblable aux épinars communs, on a de la peine à la replanter, elle monte incontinent, & porte plusieurs baguilles chargées d'un petit fruit de la grosseur d'une fraise, & de la couleur d'amarante. Quand elle mûrit elle devient noirâtre, & pour lors il faut prendre le fruit, le mettre dans de l'eau, & la graine qui est fort petite & noire ira au fond.

ÉPINE. C'est un nom commun, que l'on donne à plusieurs sortes de plantes, nous parlerons ici de trois différentes especes d'épine; savoir de l'épine blanche, de l'épine de bouc, & de l'épine vinette.

EPINE BLANCHE, *Aubepin*, ou *Aubepine*, en latin *Oxiacantha.*

Description.

C'est une plante, ou plûtôt un arbrisseau dont les feuilles sont comme celles du cameleon blanc, quoique plus blanches, plus étroites, un peu plus rudes & plus piquantes. Sa tige s'éleve à deux coudées de hauteur, elle est plus grosse qu'un pouce, blanche & creuse au dedans, elle produit à la cime une tête semblable au hérisson de mer, quoique plus petite, & un peu longuette. Ses fleurs sont purpurines ou incarnates. Sa graine est semblable au safran bâtard; mais un peu plus ronde.

Lieu.

Cet arbrisseau croît sur les montagnes. Il fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

La racine de l'épine blanche prise en breuvage est bonne à ceux qui crachent le sang, & qui ont des douleurs d'estomac, & de ventre. Elle fait uriner, & resout les apostumes froids. Sa décoction est admirable au mal de dents si on s'en lave la bouche. Sa graine étant bûe, sert contre les convulsions des petits enfans.

L'ÉPINE BLANCHE est fort employée dans la campagne pour les hayes. *Voyez* ce qu'on en dit dans le mot de HAIES-VIVES.

EPINE DE BOUC, en latin *Tragacantha*, ou *spina hirci.*

Description.

C'est un arbrisseau dont la racine est fort étendue, dure comme du bois & couchée à fleur de terre. Elle pousse quantité de surgeons, qui sont fermes & durs; quoique fort petits; ils sont chargés d'une infinité de feuilles petites & menues, qui couvrent certaines petites épines blanches, droites & fortes. On fait des incisions dans la racine, d'où sort une gomme qui se congele, & qu'on nomme Tragacant.

Lieu.

Cet arbrisseau croît dans l'Asie, en Candie, autour d'Alep, dans plusieurs endroits d'Italie, & proche les murailles de Marseille.

Proprietés.

La gomme tragacant, qui sert dans la Médecine, pour être bonne, doit être claire, pure, douce au goût. Elle resserre les pores du corps, & elle est bonne pour les yeux, pour la toux, pour l'apreté du gosier, pour l'enrûmure, & pour toute sorte de catharres, la mêlant avec du miel, & la laissant fondre sous la langue.

ÉPINE VINETTE, en latin *Berberis.*

Description.

C'est un arbrisseau qui produit plusieurs jettons comme le coudrier, qui rarement parvient à la grosseur d'un arbre, il est par tout couvert d'épines longues, menues, blanchâtres & aisées à rompre; elles croissent trois à trois, n'ayant qu'un pié. Son écorce est blanche, polie & mince. Son bois est jaune, frêle & spongieux, il a quantité de racines jaunes, qui rampent presque à fleur de terre. Ses feuilles approchent de celles du grenadier, quoique plus subtiles, plus larges, moins pointues, & environnées de petites pointes. Sa fleur vient en grappe, sa couleur est jaune, il lui succede un fruit, qui est rouge lorsqu'il est mûr.

Lieu.

Cet arbrisseau croît au bord des bois & des bayes, il fleurit en Mai.

Proprietés.

Le vin qu'on fait du fruit de l'épine vinette, pris avec du sirop violat, & de l'eau, dans les fievres malignes, non seulement ôte la soif, mais encore deffend le cœur & le cerveau des mauvaises vapeurs.

On le prépare de plusieurs manieres. On le confit au sucre, on en fait du sirop, de la gélée & du rob. On peut employer toutes ces différentes préparations dans les juleps astringens & rafraichissans, pour la colique bilieuse, pour les retentions d'urine, & pour les inflammations internes. On se sert du suc de l'épine vinette, pour dissoudre & crystalliser le nitre. On tire du sel essentiel de l'épine vinette, c'est ce qu'on appelle le tartre de berberis. Voici la maniere d'en faire l'extraction; on mêle deux livres de suc d'épine vinette avec deux onces de suc de limon, ensuite on fait évaporer doucement sur le feu, puis on passe ce qui reste par une chausse, & on le laisse reposer à la cave, jusqu'à ce que les cristaux soient formés. Ils sont propres contre l'ardeur d'urine, & les inflammations internes. La dose est depuis demi gros, jusqu'à un gros. Le vin d'épine-vinette arrête le cours de ventre, la dissenterie, & les pertes blanches des femmes; on l'employe dans les gargarismes, mêlé avec quelqu'autre liqueur appropriée. Son sirop est bon pour le même usage.

EPIÉ. *Chien epié.* Terme de chasse. C'est un chien qui a du poil au milieu du front plus grand que

l'autre, & dont les pointes se rencontrent, & viennent à l'opposite. C'est une marque de vigueur & de force.

EPL

EPLUCHER. C'est un terme qui se dit proprement des fruits, dont il faut ôter une bonne partie, & sur-tout les plus petits, quand il y en a trop de noués, comme il arrive quelquefois aux abricotiers, pêchers, poiriers, pommiers, &c. Cet épluchement se doit faire, quand les fruits commencent à être gros comme des noisettes; ensorte qu'ils sont bien assurés, c'est-à-dire, qu'ils tiennent bien, & qu'aparemment ils grossiront jusqu'à la parfaite maturité. Le mot d'éplucher se dit encore à l'égard du bois mort, & du bois même & chiffon, qu'il faut prendre soin d'ôter, soit aux figuiers, soit aux autres arbres fruitiers.

EPO

EPONGE. C'est une plante marine, qui ressemble beaucoup au champignon, & qui naît dans la mer attachée aux rochers. Elle est legere, molle & poreuse. Les Anciens ont dit que l'éponge étoit zoophite, c'est-à-dire, qu'elle n'étoit ni animal, ni plante; mais qu'elle tenoit de l'un & de l'autre.

Il y a deux sortes d'éponges; savoir l'éponge mâle, qui a des petits trous blancs & denses; & la femelle, qui en a de grands & de ronds.

Il y en a qui ajoûtent une troisiéme espece, dans laquelle on trouve des pierres, & quelquefois des noyaux qui sont en forme de pommes ou d'amandes écorcées; ces noyaux sont bons contre les vers des petits enfans. A les bien examiner, on trouve que ce sont des petites coquilles.

Avicene dit, que l'éponge est chaude au premier degré, & seche au second, & qu'étant préparée, c'est-à-dire, brûlée & réduite en cendre, elle arrête tout flux de sang, & qu'elle est bonne pour cicatriser les playes & les ulceres. Les pierres d'éponge étant bien brûlées, sont propres pour nettoyer les dents, & pour rompre la pierre qui est dans la vessie, d'où vient que Pline appelle cette pierre *cistolites*. On se sert aussi de l'éponge imbibée de décoctions convenables, sans aucune autre préparation pour en faire des fomentations, qu'on applique chaudement sur la partie affligée.

Galien dit, que pour la préparer, c'est-à-dire, brûler, il faut la tremper auparavant dans du bitume, ou faute de bitume, dans de la poix.

EPONGE, Terme de chasse. C'est ce qui forme le talon des bêtes.

EPR

EPREVIER. C'est un filet à prendre du poisson, on le fait de cette sorte.

On voit deux façons d'éprevier pour prendre du poisson dans les figures suivantes. La premiere est la plus commune, & moins embarrassante. Ce filet n'étant pas aisé à faire, j'espere que l'instruction suivante ne sera point inutile à celui qui voudra y travailler.

La levûre se doit faire de douze mailles de deux pouces de large, on travaille ce filet en rond. Il faut faire dix rangs de maille sur le même moule, avec quoi on fait la levûre, puis changer d'un autre plus petit du demi-quart pour continuer dix autres rangées de mailles, moins grandes que les prémieres, observant ce changement de moule à tous les dixiémes rangs, jusques à la fin du filet, qui sera par le bas de petites mailles à ficher le bout du doigt, selon qu'on aura diminué les moules par dégrés, afin de prendre aussi bien les petits poissons que les gros. A mesure que vous travaillerez, jettez des acrues, de six mailles en six mailles au deuxiéme rang d'après la levûre, & faites la troisiéme sans acrues. Puis jettez encore des acrues au quatriéme rang, & travaillez le cinquiéme sans acroitre, & au six acroissez; faites ainsi de tous les autres, jusqu'à ce que le filet ait huit ou neuf pieds de hauteur. Si vous ne devez ou voulez prendre que les gros poissons, ne changez point de moule, que de quinze en quinze rangées de mailles.

Le filet doit être fait de bon fil retors en trois brins, & quand il sera fait, il le faudra teindre en couleur brune, & le monter de corde & plomb en la maniere qui suit.

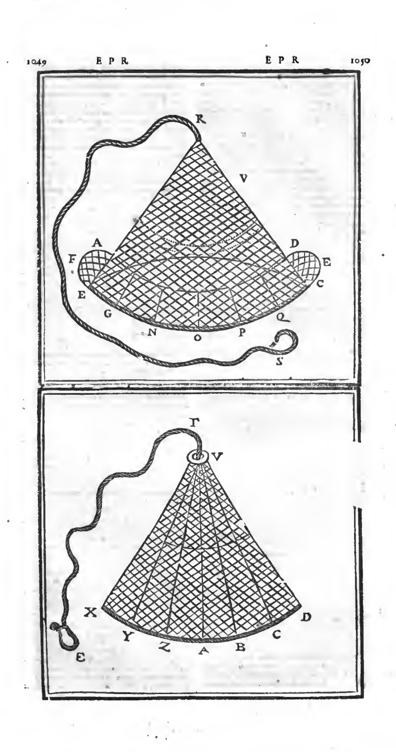
Ayez vingt ou vingt-cinq livres de bales de plomb, plus ou moins, selon l'étendue du filet, qui seront grosses comme des bales de fusil, & toutes percées dans le milieu, ainsi que des grains de chapelet, pour les enfiler de même façon avec une corde médiocrement grosse; & à chaque fois que vous aurez enfilé une bale, faites un nœud à la corde tout joignant la bale; puis renfilez-en une autre, & faites encore un nœud, de sorte, qu'il s'en rencontre toûjours un entre deux bales, & que le tout ressemble à un chapelet. Ayant fait un tour selon la grandeur du filet, il faudra nouer les deux bouts de la corde du chapelet ensemble, & avec une aiguille couverte, ou chargée de ficelle, attacher ces bales ainsi enfilées tout autour du bas du filet.

Ce qui étant fait, prenez un nombre de ficelles longues de quinze pouces, lesquelles vous attacherez de pié en pié, à la rangée des mailles marquées d'un trait noir à dix-huit ou vingt pouces au dessus du chapelet, & lorsqu'elles seront toutes nouées, vous leverez la corde ou chapelet de bales en haut, pour la lier aussi de pié en piés à l'autre bout de chaque ficelle; de façon qu'il n'y ait pas plus de neuf, dix, ou onze pouces de longueur depuis ledit trait noir jusques au bas EGNOPQC. Par ce moyen le filet boursera, on fera un ventre tout autour semblable aux deux endroits marqués des lettres E F A, & C E D. C'est dans ce ventre que le poisson demeure pris. Ces ficelles sont assez bien représentées par le trait noir. Outre cela, on attachera à la pointe, ou bout du filet lettre R, une corde longue de deux ou trois toises, avec une boucle S, pour passer le bras dedans, afin de retirer l'éprevier de l'eau.

Quant à l'autre sorte d'éprevier qui est représenté dans la seconde figure ici jointe, il est fait de même façon que celui qu'on a décrit ci-dessus, sinon qu'il se monte d'une autre maniere.

Au lieu de lier une corde au bout du filet par où il a été commencé, il faut y mettre une grande boucle ou anneau V, qui soit de cuivre, gros comme le petit doigt, ou bien de corne épaisse de neuf lignes, qui sont les trois quarts d'un pouce.

Autour de cette boucle, on attachera les douze premieres mailles de la levûre du filet, après quoi vous ajoûterez le chapelet de bales tout autour du bas, X Y Z A B C D. Puis il faut lier au chapelet des ficelles fortes, & longues de six pieds aux endroits marqués des mêmes lettres X Y Z A B C D; de maniere qu'elles soient éloignées les unes des autres d'un pié, lesquelles doivent être toutes nouées ensemble au bout d'une corde, lettre T, qui passe dans la boucle V. Ces ficelles sont représentées par les lignes droites qui vont du chapelet se rendre dans l'anneau V, de sorte que tirant la corde par le bout, quand le filet aura été jetté, tous les endroits marqués des lettres X Y Z A B C D se rencontrent en un monceau les uns proches des autres, & que la boucle V soit baissée jusqu'au chapelet. Par ce moyen le filet sera fermé comme une bourse, sans qu'il en puisse sortir aucun poisson, excepté les petits qui passent au travers des mailles.


R
V
A
D
F
E
E
C
G
Q
N
O
P
S
T
V
X
D
Y
C
Z
A
B
E

Maniere de jetter l'éprevier.

Il faut passer la main gauche dans la boucle de la corde attachée à la queue du filet. Puis empoignant de la même main tout l'éprevier, environ à deux pieds près de l'extrémité d'enbas, on en prend avec la main droite le tiers, qu'on jette sur l'épaole gauche. Ensuite on prend un autre tiers que l'on tient dans la main droite, en laissant pendre le reste.

Cela étant ainsi, on se leve tout droit, on s'approche de l'endroit où l'on veut jetter le filet, on se campe ferme sur ses pieds, puis s'élançant un peu à gauche, & se retournant promptement sur la droite, on jette l'éprevier tout entier dans l'eau, faisant ensorte qu'il tombe en rond. Ce filet, à cause des plombs dont il est garni tombe au fond de l'eau, & enferme tout le poisson qui se trouve dessous.

Il faut prendre garde, quand on jette l'éprevier, de ne point l'accrocher à ses boutons; il vaudroit mieux même n'en point avoir. Car si quelqu'une des mailles venoit à s'accrocher, on pourroit être entrainé par la pesanteur des plombs. Au reste l'éprevier demande beaucoup d'adresse dans celui qui veut se mêler de le jetter.

ÉPRAVIER. C'est un oiseau de proye des plus voraces. Son bec est courbé en dessous; ses yeux sont fort luisans; sa langue est large; ses pieds sont armés d'ongles grands & forts, ses plumes sont de differentes couleurs. Il se nourrit d'oiseaux, de lapereaux, de rats, de taupes, de grenouilles. Il fait son nid sur les rochers & sur les arbres les plus élevés. Les chasseurs font une distinction entre l'éprevier ramage, & l'éprevier royal.

L'ÉPREVIER *ramage*, est celui qui a volé dans les forêts & qui a été à soi., comme on dit; c'est-à-dire, qui n'a jamais été pris pour être instruit.

L'ÉPRAVIER *royal*, est celui qui a été pris dans le nid, nourri & instruit pour la chasse.

EPURGE, en latin *Catapucia* ou *Lathyris*.

Description.

C'est une plante dont la tige est haute d'une coudée, creuse en dedans, gresle d'un doigt, ayant à la cime des concavités d'aîles. Ses feuilles sortent le long de la tige, elles ressemblent à celles de l'amandier, quoique plus larges & unies; mais celles qui naissent à la cime des branches, ressemblent aux feuilles de l'aristoloche, ou du lierre long. Elle porte son fruit à la cime de ses branches, séparé par trois petites bourses, lequel est rond comme une capre, & qui enferme une graine plus grosse que celle de l'orobus. Toute la plante est pleine de lait.

Lieu.

Cette plante croît dans les jardins & à la campagne. Elle donne ses fleurs & sa semence en Juillet & Août.

Propriétés.

Son lait est extrémement chaud & dangéreux, quand il est dans le corps. On s'en sert pour purger le flegme, on le donne depuis six jusqu'à quatorze grains; & quand on veut beaucoup purger, on les mâche & on les avale; quand on veut purger médiocrement, on les avale entiers. Les feuilles cuites dans du bouillon, purgent par le haut & par le bas. En général il est nuisible à l'estomac.

EQU

EQUARRISSAGE. *Voyez* BOIS.

EQUINOXE. Pour trouver le point montant de l'équinoxe. *Voy.* à la fin du mot POTAGER, au titre pour faire venir toutes sortes de plantes fort grosses.

EQUATEUR. C'est un grand cercle de la sphere qu'on conçoit être également éloigné des deux poles du monde. Losque le soleil est arrivé à ce cercle, le jour est égal à la nuit sur toute la terre. C'est ce qu'on éprouve deux fois l'année, l'une vers le 20. de Mars à l'equinoxe du printems, & l'autre le 23. Septembre, à l'équinoxe d'automne. On donne à l'équateur le nom de ligne équinoxiale, & en terme de Marine, on l'appelle simplement la ligne. L'équateur est divisé, comme les autres cercles en 360. degrés.

EQUERRE. C'est un instrument de quelque matiere solide, dont on se sert pour faire un angle droit ou un quarré parfait. Ainsi on dit: *se tourner d'équerre*, pour faire qu'une chose soit parfaitement quarrée.

ERA

ERABLE, en latin *Acer.*

Description.

C'est un grand arbre de haute futaye, qui fait plaisir à voir, quoiqu'il soit un peu tortu. Son écorce est raboteuse, blanchâtre ou rougeâtre. Son bois est blanc, fort dur, & rempli de veines. Ses feuilles sont larges, assez semblables à celles de la vigne; mais un peu plus pointues, de couleur verte, brune en dessus, & blanchâtre en dessous; découpées en cinq parties. Ses fleurs sont en rose, de couleur herbeuse & disposées en grappes. Son fruit qui succede à la fleur, a une maniere d'aîles, & contient une semence ovale ou presque ronde.

Lieu.

Cet arbre croît dans les bois, dans les buissons, dans les pepinieres, dans les lieux ombrageux, & au pié des grands arbres.

Proprietés.

L'érable est devenu fort à la mode dans les jardins, on en fait de fort belles tables de marqueterie. Il n'est point employé dans la Médecine.

Culture de l'Erable.

Il se multiplie de graine qu'on seme dans les pepinieres, où elle leve promptement. On l'employe à former des allées de bois, & des palissades. Quand on plante l'érable, on ne le rogne point, & on le peut prendre depuis un pié de haut jusques à dix ou douze. Celui qui est élevé dans la pepiniere, est appellé *Erable de grain*, il est plus estimé que celui qui vient dans les bois.

ERE

ERESIPELE. C'est une inflammation qui s'étend sur la peau, & quelquefois sur une partie de la chair, causée d'un sang extrémement chaud & bilieux; suivant qu'il est plus ou moins mêlé de pituite, ou de mélancolie, l'humeur en est plus âcre & subtile, ou plus douce, & temperée.

Que si l'érésipele est formée par une pure bile, & qu'elle soit arrivée à son dernier degré, elle ulcere & enflamme la partie où elle se jette. Que si au contraire le sang domine, elle est beaucoup plus temperée, mais elle ne laisseroit pas, étant négligée, de causer divers accidens fâcheux.

Lorsque l'érésipele occupe la face & la tête, elle est dangéreuse, à cause qu'elle peut se communiquer aux membranes du cerveau; elle est mortelle, quand elle se jette sur la matrice, pendant la grossesse, d'autant qu'elle tue l'enfant. Elle est aussi d'un mauvais présage, si elle survient aux playes, ou aux ulceres, les os étant découverts; parce qu'elle consume par sa grande acrimonie la chaleur naturelle qui est à l'entour, &

si elle vient à rentrer du dehors au dedans, elle est fort à craindre.

Sous le nom d'érésipele, sont compris, les pastules bilieuses, l'herpés, & les bubes, que le peuple appelle feu volage.

Remedes contre les érésipeles.

I. D'abord que l'érésipele paroît, on doit saigner celui qui en est attaqué, & le purger aver des remédes spécifiques & rafraîchissans pour évacuer les humeurs bilieuses, tels que sont l'electuaire de *succo rosarum*, les bons bouillons, un peu d'oxicrat, ou de lait clair.

Eau de tamarin très-souveraine pour les érésipeles.

II. Prenez vingt prunaux de Damas, dix dragmes de tamarin recent, deux onces de sucre violat, ou de sirop en une dragme de *succo rosarum*. Mettez infuser le tout pendant la nuit; & le lendemain dès le matin, faites prendre au malade cette infusion. Il faut avoir eu soin de la passer avant que de la donner.

III. L'érésipele tenant plus de la bile que du sang, on en menagera davantage les saignées, au reste, les autres remédes conviendront également. La prémiere chose que l'on fera après les saignées, ce sera de la fomenter avec l'oxicrat suivant.

IV. Prenez un demi setier d'eau, melez-y deux cuillerées de vinaigre, faites-les un peu tiedir.

V. Servez-vous du suc de solanum, ou de joubarbe, y ajoûtant une quatriéme partie de celui de jusquiame ou de feuilles de pavot avec du vinaigre à proportion.

VI. Prenez une demi dragme de camphre, trois onces de jus de laitue avec autant de mucilage de psyllium, mêlez-y deux cuillerées de vinaigre, & étuvez-en la partie affligée.

VII. En cas que la douleur & l'inflammation fussent extrêmes, on se servira de cette recette.

Prenez des sucs de solanum, de jusquiame, & de pavots de chacun deux onces, de mucilage de fenugrec & de lin, ou psyllium tirée avec de l'eau rose, ou l'eau de plantain, de chacun une once & demi: du vinaigre deux cuillerées, de l'opium & du camphre, quatre grains de chacun; du safran dix grains, deux blancs d'œufs. Mêlez le tout ensemble, & ajoûtez-y deux onces de cerat de Galien. Que si l'on n'étoit pas dans la saison, ni dans les endroits pour avoir le suc des simples, on aura recours à leurs eaux distillées; sinon on prendra chopine d'oxicrat, dans lequel on dissoudra deux dragmes de sel de saturne, ou une demi once de salpêtre avec cinq ou six grains d'opium, & autant de safran en poudre.

VIII. Sitôt que le grand feu sera passé, on se servira des remédes suivans.

Prenez de la racine de guimauve, des feuilles de parietaire & d'absinthe, & de la sauge, de chacune une poignée; des fleurs de camomille, de melilot & rose de provins de chacune deux pincées; faites bouillir le tout ensemble dans deux pintes d'eau avec un quarteron de miel en maniere de bouillie; & en retirant du feu, ajoûtez-y demi once de roses en poudre avec autant de fleurs de camomille, & une once de son huile, ou de celle d'anet.

IX. *Regime*. Pendant que l'on pratiquera ces remédes extérieurs, on observera une maniere de vivre rafraîchissante, & qui humecte. On deffendra tout ce qui pourra échauffer, sur-tout le vin; on fera user d'une tisanne de chiendent, d'orge, de pommes de reinette, de racine de nenufar, & de réglisse; on donnera souvent des lavemens composés de toutes sortes de bonnes herbes potageres, sinon avec de l'oxicrat, & du miel violat, ou de nenufar.

X. Après que la fievre, & la grande chaleur seront un peu appaisées l'on purgera avec de la casse & du petit lait, le catholicon double, ou le syrop de fleur de pêcher, dissout dans quelque décoction de chicorée sauvage, ou de laitue, ou de tamarins. On ne prescrit rien de particulier pour les femmes, sinon qu'on doit les saigner au pié, si elles ne sont pas réglées.

Poudre érésipelatique.

XI. Prenez du sureau en poudre six parties, ceruse trois parties, mirrhe une partie. Mêlez ces drogues, & arrosez-les d'esprit de vin tartarisé; puis vous les appliquerez toutes chaudes sur l'érésipele, qui ne manquera pas de se résoudre.

XII. Lorsque l'érésipele est invétérée, & qu'on a de la peine à la guérir servez-vous du reméde suivant.

Prenez une poignée de feuilles de jusquiame, & une poignée de feuilles de cigue. Faites cuire ces herbes dans un peu d'eau, pour en faire une décoction, avec laquelle vous fomenterez l'érésipele. Vous pouvez aussi vous servir du lait tiede.

XIII. Pour les pustules, les vessies, les bubes, ou feu volage, on commencera par la saignée & les purgations semblables à celles qui sont ordonnées ci-dessus, se réglant sur l'âge, les saisons, & la différence de sexe, à qui la saignée du pié seroit plus convenable à l'un qu'à l'autre; après cela on appliquera à l'extérieur cette sorte de pommade.

Pommade pour les érésipeles.

XIV. Prenez trois onces de jus de Citron avec deux dragmes de ceruse de Venise, autant de souphre vif pulverisé, & l'on en étendra sur le mal. Si elle étoit trop épaisse, on y ajoûtera encore du même jus.

Autre pommade.

XV. Prenez autant de jus d'oignons qu'il en sera besoin pour détremper deux dragmes de borax, une demi dragme de farine de pois chiches, autant de celle de féves avec une dragme de camphre.

XVI. On pourra encore user du lait virginal, ou d'huile de tartre, ou d'huile de froment, ou d'eau rose, ou d'eau de plantain, dans l'une desquelles on aura fait infuser du souphre vif, pulvérisé avec de la litarge & de l'alun en poudre.

XVII. On pourra encore mettre en usage les eaux dont on se sert pour le visage.

ERG

ERGOTTÉ. *Chien ergotté*. Terme de chasse. C'est un chien, qui a un ongle de surcroit au dedans & au-dessus du pié. Cela se dit aussi de toute sorte de chiens.

ERS

ERS, ou VESSE NOIRE. En latin *Ervum*. C'est une plante legumineuse, qu'on distingue en deux especes.

Description de la prémiere espece d'Ers.

Ses tiges montent environ à la hauteur d'un pié, elles sont foibles, anguleuses & s'étendent en large. Ses feuilles sont rangées par paires le long d'une cote & leur figure est approchante de celle des lentilles. Ses fleurs sont legumineuses. Ses semences sont semblables aux orobes, & renfermées dans des gousses ondées de chaque côté. Sa racine est petite.

Lieu.

Cette prémiere espece d'Ers, se cultive dans la campagne.

Proprietés.

L'Ers est incisif & absterſif, il déſopile, il purifie le ſang, & augmente le lait aux nourrices. Cependant ſi on en mange en abondance, il fait paſſer le ſang,trouble le ventre, & cauſe une peſanteur de tête. On fait rôtir la plante, on l'incorpore avec du miel, & on en donne à manger aux phtiſiques, pour leur ſervir d'aliment. L'Ers eſt encore bon pour le feu volage, ſur lequel on l'appliquera après l'avoir fait cuire dans du vinaigre : il faut l'y laiſſer trois jours ſans y toucher. Enfin on le fait bouillir, & on le donne à manger aux bœufs pour les engraiſſer.

Deſcription de la ſeconde Eſpece d'Ers.

Elle eſt ſemblable à la prémiere, ſi ce n'eſt qu'elle eſt plus petite & que ſes ſémences ſont plus menues, & d'un mauvais goût.

Lieu.

On la cultive dans les lieux maigres & ſecs parmi les choux.

Proprietés.

Cette ſeconde eſpece d'Ers a les mêmes proprietés que la précedente.

ERY

ERYNGIUM. *Voyez* PANICAUT ou CHARDON ROLAND. CHARDON A CENT TÊTES.

ESC

ESCARBOT, ou CERF VOLANT, qu'on nomme en latin *Scarabeus cornutus*. Cette ſorte d'inſecte eſt en uſage en Médecine, auſſi-bien que celle qui eſt appellée *ſcarabeus pilularius*, ou *ſcarabeus ſolaris*, ou enfin *ſcarabeus ſtercorum*, dit par le François, *fouille-merde*.

La prémiere ſorte d'eſcarbot eſt très-bonne pour remédier aux douleurs, aux contractions de nerfs, & à la fiévre quarte, ſi on s'en ſert en façon d'amulette. On tient que les cornes de ce petit inſecte pendues au cou des petits enfans retiennent l'urine qui s'écoule involontairement.

L'autre ſorte donnée en poudre eſt ſouveraine pour remédier à la chute de l'œil, & de l'anus, & pour appaiſer les douleurs des hémorroïdes aveugles, ſi on la fait cuire dans l'huile de lin, juſqu'à la conſomption de l'animal,& qu'on l'applique chaudement avec du coton ſur la partie malade.

On fait une poudre excellente de ces ſortes d'animaux, qu'on enferme tout vifs dans une phiole. On les laiſſe mourir & ſécher au ſoleil ; juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être pulvériſés. On ſe ſert de cette poudre à même fin que deſſus.

Il y a encore une autre ſorte d'Eſcarbot dire *ſcarabeus unctuoſus*, qui tient de la cantharide. Wienes dit, qu'étant donnée confite ou en poudre, elle guérit la goute errante, & reſiſte fort à la morſure du chien enragé, mais elle fait uriner juſqu'au ſang. On ſe ſert extérieurement de la liqueur, qu'on en tire pour remédier aux playes. On ajoûte auſſi cette liqueur dans les emplâtres pour la guériſon des bubons ou charbons peſtilentiels.

En faiſant infuſer ces animaux vifs dans de l'huile commune, on en tire une huile dont pluſieurs ſe ſervent, au lieu d'huile de ſcorpions.

Enfin, il y a encore une autre ſorte d'Eſcarbot, dit *ſcarabeus ſtridulus*, en François *hanneton*, laquelle eſt litontriptique.

ESCORTABLE. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiſeau ſujet à s'écarter, tels que ſont les plus vêtus & les plus coutumiers de monter en eſſor, quand le chaud les preſſe.

ESCOURGEON. *Voyez* BLÉ.

ESCHAPPER. Terme de Fauconnerie. Se dit d'un oiſeau qu'on a en main, & qu'on lâche en pleine campagne, pour le faire voler aux oiſeaux de proye.

ESCLAME. Terme de Fauconnerie. Se dit de l'oiſeau de proye, qui eſt d'une longueur bienfaiſante, & non épaulé. Les eſclames ſont plus beaux voleurs, que les gouſſans, c'eſt-à-dire, que les oiſeaux qui ſont courts & bas aſſis.

ESCUMER. Terme de Fauconnerie. Se dit quand l'oiſeau paſſe ſur ſa proye ſans s'y arrêter. Ecumer la remiſe ſe dit de l'oiſeau, qui a pouſſé la perdrix dans le buiſſon ſans s'y arrêter. Il ſe dit encore de l'oiſeau qui court ſur le gibier que les chiens lancent.

ESP

ESPALIER. C'eſt un terme de jardinage qui ſe dit des arbres fruitiers plantés le long des murailles, & paliſſés ; c'eſt-à-dire, dont les branches ſont attachées depuis le pié juſqu'en haut, à un treillage qu'on a appliqué aux murailles. On dit *J'ai cent, deux cens toiſes d'eſpaliers*, &c. C'eſt-à-dire, cent, ou deux cens toiſes de murailles garnies d'arbres fruitiers, &c. L'origine de ce mot ancien peut venir du mot de paliſſade qu'on a connu de tout tems par les allées des parcs & des jardins, qui ſont ornées & accompagnées à droit & à gauche de certains arbres propres à être tondus, taillés & retenus en forme de murailles, ſavoir, charmes, charmilles, érables, &c. A l'égard de nos eſpaliers d'arbres fruitiers, c'eſt par le moyen de la taille & des liens qu'on les aſſujettit à faire cette figure plate & étendue qui ne leur eſt nullement naturelle,mais de laquelle pourtant ils s'accommodent fort bien, quand ils ont à faire à un Jardinier habile. On a ſoin de ne pas laiſſer croitre les arbres en eſpalier, on les aſſujettit contre le mur d'un jardin & on leur donne la figure d'un éventail, ou plutôt d'une main ouverte. Les eſpaliers ſont un grand ornement dans un jardin & rapportent beaucoup quand ils ſont conduits habilement par le moyen du Jardinier. Les fruits à noyau ſur-tout, y prennent un bon goût & un coloris admirable.

Les arbres qu'on veut mettre en eſpaliers, doivent être plantés à dix ou douze pieds de diſtance l'un de l'autre, & entre deux de ces arbres on en doit mettre un à demi tige, afin que le mur ſoit entierement couvert. Quand on plante un arbre, il faut avoir ſoin de bien étendre les racines, qui auront été auparavant retaillées, & jetter la terre entre les racines, de telle maniere qu'il ne s'y faſſe aucun vuide, & enſuite un peu marcher ſur la terre pour l'affaiſſer. L'arbre étant planté, il ſera bon de mettre au-deſſus de chaque pié du fumier, dont on formera un carré autour de la tige. Ce fumier conſerve la fraîcheur des racines, & leur communique par les pluyes qui le détrempent, un ſel qui contribue à l'accroiſſement de l'arbre. C'eſt aux mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre qu'on plante les eſpaliers.

ESPARGOUTE, ou PETIT MUGUET. En latin *Aſter Atticus*. On en diſtingue deux eſpeces, la grande & la petite eſpargoute.

Deſcription de la grande eſpargoute.

Ses fleurs ſont incarnates au dehors, & jaunes au dedans, elles reſſemblent en quelque maniere aux étoiles, à cauſe de certaines petites feuilles qui les environnent. Ses feuilles ſont un peu longues & velues, elles ont la figure de celle de l'olivier, mais plus

plus petites, d'un goût âpre & un peu amer. Sa racine est pleine de fibres, elle n'a pas mauvaise odeur. Il s'en trouve qui ont la fleur jaune, qu'on croit être l'*amello* de Virgile.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux incultes, & sablonneux. Elle fleurit en Août.

Proprietés.

L'espargoute rafraîchit moderément, elle est digestive, comme son goût amer le marque, & dessicative. L'endroit incarnat de la fleur bû avec de l'eau est bon contre l'esquinancie, le mal caduc des petits enfans & contre les serpens, qui fuyent la fumée de l'herbe quand on en brûle.

Description de la petite espargoute.

Elle fait sa fleur jaune en été, ronde, platte, & un peo relevée, comme celle de l'œil de bœuf, ou chrysanthenum; elle est composée de cinq ou six petites feuilles étroites, aigues, fermes & longuettes, qui ressemblent assez bien au poisson de mer. Ses tiges sonr de la hauteur d'un pié, au nombre de trois ou quatre, dures & velues, & garnies de feuilles longues, semblables à celles de la lychnis. Sa racine est chevelue.

Lieu.

Cette plante croît le long des prés & ruisseaux, proche de Narbonne. La graine est mûre en Août, ou en Seprembre.

Proprietés.

La petite espargoute est bonne contre l'ardeur de l'estomac, appliquée dessus, comme aussi à l'inflammation des yeux, & des aînes, & au fondement relâché. On dit que ce qui est purpurin en la fleur, étant pris en breuvage, sert contre l'esquinancie.

ESPEAUTRE *ou* ESPSAUTE. Quelques-uns écrivent *Speautre*. On lui donne encore les noms de BLÉ LOCULAR, de FROMSNT LOCAR, ou de FROMENT ROUGE; en latin *Zea*. C'est une plante dont on distingue deux sortes.

Description des deux sortes d'espeautre.

L'une n'a qu'un grain dans une peau, & l'aotre en a deux. Elle est presque semblable au froment; mais sa tige est plus mince & plus forte. Ses épis sont plats, jettant seulemeut leurs grains de deux cotés, à la cime desquels sortent des barbes longues & minces.

Lieu.

On seme cette plante dans les champs, & elle est fort commune en Italie, en Grece, en Sicile, eo Egypte.

Propriétés.

L'Espeautre desseche, & tient le milieu entre l'orge & le froment, mais elle nourrit moins. Le pain qu'on en fair, est leget, agréable au goût, mais difficile à digérer. Mise en cataplâme, ayant été cuire dans du vinaigre, elle guérir la lepre, & les ongles rogneux. On employe sa décoction dans des lavemens pour la disseoterie. Sa graine sert à faire de la bierre.

ESPLANADE. Terme de Fauconnerie: C'est la route que tiént l'oiseau, lorsqu'il plane en l'air.

ESPRIT. C'est une substance qui pense. Dieu est un esprit très-parfait. Les Anges & les Demons sont des esprits. L'ame de l'bomme, quoi qu'uoie au corps, est un esprit. Elle connoît, elle veut, elle doute, elle affirme, elle sent, & c'est ce qu'on appelle penser. On fait cette distinction eutre l'ame de l'homme & des Anges: C'est que les Anges sont de purs esprits, n'ayant point été créés pour être unis à des corps; l'ame au contraire est destiuée dès sa création pour être unie à un corps.

ÉSPRIT *aliené*. Recette admirable, pour guérir ceux qui oot l'esprit aliené par accident.

Prenez un pot de terre neuf, bien étamé, mettez-y une pinre de vio blanc, deux pintes de la meilleure huile vierge que l'on pourra trouver, mélez-y huit à dix poignées de lierre qui rampe au loug des murailles, leurs feuilles les plus tendres & les plus vertes sont les meilleures. Faites boullir le tout doucement, jusqu'à ce que l'humidiré soit consumée, ensuite servez-vous-en de cette maniere.

Il faut raser le malade, lui frotter la têre de cette huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on appliquera, & que l'on ôtera, lorsque la personne sera guerie. *Voyez* FOLIE.

ESPRIT. Terme de Chimie. C'est une substance aërée, subtile & pénérrante, qui s'éleve d'ordinaire après que le phlegme est monté. Le propre de l'esprit est de pénétrer & d'ouvrir les corps solides.

On appelle esprits les parties non aqueuses, qui s'élevent des corps par la chaleur, & se réduisent en liqueur par la distillation, comme l'esprit de vitriol, de sel, &c.

On appelle aussi esprits, les liqueurs aqueuses qui se tirent par la liquidarion, lors qu'elles sont remplies & impreguées de quelques sels ou de quelques autres principes actifs qui se sont élevés avec elles par la violence du feu.

On appelle esprits âcres, ceux qui exeirent sur la langue qoelque sentiment de chaleur, & âcres corrosifs, ceux qui font sur la langue quelque érosion.

On donne le nom d'esprits salins aux liqueurs qui tiennent de la saveur du sel commun.

On nomme esprits sulphureux les liqueurs, qui ont une saveur qui a quelque rapport avec celle des sels sulphureux; quand cette saveur est trop forte, on les appelle esprits urineux.

Enfin ou appelle esprirs ardens, les liqueurs aqueuses, qui s'enflamment.

L'esprit de vin n'est aurre chose que l'eau-de-vie plusieurs fois rectifiée ou distillée.

Nous avons rapporté sur le mot DISTILLATION la maniere donr on faisoit l'esprit de vin. Pour ne point faire ici de répétition, on peut consulrer cet article. Cependant nous allons dire quelque chose de particulier qui regarde non-seulement l'esprit de vin, mais eocore plusieurs autres sortes d'esprits.

Manière d'éprouver & de connoître l'esprit de vin.

On l'éprouve, en mettant de la poudre dans une cuiller de fer ou d'argent, ensuite on verse pardessus de l'esprit de vin, auquel on met le feu avec une allumette ou du papier. L'esprit de vin étant brûlé, doit mettre le feu à la poudre s'il est bon.

Autrement.

Mettez de l'esprit de vin dans one cuiller, mettez-y le feu, & laissez-le brûler à loisir dans un lieu, où il n'y ait point d'air. Si l'esprit de vin est bon, il ne doit rester aucune humidité dans la cuiller.

ESPRIT *de vin tartarisé*. Quelques-uns ne regardant que la superficie du surnom de *tartarisé*, que les Aureurs ont donné à l'esprir de vin, ont crû qu'il suffisoit de rectifier une fois cet esprit sur le sel de tartre pour lui donner le titre de tartarisé; sans considerer qu'on ne peut pas legitimement lui donner ce oom, à moins que dans sa rectification, il n'ait

enlevé & uni à lui une quantité considerable des plus pures & plus voletiles particules du tartre avec lequel on l'a mêlé. Ce qu'on ne sauroit bien faire que par de longues digestions & réïterées cohobations.

Reflexions. Cetains Auteurs veulent qu'on mette dens une cucurbite de verre deux livres d'esprit de vin sur une once de tartre crud grossierement pilé, & qu'on le distille au bain-marie par une chaleur fort modérée jusqu'à ce qu'il ne monte pes plus pur. Ils recommandent encore de rectifier cet esprit eu même bain, sur une dragme de nouveau tartre pilé de même; qu'ayant calciné la residence des deux distillations, jusqu'à ce qu'elle devienne verte, ou bleue, & mêlée ensuite avec l'esprit de vin rectifié, on distille le tout par un feu un peu plus puissant, prétendant qu'on obtient per là un esprit de vin tartarisé. Je ne vois pas neanmoins que l'esprit de vin puisse enlever de ces neufs dragmes de tartre, autre chose que le phlegme & quelque petite portion de leur partie acide; vû que la seline que la même partie acide avoit fixée, ne peut pas s'unir, ni monter avec l'esprit de vin. On estime aussi que pour y réussir, il faut donner à l'esprit de vin son propre ferment, & suivre les moyens que l'on va donner & qu'on a reconnu les meilleurs.

Operation. Ayant choisi un bon vin nouveau bien fermenté, qui soit naturellement vert & rude au goût; & mis par exemple quatre onces de sel de tartre dans une cucurbite de verre, grande & hante, on y fera verser peu à peu de ce vin, d'où s'ensuivra une ébullition, ou fermentation, causée par l'action & le réaction de la partie acide du vin sur le sel de tartre, & du sel de tartre sur le même acide; on continuera de verser peu à peu de ce vin sur le sel jusqu'à ce que toute l'ébullition cesse; ce qui marquera que le sel, & l'acide se seront mutuellement adoucis & foulés, ce qui servira de borne à l'affusion du vin sur le sel. Alors ayant pris ses mesures pour qu'il reste environ un tiers de vuide à la cucurbite, on la placera au bain de sable, & on la couvrira de son chapiteau, & en ayant parfaitement bien luté les jointures, & adapté à son bec un petit recipient luté de même; on en distillera l'esprit par un feu de cherbon un peu puissant, afin que le sel de tartre, qui est un peu lent à monter, & qui autrement resteroit par son propre poids permi les feces, soit contraint de s'élever & d'accompagner l'acide dans l'union qu'il a faite avec l'esprit de vin, & on continuera la distillation par un même feu, jusqu'à ce qu'on ne reconnoisse aucune douceur en l'esprit de vin qui distillera, ou que le phlegme succede à l'esprit. Alors il faudra conserver l'esprit distillé dans une bouteille parfaitement bien bouchée, & être très-persuedé qu'il contient plus de sel volatil de tartre, qu'eucun entre esprit de vin, quelque autre préparetion, ou purification qu'on lui pût donner, & quelques instrumens qu'on pût employer pour en venir à bout. Car l'esprit de vin qui a été une fois bien rectifié, ou bien chargé de son propre sel volatil, & qui se trouve dépourvû de son ferment acide naturel, ou de quelqu'autre de nature approchante, ne sauroit volenliser avec lui aucun autre sel. Meis l'acide affamé qui se trouve naturellement parmi les eutres substances du vin vert & austere, est fort en état de se charger du sel volatil du tertre, qu'un acide moindre en quantité tenoit dans ses liens.

Après le distillation de cet esprit, ayant fait évaporer en bouillant le phlegme insipide de la resi lence, & l'ayant réduite en une consistance de miel, on pourra, si on veut, la distiller par la cornue suivant les regles, & en tirer un esprit accompagné d'une huile puante & tartareuse, qui ne merite pas d'être recherchée; tandis que celle du sel de tartre, qui n'a pas été volatilisée, demeure au fond, & se trouve même augmentée de quelque peu de sel fixe, qui étoit caché dans le vin qu'on a employé, quoi que très-claire & très-depurée; comme on le verifie en celcinant le marc, & en tirant le sel par les voyes ordinaires. On ne peut pas aussi empêcher l'union de ce sel avec celui de tartre, qu'on a employé, à cause de la conformité de substance, non plus que cette augmentation, lors que l'acide du vin trouve quelque matiere à ronger, comme il lui arrive ici; où rencontrant le sel fixe du tartre, il s'y attache, s'y unit, & se fixant avec lui il en augmente le quantité, de même que s'il avoit été simplement desseché & calciné au feu evec lui; suivant l'axiome physique chimique, *Tout corrosif se coagule en rongeant, & se fixe en Alkali.*

Cependant quoique dans cette opération il y ait eu une espece de combat entre l'acide volatil & le sel fixe, & que dans ce combat une partie de l'acide volatil se fixe & qu'il augmente la quantité du sel de tartre, que le même acide n'avoit pû enlever la premiére fois; il devient neanmoins enfin le vainqueur par l'aide du souphre pur du sel voletil du vin. Car il enleve & il volatilise tout-à-fait le sel fixe du tartre, qu'on avoit auparavant uni avec le vin, si l'on y procede ainsi.

Ayant bien calciné le marc de la premiére distillation, dissout, filtré, coagulé & bien desseché le sel, on le pesera; puis l'ayant remis dans la cucurbite, on versera sur chaque demi-once, une pinte de vin nouveau fermenté, vert, austere, & bien dépuré. Ayant couvert la cucurbite de son chapiteau parfaitement bien luté, & ayant adapté & luté de même un recipient, on la remettra au bain de sable, & on fera la distillation par un feu semblable à celui de la premiere fois, procedant aussi en toutes choses de même, & gardant soigneusement l'esprit distillé dans une bouteille bien bouchée. Puis ayant de nouveau calciné le marc, & en ayant tiré, depuré, coagulé & desseché le sel, on renversera dessus autant de pintes de vin qu'il y en aura de demi-onces, & on distillera. Après quoi on remettra encore de nouveau vin sur le sel qui restera, & on renouvellera la distillation, jusqu'à ce qu'on voye que le sel, qui pourra rester parmi les feces, ne vaille plus la peine de s'en servir.

On doit aussi moins imputer eu sel de tartre, le peu qui en pourroit rester qu'au sel fixe du vin, quoi que sa plus grande partie ait été volatisée dans les distillations parmi celui du tartre. On doit être aussi persuadé qu'en réïterant les affusions de vin sur les feces, & les distillations, on volatiliseroit totalement ce sel jusqu'au dernier grain.

Mais d'autant que l'esprit de vin qui a volatilisé & enlevé le sel du tartre, se trouve chargé de beaucoup de phlegme, on est obligé de le bien rectifier; ce que l'on pourroit faire fort à propos dans le vaisseau, dont on se sert pour la rectification de l'esprit de vin, si l'on en lute bien exactement les jointures & celles du recipient; ou bien dans un matras à long cou couvert de son chapiteau luté de même, & placé au bain de cendres, ou de sable sur un feu bien moderé.

L'odeur & le goût de cet esprit donnent des marques indubitables du sel de tartre qu'il a enlevé & volatilisé, dans les distillations réïterées, qu'on a faites du vin sur le sel fixe du même tartre. On peut aussi fort légitimement le nommer tartarisé, puisqu'il contient en lui un vrai sel de tartre que l'acide du vin a déteché, volatilisé & uni à lui; on peut, dis-je, le nommer tel à bien meilleur titre que celui qu'on a

simplement distillé sur du sel de tartre, & qui sans rien enlever de ce sel, n'en reçoit autre avantage que celui de la diminution de sa partie aqueuse. On peut aussi donner à cet esprit le surnom d'Alkalisé, puisqu'il contient en lui un véritable sel Alkali volatilisé, & puisque quelques-uns ont même pris cette préparation pour une véritable volatilisation du sel de tartre.

Esprit *de vinaigre*. Mettez cinq ou six pintes de fort bon vinaigre dans un alembic de verre ou de grais, & distillez-le au feu de sable assez fort, jusqu'à ce qu'il ne vous reste au fond qu'une substance mielleuse ; gardez ce vinaigre bien bouché, c'est ce que plusieurs appellent esprit de vinaigre.

Vertus de l'esprit de vinaigre.

Son usage principal est pour dissoudre, ou pour faire précipiter quelque corps. On en met aussi quelquefois dans les potions cordiales, pour resister à la putrefaction : la dose est d'une demi cuillerée. On en mêle avec de l'eau, & on se sert de cet oxicrat pour arrêter les hémorragies en le prenant intérieurement, & pour tempérer les inflammations appliqué extérieurement. Le vinaigre ni les autres acides ne sont pas bons pour les mélancoliques : parce qu'ils fixent trop les humeurs. Ils maigrissent ceux qui en prennent beaucoup,parce qu'en donnant trop de consistance au sang, ils empêchent que le chile ne se distribue dans les parties assez abondamment pour leur nourriture.

Observations.

L'esprit de vinaigre consiste dans un sel acide, essentiel ou tartareux,& bien différent de l'esprit de vin qui est sulphureux & fort volatil ; on se sert aussi de métodes différentes pour le tirer ; dans la distillation du vin le phlegme ne monte qu'après l'esprit, parce qu'il est plus pesant que lui ; mais dans la distillation du vinaigre, la partie phlegmatique monte la prémiere, parce qu'elle est plus legere que le sel acide qui compose la liqueur qu'on appelle esprit, ainsi ce qui monte le dernier, est le plus fort.

La commune métode pour la distillation du vinaigre est de séparer ce qui monte le premier, de le rejetter comme un phlegme, & de ne garder que ce qui distille ensuite;mais on a remarqué que le phlegme du vinaigre ne se sépare pas comme celui de plusieurs autres liqueurs acides.Ce qui distille le premier est presque aussi aigre que ce qui monte après quelque petit feu que vous fassiez dans le commencement. C'est ce qui fait qu'on ne déphlegme point le vinaigre ; mais j'employe le plus fort que je peux trouver. De plus ce n'est pas pour déphlegmer le vinaigre qu'on le fait distiller, c'est pour le dépouiller de sa partie tartareuse grossiere, ensorte qu'il soit clair comme de l'eau & qu'il n'apporte aucune teinture aux ingrediens qu'on fait dissoudre dedans.

La raison pourquoi l'on ne peut pas déphlegmer le vinaigre par la distillation, c'est qu'il contient beaucoup d'esprit sulphureux, liés & embarrassés, mais qui conservent toûjours quelque dégré de mouvement & de volatilité, élevant les acides & les rendant aussi legers que le phlegme.

Le vinaigre commun se garde plus long-tems dans sa force que le vinaigre distillé, parce qu'il contient un sel plus terrestre qui ne se volatilise pas avec tant de facilité. Par cette raison,on doit se servir du vinaigre nouvellement distillé, plûtôt que de celui qu'on a gardé long-tems.

Propriétés du vinaigre & des acides.

Le vinaigre est un remede contre la peste. Tous les acides sont cardiaques & bons contre la malignité des humeurs, lorsqu'elle est causée par une trop grande agitation, parce qu'ils les fixent & les coagulent, moderant leur mouvement. Ainsi dans les lieux où l'air est corrompu & empesté,le vinaigre est un bon préservatif. Il en faut prendre tous les matins une demi cuillerée à jeun. Mais dans les maladies qui proviennent d'une humeur tartareuse, comme dans les mélancoliques & hypocondriaques, il est plûtôt nuisible qu'utile, parce qu'il fixe encore davantage l'humeur.

Quelques-uns ayant fait dessécher & calciner la matiere mielleuse, qui reste au fond de la cucurbite après la distillation du vinaigre, & ayant séparé par la dissolution, par la filtration & par la coagulation un sel alkali fixe, semblable à celui qu'on tire du tartre, ils le mêlent avec l'esprit du vinaigre, & ils en font des distillations & cohobations, jusqu'à ce, disent-ils, que l'esprit ait enlevé tout le sel, & alors ils veulent qu'il s'appelle esprit de vinaigre alkalisé ou radical, qu'étant beaucoup plus pur & intimément uni avec son propre sel il soit beaucoup plus puissant pour dissoudre les métaux ; mais bien loin que le vinaigre distillé soit rendu plus fort par cette préparation, au contraire, il est certain qu'il rompt & détruit la plus grande partie de ses pointes sur le sel alkali avec lequel on l'a mêlé. Car le propre de ce sel est d'adoucir les acides.

Il n'est pas nécessaire non plus de croire que par les distillations, on enleve le sel alkali du vinaigre, car il reste opiniâtrement au fond de la cornue avec les acides, desquels il est empreint ; de sorte que cet esprit de vinaigre à qui l'on a donné de si beaux noms, & de si grandes qualités, est proprement la partie phlegmatique du vinaigre distilé.

Esprit *de cresson*. Prenez du cresson nouvellement cueilli, lorsqu'il est dans sa plus grande vigueur, pilez-le dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'il soit en pâte ; remplissez-en la moitié d'un grand vaisseau de grais, & versez du suc d'autre cresson recemment tiré & un peu chauffé, jusqu'à ce qu'il surpasse la matiere d'un demi pié ou environ. Ajoûtez à tout cela une livre de levûre de biere ; brouillez le tout, bouchez le vaisseau, & exposez-le au soleil,ou à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours, ou jusqu'à ce que la liqueur qui aura fermenté s'abaisse & ne bouille plus. Versez alors le tout dans une grande cucurbite de cuivre, adaptez-y son chapiteau ou refrigerant, posez le vaisseau sur le bain de vapeur ; & après avoir mis un recipient au bec du chapiteau, & lutté exactement toutes les jointures, vous donnerez dessous un feu modéré, pour faire distiller doucement environ deux livres de la liqueur, qui sera la partie la plus spiritueuse ; versez-la dans un matras à long cou ; adaptez-y un chapiteau & un recipient, luttez-en les jointures, & faites distiller au bain de vapeur environ la moitié de la liqueur. Vous aurez un bon esprit de cresson, que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

Vertus de l'esprit de cresson.

C'est un fort bon remede contre le scorbut, l'hydropisie, les rhumatismes, la pierre, la gravelle, la colique néphrétique, la jaunisse,les écrouelles, les retentions des mois. Il putifie le sang, excite la semence & il fait uriner ; la doze est depuis quinze gouttes jusqu'à une dragme, dans une liqueur appropriée.

Eau de cresson. Ce qui restera dans le matras est une fort bonne eau de cresson. On peut faire distiller ce qui sera demeuré d'humide dans la cucurbite par un feu assez fort ; vous aurez de l'eau de cresson qui aura la vertu de l'esprit, mais elle agira plus foiblement.

la doze est depuis une once jusqu'à six.

Maniere de tirer differens esprits.

De cette maniere, on peut tirer les esprits du cochleatia, de l'eruca, du becabunda, du sinapi, du sisymbrium, & des autres herbes qui ont un goût âcre & piquant. Leur esprit servira aux mêmes usages que l'esprit de cresson.

OBSERVATIONS.

Le cresson appellé en latin *Nasturtium*, est une plante si commune & si connue, qu'il seroit inutile d'en faire ici la description ; on peut se servir de l'aquatique ou de celui de jardin indifferemment, car on en tire également de l'esprit. On pile l'herbe, & on y ajoûte du suc d'autre cresson & de la levûre de bierre, afin d'y exciter la fermentation. Il faut que le suc soit seulement un peu plus que tiede; s'il étoit trop chaud, ou trop froid, la fermentation ne s'en feroit pas si bien. La chaleur du soleil & du fumier est aussi très-convenable pour exciter la fermentation; car il faut ici imiter la chaleur naturelle. Trop peu de chaleur ne mettroit pas assez en mouvement les parties de la matiere, & trop de chaleur en dissiperoit le plus subtil à mesure qu'il se detacheroit ; ou bien il durciroit les parties de la plante. Il faut pour faire cet esprit, que le sel essentiel du cresson soit agité, mais il faut qu'il soit renfermé dans une quantité suffisante de matiere grossiere, laquelle empêche une exaltation trop prompte ; car s'il ne trouvoit rien qui l'arrêtât, il n'auroit pas le tems de rarefier les parties huileuses de la plante avec lesquelles il se mêle pour faire l'esprit ; & la fermentation ne se feroit point, parce qu'il auroit son mouvement trop libre.

Cette fermentation donc provient du sel essentiel du cresson, qui par ses parties pointues mises en mouvement, pénétre, rarefie peu-à-peu, & exalte les parties huileuses de la plante, comme pour se faire un passage libre ; mais comme il est renfermé dans beaucoup de matiere grossiere & pesante,il ne peut se mouvoir & agir, qu'il ne la souleve, & ne la gonfle. Cette raréfaction est semblable à celle qui se fait dans le suc du raisin pour le vin ; dans le suc des pommes pour le cidre ; dans le suc des poires, pour le poiré ; dans le miel dissout en eau, pour l'hydromel vineux, & dans les décoctions ou infusions d'orge,de froment, de houblon, pour les especes de bierre.

J'ajoûte pour exciter la fermentation du cresson,de la levûre de bierre, c'est-à-dire, une levûre de bierre, qui ayant beaucoup fermenté, contient un acide volatil, très-capable de mettre les parties en mouvement. Dans le pays où il ne se fait point de bierre, on peut substituer en sa place de la pâte fermentée & aigrie, que les Boulangers appellent levain. Cette addition n'est pas nécessaire dans le moût, ni dans les autres sucs dont je viens de parler, parce qu'ils contiennent plus de sel essentiel, & qu'ils sont plus disposés au mouvement que celui des plantes.

Le vaisseau doit être assez grand, afin qu'il demeure un espace libre à la raréfaction, autrement la liqueur passeroit par dessus. Il est bon aussi de ne le pas boucher exactement, de peur qu'il ne creve, & afin que l'air y entrant, la fermentation soit plus grande ; car l'air contient un acide volatil fort propre à mettre les sels en mouvement.

La fermentation continue à se faire,comme j'ai dit, & la matiere à se gonfler, jusqu'à ce qu'ayant rarefié autant d'huile qu'ils ont pu, & s'y étant unis intimément,ils ayent émoussé leurs pointes dans leurs parties rameuses. C'est alors que n'étant plus en état de se mouvoir assez fortement pour pousser la matiere grossiere, il se fait un abaissement de toute la liqueur, & que la fermentation cesse.

La fermentation s'acheve en trois ou quatre jours en été, mais il y faut cinq ou six jours en hiver. Dès que l'on s'apperçoit que la liqueur s'abaisse, il faut renverser le tout dans la cucurbite afin de le distiller ; car si vous tardiez trop, les esprits les plus subtils se dissiperoient, & la liqueur s'aigriroit; la cucurbite & chapiteau de cuivre doivent être étamés en dedans, de peur que la liqueur ne prenne un goût de cuivre. On n'apprehende pas la même chose de l'étaim, parce que ce métal n'est pas si aisé à dissoudre.

Le bain de vapeur est plus propre pour cette distillation, parce que la chaleur en étant fort temperée, elle ne fait élever que les parties les plus spiritueuses, On peut continuer la distillation jusqu'à ce que les gouttes qui distilleront, soient presque insipides;mais comme il monte toûjours considérablement du phlegme avec l'esprit, on rectifie la liqueur distillée par le matras. C'est le moyen d'avoir l'esprit aussi pur qu'il le peut être, car le phlegme ne pouvant monter si haut à une petite chaleur, il demeure dans le matras. Il ne faut pourtant pas s'imaginer que dans cette liqueur il n'y ait point du tout de phlegme; puisque ce qu'on appelle esprit de cresson, n'est qu'une rarefaction du sel & de l'huile du cresson intimément liés & dissous par du phlegme. Mais j'entens qu'il n'en monte en haut du matras, que ce qu'il en faut pour faire l'esprit.

La subtilité des esprits de cresson, de cochlearia, & des autres herbes qu'on appelle antiscorbutiques, les rend propres aux maladies qui sont produites & engendrées d'humeurs grossieres & tartareuses. C'est aussi par cette raison qu'ils rarefient le sang, & qu'ils provoquent les mois & l'urine.

Après que l'on a tiré l'esprit de cresson, il est bon de faire distiller une partie de l'humidité qui reste dans la cucurbite, mais il faut que ce soit par un feu plus fort ; car elle a plus de peine à monter que l'esprit. On aura une eau de cresson meilleure que celle qui se fait par la métode ordinaire ; parce que le sel essentiel étant détaché & volatilisé par la fermentation, il en reste beaucoup avec cette eau, & c'est ce sel qui rend les eaux distillées salutaires, sans lui elles ne seroient qu'un phlegme tout pur. On peut garder à part l'eau qui reste dans le matras, comme un esprit foible, ou la mêler avec l'autre.

On pourroit, après avoir tiré l'esprit & l'eau de cresson, couler & exprimer ce qui reste dans la cucurbite, pour en faire l'extrait de la même maniere qu'on fait celui de la mélisse : mais comme le sel essentiel qui en fait la meilleure partie, s'est presque volatilisé en esprit, il vaut mieux, quand on voudra faire l'extrait de cresson & celui des autres plantes antiscorbutiques,employer le suc de ces plantes dès qu'il aura été tiré & depuré sans le faire fermenter. Il faut observer la même chose, quand on voudra tirer leur sel essentiel.

ESPRIT *de rose.* Cette operation est une exaltion des parties huileuses, subtiles & essentielles de la rose en liqueur.

Prenez quatorze ou quinze livres de roses pâles, simples,entieres, des plus odorantes, avec leur bouton ou pédicule. Pilez-les bien, & mettez-les dans un grand pot de grais, dont le tiers au moins demeure vuide; versez dessus six livres de suc d'autres roses semblables que vous aurez fait chauffer, & où vous aurez délayé huit ou dix onces de levûre de bierre. Brouillez bien le tout avec un bâton, & bouchez le pot exactement, Laissez vôtre matiere en digestion à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours, ou jusqu'à ce qu'elle ait acquis une odeur vineuse. Mettez-la alors en distillation au bain de vapeur, ayant soin de bien boucher les jointures, & de con-

duite le feu doucement, afin qu'il n'y ait que le plus spiritueux qui monte. Quand vous aurez distillé environ quatre livres de liqueur, vous ferez cesser le feu, vous retirerez le recipient, & vous rectifierez ce qui sera dedans par le matras, comme j'ai dit de la rectification de l'esprit de cresson. Vous aurez un esprit de rose fort odorant & inflammable, vous le gardérez dans une phiole bien bouchée.

Vertus de l'esprit de rose.

Il fortifie & réjouit le cœur & l'estomac, étant donné intérieurement, & appliqué extérieurement. On en fait prendre dans les sincopes & dans les palpitations aux hommes; mais il ne convient gueres aux femmes, parce qu'il excite les vapeurs: la dose est depuis une demi dragme, jusques à deux dragmes dans la propre eau. Si l'on presse ce qui sera demeuré dans la cucurbite, qu'on en fasse distiller la liqueur, & qu'on la mêle avec ce qui reste dans le matras, après la rectification de l'esprit, on aura de fort bonne eau rose.

De cette maniere, on peut tirer l'esprit & l'eau des autres fleurs, des herbes, des racines, & des semences odorantes; mais comme la plûpart n'ont guere de suc, on peut les humecter avec de l'eau, ou avec du vin blanc.

REMARQUE.

Comme l'esprit de rose n'est qu'une huile rarefiée & exaltée par le sel essentiel, les parties huileuses contenues dans le bouton de la rose sont fort convenables dans cette opération. C'est pourquoi on se sert de la rose entiere.

Il faut que le pot soit grand, à cause de la fermentation qui souleve la matiere. La levûre de bierre contient un sel volatil, piquant, très-capable de provoquer le mouvement dans les roses pâles, & elle n'y est mise que pour exciter la fermentation.

Autre maniere de faire l'esprit de rose.

On peut faire encore de l'esprit de rose de la maniere suivante.

Pilez vingt ou trente livres de roses pâles, jusques à ce qu'elles soient en pâte; mettez-les dans des pots de grais longs, où l'on met ordinairement du beurre; ajoûtez dessus un lit de sel commun en poudre, de l'épaisseur d'un doigt; bouchez le pot exactement avec de l'argile détrempée, du liege & de la poix, mettez le pot dans un lieu frais, où vous le laisserez pendant deux mois. Debouchez ces pots, & faites distiller l'humidité des roses par le bain de vapeur, ce qui viendra le premier, sera l'esprit qu'on pourra rectifier comme l'autre.

Il y a plusieurs fleurs odorantes, comme le jasmin, la violette, dont on ne peut tirer par la distillation aucune liqueur qui ait retenu l'odeur agréable de la fleur; & il n'en faut pas tant attribuer la cause à l'évaporation des parties subtiles, comme à ce que le feu brouille & confond les substances volatiles de ces fleurs avec leurs parties visqueuses, & change la disposition qu'elles avoient à s'élever pures, & pour faire l'impression de bonne odeur dans le nés.

On peut tirer une petite quantité d'huile ou d'essence de rose de la maniere suivante.

Essence de rose.

Ecrasez dans un mortier une bonne quantité de roses pâles entieres avec leurs pédicules; mettez-les tremper trois ou quatre jours dans beaucoup d'eau, faites-en la distillation à la maniere accoûtumée par un grand feu, vous trouverez sur l'eau distillée quelques goutes d'essence très-odorante qu'on ramassera avec un peu de coton. Il faut renverser l'eau distillée sur le marc des roses, & faire distiller derechef la liqueur pour avoir quelques goutes d'essence; on la gardera dans une phiole bien bouchée. Elle a la même vertu que l'esprit, mais elle est plus forte: la dose est depuis deux goutes jusques à six dans une liqueur appropriée. On tire ordinairement plus d'esprit & d'huile des fleurs, dans les pays chauds que dans les lieux temperés; mais en quelque pays que ce soit, on ne peut tirer qu'une très-legere quantité d'essence de beaucoup de roses, c'est ce qui la rend très-chere.

ESPRIT *de vitriol.* Prenez du vitriol le plus commun, tel qu'est celui d'Angleterre. Faites-le dessécher ou calciner en le mettant dans une terrine sur des charbons ardens jusqu'à ce qu'il ait changé de couleur, & qu'il soit devenu blanc & jaunâtre. Ensuite réduisez-le en poudre, & mettez-en cinq ou six livres dans une cornue de verre ou de grais lutée, & d'une grandeur telle que le tiers ou environ demeure vuide. Après y avoir luté un balon & un recipient, vous commencerez la distillation par un petit feu, que vous augmenterez peu-à-peu, jusqu'à ce que les fumées blanches qui sortiront obscurcissent le recipient. Continuez le feu dans le même état, jusqu'à ce que mettant la main sur le recipient, vous le trouviez refroidi. Augmentez ensuite fortement le feu en faisant brûler du bois suffisamment pendant trois ou quatre jours & autant de nuits. Le tout étant refroidi & déluté, ce qui se trouvera dans le recipient est appellé esprit ou huile de vitriol, quoique ce ne soit pas une huile, mais une liqueur très-corrosive.

ESPRIT *qui dissout toutes sortes de pierres, quelques dures qu'elles soient.* Il faut prendre de la farine de seigle, & en faire de petites pelotes, que l'on fait sécher, puis les mettre dans une cornue, & leur donner un feu semblable à celui qu'on donne à l'eau forte. La liqueur qui en sortira, dissoudra les pierres les plus dures.

ESPRIT *de cerises, de cloux de gérofle, &c.* Voyez DISTILLATION.

ESPRIT *de nitre.* Voyez SALPETRE.

ESPRIT *de vin camphré.* Voyez CAMPHRE.

ESQ

ESQUINANCIE. C'est une inflammation de la gorge, qui ferme tellement les passages de l'air & du manger, que l'on ne peut presque, ni respirer, ni avaler, causant une chaleur très-sensible.

Il y en a de quatre sortes: La premiere est causée d'un sang chaud & bilieux. L'autre est produite par une pituite âcre & salée. La troisiéme vient de la luxation des vertebres intérieurs du cou, qui pressent & retrecissent l'entrée de la gorge. La quatriéme est excitée, ou par un air extrêmement chaud ou froid, ou par la vapeur du charbon, ou pour avoir trop chanté ou crié, ou pour avoir long-tems retenu ses excremens, ou pour avoir trop bu, ou mangé de mauvais champignons, ou trop de cerises, ou de legumes venteux. L'esquinancie arrive pour l'ordinaire dans des saisons & dans des tems froids & humides.

Si à cette maladie il survient tumeur ou rougeur à la poitrine, ou à l'entour du cou, ce sont de bons signes, ainsi que des parotides autour des oreilles; mais s'il ne paroît aucune tumeur, que la douleur soit violente, la fievre aigue, la bouche ouverte, la langue dehors, que l'on rejette les bouillons par le nés, que les yeux soient enfoncés, le visage plombé & les extrémités froides, ce sont de funestes avantcoureurs.

Dans l'esquinancie, rien ne paroît ni en dehors, ni en dedans; toutefois si l'on n'est promptement secouru, l'on meurt, ou le premier, ou le second, ou le troisiéme, ou le quatriéme jour au plus tard. Et ce qu'il y a encore à craindre, après l'avoir évitée, c'est

que si la fluxion vient à se jetter sur les poûmons, elle n'étouffe le septiéme jour, ou qo'il ne se fasse un abscès qui pourroit causer la pulmonie.

Remedes contre l'esquinancie.

I. Il faut d'abord y remedier par de petites, mais fréquentes saignées, tant aux personnes uo peu d'âge, qu'aux jeunes gens. A l'égard des femmes & des filles, s'il y a suppression de leurs ordinaires, on les saignera du pié, sinon on leur ouvrira la veine jugulaire, ou bien on les saignera sous la langue.

II. Après ces remedes généraux, on n'a rien trouvé de plus souverain que la crote ou fiente de chien, séchée & blanchie au soleil; il en faut prendre une once, la bico pulvériser, la mêler ensuite avec oo quarteron de miel, en étendre sur un mouchoir, & l'appliquer autour du cou, en maniere de cataplâme, ou d'une autre partie, en peser une dragme, & la donner au malade à fondre doucement dans la bouche. On pourra encore se servir de celle de loup, ou de petit enfant, ou de celle d'hirondelle.

III. Quoique ces remedes paroissent fort dégoutans, la mort cependant est encore plus à craindre. Mais en voici d'autres au défaut de ceux-là.

Prenez du lait, brouillez-le avec du vin blanc, appliquez-le en dehors, & gargarisez-en.

IV. Enveloppez des cloportes toutes en vie dans un petit sac de toile, & l'attachez au cou, à mesure qu'elles mourront, l'on se sentira soulagé & guéri.

V. Prenez encore des cloportes, broyez-les avec trois fois autant de miel, faites-en un cataplâme autour du coo, & laissez-en fondre un peu dans la bouche.

VI. Faites infuser une poignée de perce-pierre dans une chopine d'eau, & que l'on s'en gargarise souvent.

VII. Pilez du poivre avec du miel mêlés ensemble, & l'appliquez autour de la gorge.

VIII. Pendez au cou une tête de vipere cousue dans on petit sachet.

IX. Prenez de la racine de pivoine, ou de la gomme d'assa fœtida, & pendez-en au cou.

X. Faites écraser un grillon entre les mains, & du grillon mort, touchez-en par trois fois les glandes de la gorge.

XI. Faites recevoir du benjoio dans la bouche par un entonnoir de verre.

XII. Prenez des hirondelles avec leur nid, faites cuire le tout dans du vin blanc, avec de l'huile de camomille & d'amandes douces; formez-en un cataplâme, que vous appliquerez sur le gozier.

XIII. Faites boire au malade de l'eau de chardon bénit, dans laquelle on aura jetté le poids d'un écu de poudre de dent de sanglier.

XIV. Faites cuire un crapau, & appliquez-le en forme d'emplâtre sur l'esquinancie.

XV. On peut encore brûler le nid d'hirondelle, le mettre en poudre subtile, qu'il faut démêler avec de l'huile de fleur de lys, pour en faire un emplâtre, que vous appliquerez sur le gozier. Oo aura soin de changer cet emplâtre de six en six heures.

XVI. Faites un gargarisme avec des feuilles de mûrier, dont il faut se gargariser souvent.

XVII. Pour l'esquinancie qui seroit causée par quelqoe poison, l'on fera avaler de l'huile, ou de l'oximel, ou de l'hydromel avec un peu de thériaque.

XVIII. Que si elle étoit causée par la vapeur du charbon, on fera avaler de la thériaque, & l'on en frottera le tour du cou, les narines & les temples; pour la constipation du ventre, l'on donnera des lavemens & quelque légere purgation, dans laquelle on ajoûtera un peu d'huile d'amandes douces, ou d'huile d'olive nouvelle, ou un bouillon de choux cuit à la viande, y ajoûtant quatre cuillerées de suc de mercuriale ou de feuilles de violette.

Remedes chimiques.

XIX. Sel de saturne en gargarisme, un scrupule dans huit onces de liqueur appropriée.

XX. *Cristal mineral.* La dose est depuis huit grains jusqu'à une dragme.

XXI. *Alun en gargarisme.* Une dragme sur huit onces de liqueur appropiée.

XXII. *Esprit de vitriol & d'alun.* La dose est depuis quatre jusques à huit goutes.

XXIII. *Corail préparé.* La dose est depuis dix grains jusqu'à uoe dragme.

Autre remede pour l'esquinancie.

XXIV. L'emplâtre magnetique est le plus souverain remede. Prenez demi once de succin pulvérisé, une once de busoin sec & bien pulverisé, mettez l'un & l'autre dans un alembic de verre, versez dessus de l'esprit de vin, de sorte qu'il surnage de trois doigts, mettez-le au bain-marie à feu lent, & tirez l'esprit de vin à consistance de miel. Remettez de nouveau de l'esprit de vin & distillez; ce que vous réitererez par trois fois, sans la premiere. Mettez cet extrait qui se trouvera au fond, & faites-en uu emplâtre bien solide avec l'emplâtre de melilot. On l'applique sous les émunctoires, pour attirer toute la maligniré des humeurs. Pour l'esquinancie & la tumeur du cou, on l'applique à l'entour du cou: dans les hémorragies, on l'applique sous l'aisselle du même côté, ou sous les deux, si l'hémorragie est des deux côtés, & elle sera promptement guérie.

Autre remede assuré & éprouvé.

XXV. Prenez du petit bugle, & écrasez-le, ayez soin de le mêler avec du beurre & de l'appliquer sous le menton, & vous en verrez l'effet tout aussitôt.

XXVI. *Autre éprouvé.* Ayez soin de préparer la poudre suivante. Prenez une chouette dans le tems que ces sortes d'oiseaux paroissent, faites-la sécher au four toute entiere avec ses plumes. Réduisez-la en poudre, & mettez un peu de cette poudre dans le gosier, elle fera percer l'abscès de l'esquinancie.

XXVII. *Autre qui est souverain.* Faites frire dans une poêle de la laine d'un moutoo noir, avec de l'huile de camomille. Mettez-la entre deux linges, appliquez-la sur le cou, & mettez par dessus l'emplâtre de melilot.

XXVIII. *Autre fort bon, & fort aisé.* Prenez des porreaux, coupez-les par tronçons, & les ayant fait bouillir dans l'eau & le vinaigre, faites-en respirer la vapeur à plusieurs reprises, & le plus long-tems qu'il sera possible. Appliquez ensuite les porreaux sur la gorge, le plus chaudement qu'on pourra les souffrir.

ESS

ESSAIM *d'abeilles. Voyez* ABEILLES.

ESSAIMER. *Voyez* ABEILLES.

ESSENCE. Terme de Chimie. C'est la partie la plus subtile qui se tire des substances, dont on fait des extraits. Les essences sont tirées des fleurs, des fruits, ou des aromates.

ESSENCES *de canelle* ou *de clou de gérofle.* Pour faire l'essence de canelle, ou de clou de gérofle, vous prendrez une demi once de clou de gérofle, une once de canelle, une pincée de macis, deux bâtons de poivre-long, une petite poignée de coriandre, laquelle coriandre vous mettrez en un petit paquet de toile.

Le tout étant concassé, vous le mettrez dans une bouteille de verre avec une chopine de bon esprit de vin, ou trois demi setiers, & la boucherez bien. Si c'est en été, vous la mettrez dans un pot de terre ou terrine, entouré d'un sable bien chaud, que vous mettrez au soleil le plus chaud & le plus ardent, pendant l'espace de six semaines ou de deux mois. Toutes les nuits vous le retirerez & mettrez la terrine dans une étuve avec un rechaud ou une poële pleine de feu; & si vous n'avez point d'étuve, vous mettrez la terrine où est vôtre bouteille sur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans sa chaleur. Et si c'est en hiver que vous vouliez faire cette essence, vous enterrerez la bouteille de verre ci-dessus dans un tonneau ou baquet dans un fumier chaud, & laisserez le même espace de tems de six semaines ou de deux mois; & si vous voulez faire de l'essence de canelle ou de cloux de gérofle séparément, c'est toûjours la même chose, en y mettant la dose d'esprit de vin.

Essence ou souphre-solaire. *Panacée universelle pour les fievres malignes, & autres maladies marquées ci-après.*

Les experiences qu'on en fait à la ville & à la campagne, sur différentes personnes de tout âge & de tout sexe, sont des preuves convaincantes de la bonté de ce remede; & nous croirions être responsables devant Dieu, si nous conformant à la plûpart des personnes mercenaires, qui, le distribuant cherement, laissent périr une partie de leurs freres, que Dieu a mis ce semble à leur charge, *Tibi derelictus est pauper, orphano tu eris adjutor*, & dont selon la pensée du grand saint Augustin, ils sont pour ainsi dire, les meurtriers, *non pavisti, occidisti*.

On appelle ce remede *essence* ou *souphre-solaire*, par analogie à l'or potable, ou à la teinture qu'on tire de l'or, étant de même couleur, & ayant presque les mêmes effets. On le tire du fer, de l'étaim, du cuivre, ou, comme disent les Philosophes, de Mars, de Jupiter & de Venus, qui ont tous un souphre-solaire, participant tous du soleil, qui est l'or. Le soleil dans le Ciel étant au milieu de toutes les planettes, leur communique ses rayons; de même l'or, qui est le soleil terrestre parmi les sept métaux, leur communique ses qualités.

Operation.

Prenez demi livre de morceaux de fer, comme des cloux ou des pointes d'acier, si vous aimez mieux; les ayant mis dans un creuset, mettez ce creuset dans un bon fourneau à vent; ayant couvert le creuset, couvrez-le tout de charbon, & donnez un grand feu, jusqu'à ce que les cloux soient d'un rouge étincelant, alors ayez demi livre d'antimoine en poudre, que vous aurez mêlé avec autant de tartre, & autant de salpêtre grossierement pulverisé, & un peu de charbon pilé; vous en ferez sept ou huit paquets pliés dans du papier, que vous jetterez dans vôtre creuset, vous le couvrirez d'abord d'une tuile pour laisser passer la detonation; ensuite vous jetterez tous les autres paquets, faisant de même. Cela fait, remettez du charbon au fourneau, ayant auparavant bien couvert vôtre creuset, & donnez bon feu pendant près de trois quarts d'heure. Ensuite ayant retiré vôtre creuset du feu avec la pincette, vous la frapperez doucement, afin que tout ce qui est pesant aille au fond, & vous le laisserez refroidir.

Etant froid, vous le casserez pour séparer les scories d'avec le culot qui se trouvera au fond; il sera marqué d'une belle étoile au dessus, ce qu'on appelle regule de mars d'étoile. Il faut ensuite faire un regule de venus ou de cuivre, tout comme on fait celui de mars ou du fer.

Après cela, mettez en poudre vôtre regule de mars, mêlez-y un quart de regule de venus, & un quart d'étaim, mettez tout cela avec quatre fois autant de salpêtre en poudre; le tout mêlé, jettez-le dans un creuset rouge dans le fourneau, peu à peu. Faites-le bien brûler pendant quatre heures, de sorte que le tout se mette en scories, & l'ayant retiré du creuset & versé dans un mortier, il faut le mettre vîte en poudre dès qu'il est figé, & ensuite le jetter dans un matras, afin que l'air ne le pénetre pas, y jetter assez d'esprit de vin, pour qu'il surnage les matieres de trois doigts; & ensuite le mettre en digestion sur l'athanor, ou sur le feu de sable, le matras bouché avec du liege, de la chaux vive, & de la glaire d'œufs recouvert de vessie bien liée. L'esprit de vin se chargera de cette teinture prétieuse.

Nota, qu'il faut remuer le matras de tems en tems pour dégager la teinture.

Quand vôtre esprit de vin sera bien chargé de teinture, il faut le retirer du matras, pour le mettre dans une phiole bien bouchée, & remettre de nouvel esprit de vin, pour achever de tirer ce qu'on pourra. Si on a de la teinture d'or, qu'on en ajoûte à celle-ci, le remede sera dans sa derniere perfection.

Vertus & effets principaux de l'essence solaire, & la dose.

Pour les fievres malignes & pourprées, la dose sera une demi cuillerée, & toûjours dans du vin; cependant elle ne laisse pas d'agir aussi dans du bouillon, de la tisanne, ou de l'eau, mais non pas si promptement. Elle ne souffre aucun venin dans nos corps, elle desobstrue, dégage & débarrasse l'hétérogene d'avec l'homogene, & rétablit fortement la santé.

Elle renouvelle la chaleur naturelle dans les personnes avancées en âge, & les fortifie. On peut pour cet effet en prendre une fois ou deux par semaine. La dose ordinaire est d'un quart de cuiller à chaque fois.

Ceux mêmes qui sont en santé, mais qui sentent quelques pesanteurs ou lassitudes, en peuvent prendre une pareille dose, elle prévient & dissipe les maladies qui pourroient leur survenir.

Pour ceux qui ont des rapports d'estomac, & des indigestions, ils en peuvent user de même.

Aux enfans qui ont la petite verole ou la rougeole, on en doit donner pendant trois jours de suite une pareille prise chaque jour, dans deux cuillerées de vin.

Les femmes en travail d'enfant en prendront une bonne demi cuillerée dans trois cuillers de vin, pour les fortifier & leur faciliter l'accouchement; & si elles en prennent dans leur grossesse, cela leur fait un bien merveilleux: pour cet effet, elles en pourront prendre la dose ordinaire de quinze en quinze jours.

Pour la pleuresie naissante ou formée, on en prend une bonne demi cuillerée dans un demi verre de vin, ayant soin de tenir le malade bien chaud & bien couvert dans son lit, le laissant bien suer, & lui changeant ensuite de linge, ce que l'on doit réiterer de trois heures en trois heures, jusques à trois ou quatre fois, lui donnant dans chaque intervale un bouillon sans graisse.

Pour l'épilepsie & l'apoplezie, on en donne d'abord une petite cuillerée, & pour les évanouissemens & défaillances la même dose.

On donne encore le nom d'*essences* à certaines huiles préparées, dont on se sert à parfumer le linge, & particulierement les cheveux.

Les huiles communes sont celles que l'on tire des olives ou des amandes douces; mais celle que l'on nomme essence est exprimée du ben, qui est une noisette à trois ou quatre cornes, dont l'amande rend une huile si douce, qu'elle n'a point d'odeur, & qu'elle

prend celle qu'on veut lui communiquer. On tire encore des essences de l'orange, ou de ses fleurs, du cedra ou bergamote, de citron, de la tubereuse, des jonquilles, des jasmins, & des roses musquées.

Maniere de faire les essences des fleurs.

Ayez une caisse, dont le dedans soit garni de fer blanc, afin que le bois ne communique aucune odeur aux fleurs, & ne boive pas l'essence qui pourroit égouter. Faites faire des chassis qui puissent entrer aisément sur leur plat dans la caisse; le bois doit être de deux doigts d'épaisseur,& garni tout alentour de pointes d'éguilles. A chacun des chassis, il faut ajuster des toiles qui puissent être tendues dessus, ces toiles seront de coton; on aura eu soin de les mettre à une bonne lessive, on les lavera ensuite dans de l'eau claire, & on les fera bien secher.

Après avoir fait bien imbiber les toiles dans da l'huile de ben, vous les presserez un peu, afin que l'huile ne dégoute pas; ensuite vous les étendrez sur les chassis & vous les attacherez aux aiguilles, qui ont été mises alentour.

Mettez un chassis au fond de la caisse, & dessus la toile, vous semerez également des fleurs, dont vous voudrez tirer l'essence, vous remettrez après un autre chassis, sur la toile duquel vous semerez encore des fleurs. Vous continuerez ainsi jusqu'à ce que la caisse soit pleine. Le chassis étant épais de deux doigts, les fleurs ne sont pas pressées, & il y en a dessus & dessous la toile.

Les fleurs étant ainsi disposées dans la caisse, vous les laisserez pendant douze heures, & après ce tems vous en changerez; c'est-à-dire, que celles que vous aurez mises le matin vous les retirerez le soir & celles du soir vous les retirerez le lendemain matin. Vous continuerez de la même maniere pendant quelques jours.

Quand l'odeur vous paroîtra assez forte,vous leverez les toiles de dessus les chassis, vous les plierez en quatre,puis les ayant foulées & liées de plusieurs tours avec une ficelle, afin de les contenir, & d'empêcher qu'elles ne s'étendent trop, vous les mettrez dans la presse pour en exprimer l'huile que vous souhaiterez avoir.

La presse, dont vous vous servirez, doit être de fer blanc, afin que l'huile ne s'imbibe point dans le bois. Vous mettrez dessous des vaisseaux, qui seront bien nets, pour recevoir l'essence, vous mettrez enfin cette essence dans des phioles pour la conserver.

REMARQUES. On ne peut faire dans une caisse que l'essence d'une fleur à la fois, car l'odeur de l'une gâteroit l'autre. Par la même raison les toiles qui auront servi à tirer l'essence d'une fleur,ne pourront servir à tirer l'essence d'une autre.A moins qu'on ne les ait mises à la lessive, qu'on ne les ait bien lavées dans de l'eau claire, & qu'on ne les ait bien fait secher.

Autre maniere plus facile pour tirer les essences des fleurs.

Prenez telles fleurs que vous voudrez, stratifiez-les, c'est-à-dire, mettez-les par couches dans un pot, avec du sel commun, en commençant par une couche de fleurs, ensuite une couche de sel, puis un lit de fleurs, & après un lit de sel, en continuant toûjours ainsi, jusqu'à ce que le pot soit plein. Alors il faut le boucher, & le mettre à la cave pendant quarante jours, au bout desquels il faut renverser le tout sur une étamine, étendue sur une terrine, laquelle recevra l'essence qui coulera des fleurs, en les pressant. Ensuite vous mettrez cette essence dans une bouteille que vous tiendrez débouchée, & que vous exposerez au soleil, & au serein,pendant vingt-cinq, ou trente jours, pour purifier l'essence, dont une seule goutte sera capable d'embaumer une pinte de liqueur.

Autre maniere.

Prenez trente livres de roses, ou de telle autre fleur qu'il vous plaira, pilez-les avec trois livres de sel commun décrépité, ensuite mettez-les en lieu frais, dans un pot bien luté; vous les y laisserez quinze ou dix-huit jours, après lesquels retirant la matiere, vous l'humecterez d'eau commune, jusqu'à ce qu'elle soit reduite en bouillie. Alors mettez-la à l'alembic, couvrez-le de son refrigérant, ou chapiteau. Vous aurez soin d'ôter la limphe qui montera la prémiere, & de recevoir l'huile qui distillera ensuite; si elle surnage encore sur quelque limphe qui s'éleve, & descend avec elle, vous pourrez l'en séparer avec un petit morceau de coton, comme nous l'avons enseigné, au mot de DISTILLATION.

Maniere de tirer l'essence de cedra.

Cette essence se tire d'un citron produit par une branche de citronnier entée sur le tronc d'un poirier de bergamote. Coupez de petits morceaux d'écorce de ces citrons, pressez-les avec les doigts dans une bouteille ou bombe de verre, dont l'ouverture sera assez grande pour faire entrer les doigts en pressant le zest.

Maniere de faire l'essence d'orange forte ou de petit grain.

Mettez telle quantité que vous voudrez de petites oranges, qui ne soient pas trop mûres, dans l'alembic ou refrigeratoire avec de l'eau, recevez la distillation dans un matras, ou bouteille de verre à long goulot. La liqueur distillée étant reposée, l'essence surnagera au dessus. Pour la tirer de dessus l'eau, consultez le mot DISTILLATION, vous en trouverez la maniere; ensuite vous la conserverez dans des phioles bien bouchées.

Essence de pain & de vin.

Faites rôtir au feu cinq ou six livres du meilleur pain blanc de froment. Ensuite émiettez-le croute & mie, & l'imbibez de vin blanc, le meilleur que vous aurez; mettez-le dans un matras bien luté, en digestion pendant un mois, dans le fumier de cheval nouvellement amassé, & qui soit bien chaud. Après la digestion, couvrez le matras d'un chapiteau, adaptez-y un recipient, lutez bien les jointures, & distillez à un feu doux.

Cette essence produit d'admirables effets, on en donne même aux personnes qui sont à l'article de la mort. La dose est de demi once, qu'on fait prendre soir & matin.

ESSENCE de *canelle*, de *cloux de gérofle*, &c. *Voyez* DISTILLATION.

ESSENCE de *jambon*. *Voyez* CUISINE.

EST

ESTAMPE. Image de papier, ou de vélin imprimée.

Pour éclaircir une estampe.

Prenez parties égales de chaux vive, & de cendres gravelées, faites-en une lessive, en les faisant bouillir pendant un quart d'heure dans l'eau commune. Prenez de cette lessive dans une écuelle, ajoûtez-y du savon à proportion, & faites bouillir, jusqu'à ce que le savon soit bien détrempé, & épais comme de la moutarde. Alors servez-vous-en, & frottez-en vôtre estampe.

Pour copier une estampe, ou un portrait.

Mouillez une toile, oo do papier, dans de l'eau où vous aurez fait dissoudre de l'alun, & du savon. Appliquez ensuite la toile, ou le papier sur l'estampe, & mettez sous la presse.

Pour faire paroître en or, les figures d'une estampe.

Composez un vernis avec un quarteron de thérébentine de Venise, & un demi poisson d'esprit de vin, ou de lait. Délayez dans un pot hien net, jusqu'à consistance de lait; si la liqueur étoit trop épaisse, ajoûtez-y un peu d'esprit de vin; mais si elle est claire, mettez-y-un peu de Thérébentine. Vôtre vernis étant fait, vous en frotterez l'estampe des deux côtés, pour la rendre transparente, puis l'ayant laissée un peu sécher vous appliquerez sur son envers des feuilles d'or, appuyant un peu sur l'or avec le coton qui sert à l'appliquer. Quand l'estampe sera séche, vous appliquerez vôtre vernis sur les figures, & vous mettrez un carton par-dessous, afin de la soûtenir. *Voyez* PEINDRE, VERRE.

ESTOMAC ou VENTRICULE. C'est le receptacle de la viande & de la boisson, c'est lui qui la cuit, & qui la convertit en un suc blanc, comme de la crême que l'on appelle *chile*, lequel allant au cœur par les veines lactées se convertit en sang, en se mêlant & circulant avec lui.

Il est au-dessous du diaphragme entre le foye & la ratte, penchant plus vers le rein gauche; il est situé au milieu du corps pour en recevoir la chaleur de toutes les parties, & afin de pouvoir mieux digérer les alimens qu'il est obligé de recevoir. Sa figure est ronde & longue, répréfentant une cornemuse. Il est d'une substance membraneuse, qui est remplie de quantité de petites fibres, de veines & d'arteres, fort nerveuse & composée de deux tuniques, l'une lui est propre, & l'autre commune, qui font que le ventricule s'élargit pour attirer, retenir & pousser dehors l'aliment.

Son orifice supérieur est appellé estomac, que le vulgaire confond avec le ventricule.

L'estomac est le siege de l'appétit qui cause la faim & la soif, & qui fait désirer le boire & le manger; il a des fibres, qui le traversent en façon d'anneaux, qui le resserrent, & le ferment, afin que la viande ne remonte point dans l'œsophage quand on est couché.

L'orifice inférieur empêche que les alimens ne sortent, avant que la digestion soit faite, & leur ouvre le passage lorsque la coction est achevée.

Ces deux orifices sont différens tant en situation qu'en grandeur; celui d'en haut est situé du côté gauche vers l'épine du dos, & celui d'en bas du côté droit. Le premier est plus large que l'autre, afin que rien n'échappe avant qu'il ne soit bien confit & bien digéré.

Le ventricule a ses dispositions, ou à son orifice qui est l'estomac, ou à sa partie inférieure.

Celles qui attaquent son orifice, sont douleurs, faim canine, appétit dépravé, dégoût, soif & hoquet.

Sa partie inférieure est attaquée par nausées, vomissemens, crudités, enflure, lienterie, coliat, colere, tumeurs, apostume & ulcere.

La douleur qui s'attache à l'orifice du ventricule, que le vulgaire appelle *Estomac*, est causée par une humeur ou acide, ou bilieuse; quelquefois par une érésipele, ou par une inflammtion, par des crudités, ou par des vers qui s'y attachent pour avoir reçu quelque coup, ou pour avoir bû à la glace, à la neige, ou de l'eau froide à jeun. Elle peut venir encore d'un vomissement, ou d'un remède violent, ou pour avoir mangé trop d'oignons, de ciboules, ou de porreaux.

Si la matiere est chaude, on sera alteré, on aura la bouche amere, salée, séche & brûlante; & s'il y a de la fiévre, elle ne sera causée que par l'épanchement d'une bile qui aura excité l'inflammation, ou l'érésipele.

Si la matiere est froide, elle se manifestera par on vomissement pituiteux sans causer ni soif, ni chaleur, à moins que ce ne soit par la simpathie des poûmons, ou par une pituite salée.

Si elle est atrabilaire, ce que l'on jettera par le vomissement, semblera rude, sentant en même-tems après une dureté à la ratte avec une pesanteur ao côté droit.

Si elle vient de quelques vents, les boyaux en seront remplis, les reins tendus & gonflés, avec de fréquens rapports.

Cette indisposition est plus ordinaire à la jeunesse, qu'à ceux qui sont dans un âge avancé.

Lorsque la bouche est écorchée, & que la bile enflamme les tuniques de l'estomac, elle est fort à craindre, si par une douleur cardialgique on perd le sentiment, & que l'on tombe en sincope, on meurt subitement.

Une femme grosse qui en sera attaquée, accouchera avant terme.

Si l'humeur qui est à l'orifice du ventricule, s'est tellement fixée, qu'elle ne puisse se détacber par aucun remède, il se fera une apostume.

Il est dangéreux, quand les vers montent jusqu'à l'estomac.

Et s'il arrive dans la cardialgie, palpitation, difficulté de respirer, & douleur de tête, on meurt tout-à-coup, elle cause aussi la mort aux vieillards qui en sont souvent attaqués.

Du jour qu'il paroîtra sur le pié droit à une personne malade de la cardialgie, des pustules en maniere de vessies, il mourra le 27. après. De même s'il vient des pustules aux sourcils qui ensuite se changent en petits ulceres, ils présagent la mort avant le septiéme jour.

La cardialgie causée par de malignes humeurs contenues entre les tuniques du ventricule, aura peine à se guérir, soit par saignée, soit par cautere, si elle est invétérée.

REMÉDES. L'on employera à la cardialgie, ou douleur d'estomac venant de chaleur, des alimens & des remédes tout opposés, entre-autres on détrempera une cuillerée de farine d'orge à demi rôtie dans un verre de jus de grenade aigre, ou de jus de groseille, ou d'épine-vinette, & on le donnera à prendre le matin à jeun, continuant souvent cet usage.

Ou hien on fera manger du poisson cuit avec du jus de citron, ou du vinaigte, ou du verjus.

Pour boisson on usera de la tisanne d'orge avec de la coriandre, ou de la canelle.

L'on peut aussi manger des rôties au sucre avec le gros vin, & se purger de fois à autre avec une décoction de deux onces de tamarin, dans laquelle on aura fait infuser un gros de rubarbe, & une once ou deux de manne, & si l'on s'étoit apperçû dès le commencement de quelque disposition à vomir, on le facilitera soit avec le vin émétique, ou avec le tartre émétique, ou avec l'oximel de squille, ou avec les vomitifs les plus aisés, donnant ensuite quelque potion cordiale, comme les confections d'hiacinthe, d'alkermes, la conserve d'œillets, ou de roses de Provins.

II. A la douleur qui est accompagnée de l'érésipelle & d'inflammation, on observera la même chose, à la reserve du vomissement; pour lors on changera de méthode, & on donnera beaucoup de lavemens rafraichissans, on tirera du sang autant que les forces & l'âge le permettront, & au lieu de la rubarbe, & de la manne dans la purgation, ou y mêlera de la casse mondée.

III. A celle qui vient de la pituite, ou fera d'abord vomir, deux jours après on purgera avec le diaphœnic, ou la manne, ou syrop de roses pâles, ou avec les tablettes de *succo rosarum*, & durant quelques jours on donnera dans un peu de vin vingt grains de poudre de galanga, autant de racines de zedoire avec dix grains de safran; ou bien on assaisonnera la soupe & les viandes de muscade, de poivre, ou de gérofle.

IV. A celle qui vient d'une humeur mélancolique, on purgera très-souvent avec une décoction de polypode, dans laquelle on aura mis infuser pendant une nuit sur des cendres chaudes, deux gros de sené, un gros de canelle, ensuite on la coulera pour y dissoudre deux dragmes de confection hamek avec une once de syrop de pommes. Dans les bouillons on y jettera trois ou quatre cuillerées de suc de buglose, ou de bourrache, & quiconque persuaderoit le malade de se faire ouvrir la salvatelle de la main gauche, procurera la guérison d'autant plutôt, qu'il est certain que la rate pour l'ordinaire contribue presque toûjours à cette disposition.

V. A celle qui peut arriver par les vers, on se doit servir de la poudre d'hiere simple, de la poudre de rubarbe, de menthe, & d'écorce d'orange.

VI. A toutes les autres cardialgies, on ne peut manquer à provoquer d'abord le vomissement & à fortifier toûjours après, avec le corail préparé, la poudre des yeux de cancres, bol d'Armenie, les perles préparées, & la corne de cerf. On mêle l'une de ces drogues dans un peu de conserve de roses, ou de violettes, ou de fleurs de buglose; sinon on fera avaler trois cuillerées de suc de pentaphyllum avec un peu de vin, où l'on mâchera à jeun de la racine de zedoire.

VII. On a vû des personnes qui après avoir pratiqué tous les remédes humains & n'en avoir pû être soulagés, ont été parfaitement guéries en se faisant appliquer trois cauteres à la fois, le prémier à l'orifice de l'estomac, un autre au bas du ventricule au côté droit, & l'autre au côté gauche.

VIII. Prenez quatre livres de feuilles d'absinte. Pilez-les dans un mortier, & réduisez-les en pâte. Prenez deux fois autant de sucre, incorporez bien le tout pour en former une opiate, dont il faut user trois jours de suite. Il faut la laisser sécher au soleil, on en prend quand on ressent des indigestions & autres maux d'estomac.

IX. Remplissez une écuelle de cendres chaudes, arrosez-les de vin, par-dessus mettez un linge qui enveloppe toute l'écuelle, appliquez-la sur la douleur.

X. Mettez sur l'estomac un sachet tout chaud, plein de sel fricassé.

XI. Prenez de la mie de pain bien épaisse, qui soit trempée dans l'huile de camomille, & aussi chaude, que le pain quand il est tiré du four, enveloppez-la d'un linge, & mettez-la sur la douleur.

XII. Remplissez une vessie de pourceau d'une décoction de feuilles de laurier, d'origan, de marjolaine, de menthe, de thim, de camomile, de calament, de melilot, de sémence d'anis & de fenouil, appliquez-la sur la douleur, réchauffez-la quand elle sera réfroidie.

XIII. Faites un tourteau avec une poignée d'aluine, de menthe, de roses, que vous pêtrirez avec du levain de seigle & du vin, & vous l'appliquerez sur l'estomac.

XIV. Remède admirable pour le mal d'estomac & pour la colique.

Prenez une poignée de menthe, fleurs de romarin & de fine marjolaine; pilez toutes ces herbes dans un mortier de marbre avec deux ou trois jaunes d'œufs, un peu d'huile rosat & de farine de froment passée, faites-en comme un cataplâme, & l'appliquez dessus.

Autres remédes tirés de la Chimie pour le mal d'estomac.

Prenez essence de gérofle. La dose est depuis une goute jusqu'à trois.

Essence de canelle. La dose est une goute.

Eau de canelle. La dose est depuis une dragme jusqu'à trois.

Teinture de canelle. La dose est depuis une demi dragme jusqu'à deux dragmes.

Teinture de mars tirée par le sel ammoniac. La dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.

Macis. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Huile de muscade appliquée extérieurement, & donnée intérieurement. La dose est depuis quatre grains jusqu'à dix.

Eau de la Reine d'Hongrie. La dose est depuis une demi-dragme jusqu'à deux dragmes.

Teinture de sel de tartre. La dose est depuis dix goutes jusqu'à trente.

Elixir de proprieté. La dose est depuis sept goutes jusqu'à douze.

Extrait d'aloës. La dose est depuis quatorze grains jusques à une dragme.

Absinte en décoction.

Eau de noix. La dose est depuis une once jusques à sept.

Eau de mélisse composée ou magistrale. La dose est depuis une dragme jusqu'à une once.

Extrait de noix. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sauge en conserve & décoction.

Absinte.

Esprit de rose. La dose est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes.

Eau de rose. La dose est depuis une once jusqu'à six.

Conserve de cynorrodon.

Rubarbe. La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à une dragme.

Extrait de rubarbe. La dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Menthe.

Stomachique de Poterius. La dose est depuis six grains jusqu'à trente.

Eau de fleur d'orange. La dose est depuis une dragme jusqu'à une once.

Hydromel vineux. La dose est d'un demi verre.

L'intemperie propre de l'estomac est chaude ou froide.

La chaude se manifeste par la sécheresse de la langue, du palais, de la bouche, des levres, par la soif, par des rapports qui sentent les œufs fricassés, par le déplaisir que l'on a de boire froid, & par un pouls vite & fréquent. Si elle excede en chaleur, il y aura peu de sang dans les veines, & encore sera-t-il fort corrompu & mauvais, ce qui pour l'ordinaire cause l'étisie. Le secret de l'empêcher, c'est d'ouvrir souvent la

veine ; mais d'en tirer peu de sang à la fois, & du reste observer la même ordonnance, qu'à celle qui est simplement chaude, qui sera de faire boire de la tisanne d'orge, ou de la limonade, manger des viandes humides & rafraîchissantes, user de fruits cruds, prendre les bains, dormir sur le côté, & ne point jeûner. Il faut toutefois se garder de refroidir tout-à-coup l'estomac de crainte d'en éteindre la chaleur naturelle, mais peu-à-peu, donnant entre les rafraîchissemens un peu de poudre de corail, & de santal citrin, une fois ou deux la semaine. On pourra mêler un grain d'opium dans une cuillerée de sirop de grenade, que l'on donnera en se couchant, sinon deux cuillerées de jus de plantain dans un verre d'eau, avec un peu de sucre. Si l'on voit qu'il y ait nécessité de purger, ce sera avec un gros de rhubarbe infusé dans un verre d'une décoction de deux onces de tamarins.

L'intemperie froide a ses signes tout opposés, quelquefois aussi l'une & l'autre sont jointes ensemble, ce qui fait que l'on en ressent en même-tems les effets. On fera user à celle-ci d'une nourriture un peu chaude, comme du mouton, des pigeons, des perdrix, des cailles, des alouettes, &c. Les personnes du commun se contenteront de la viande ordinaire, en l'assaisonnant avec du thim, de la sauge, du laurier, de la muscade, des cloux de gérofle, de l'ail, des oignons, des ciboules, du persil, & de l'hysope. Après leurs repas, ils mangeront de la canelle, de l'anis, ou du fenouil sucré.

Le soir en se couchant, ou le matin, ils prendront un demi verre de vin d'absinte avec une demi dragme de thériaque, quelquefois entre les repas ils pratiqueront la même chose.

Ils se purgeront une ou deux fois le mois avec des pillules d'aloës, ou d'agaric, ou avec du sirop de roses pâles ; ils dormiront le moins qu'ils pourront, fuiront l'oisiveté, les lieux humides & marécageux, boiront plus de vin à leur ordinaire que d'eau ; mangeront fort peu de fruit, & quant au fromage, le vieux sera préféré à tout autre dessert.

L'on assure que de tenir souvent un petit chien, ou un petit chat entre les mains, l'un ou l'autre aide beaucoup à la digestion, & cela se peut aussi par une raison naturelle.

Il y a une foiblesse d'estomac qui arrive pour manger trop promptement & beaucoup au sortir d'une grande maladie, laquelle est souvent cause d'une rechute. L'on fera bien de se ménager, & de n'user d'aliment qu'autant que la chaleur naturelle encore foible en pourra cuire, tâcher même de l'aider avec de la thériaque, l'orvietan, le vin d'Espagne, le rossolis la rôtie au sucre, ou en mâchant de la rhubarbe, ou en usant d'une poudre digestive après les repas.

Pour décharger l'estomac des mauvaises humeurs.

I. Prenez du séné, de salse-pareille & du jalap, parties égales, que vous mettrez en poudre subtile, & incorporerez avec du miel blanc de Narbonne, pour en faire une opiate, dont vous userez de la grosseur d'une noix. Dans cinq ou six heures cela fait son opération.

II. Remplissez une phiole de fleurs de romarin ; au défaut des fleurs, prenez des feuilles, ajoûtez-y autant de marjolaine avec trois chopines de bon vin, de cloux de gérofle, & du gingembre, de chacun vingt-trois grains. Concassez le tout, & ayant bien bouché la phiole, laissez-les infuser huit ou neuf jours. Après distillez-les à l'alembic de verre au bain-marie, donnez-en une cuillerée avec du sucre. C'est un reméde éprouvé.

III. Quand on sent des pesanteurs d'estomac, des indigestions, des douleurs & des plenitudes qui procedent d'abondance ou de crudité, le plus facile & le plus prompt, c'est de prendre trois grains en entier de poivre noir, & de les avaler, comme on avaleroit des pillules. Mais il ne faut rien prendre de trois ou quatre heures après.

Rемéde *pour l'estomac affoibli.*

Prenez de l'huile de vitriol de cuivre, & donnez-en dans de la conserve de violette autant qu'il en faut, pour la rendre acide. Ce reméde guérit si parfaitement l'estomac, qu'il digereroit le fer.

Pour l'estomac froid.

Prenez une livre d'anis, quatre onces de coriandre, de graine de fenouil, & autant de sucre. Réduisez le tout en poudre, & passez-le par le tamis. La dose est une cuillerée après le repas.

Pour un estomac qui ne peut rien retenir.

Vuidez le blanc d'un œuf frais, & remplissez-le d'eau-de-vie, laissez-le cuire ainsi sans feu, & avalez-le, tout incontinent vous serez soulagé.

Pour l'estomac des vieillards.

Pour les foiblesses de vieillards qui proviennent des douleurs qu'ils ressentent dans leur estomac, vous ferez des pillules de cette maniere. Prenez d'ambra gris, deux grains, de musc, & de safran, de chacun un grain, de laudanum trois ou quatre grains pour une dose.

Pour fortifier l'estomac.

Prenez trois onces d'eau-de-vie distillée quatre fois, vingt onces de fleurs de romarin, mettez le tout dans un vase bien bouché, & faites-le distiller au bain-marie l'espace de cinquante heures. Il faut en prendre le matin à jeun une fois la semaine dans du bouillon à la viande. La dose est d'une dragme. On en frottera les membres infirmes.

Pour l'indigestion d'estomac.

Prenez deux onces de séné, trois onces de sucre fin, une once & demi de graine de genievre seche, une once & demi de tartre blanc de Montpellier, une once de gingembre, réduisez séparément chacune de ces drogues en poudre impalpable. Puis mêlez-les ensemble, renfermez-les bien, de peur qu'elles ne s'éventent.

On peut prendre de ces poudres, quand on veut, le soir, le matin, au commencement ou à la fin du repas, seches ou dans un bouillon, dans un œuf ou avec du vin, & à chaque fois autant qu'il en peut tenir dans une noix. Si le mal presse, on en prend davantage. Il vaut pourtant mieux le prendre vers le repas. Elles servent encore pour la fluxion du cerveau, & la colique venteuse.

Autre reméde pour les maux d'estomac.

Faites cuire dans un pot, un morceau de veau, avec quatre onces de scorsonneres bien ratissées, & mettez-y trois pintes d'eau, que vous réduirez à quatre bouillons, lesquels vous ferez prendre de demi-heure en demi-heure.

Autre pour les estomacs gâtés par les acides.

Prenez cette partie de la coquille d'huitre qui est creuse, en jettant l'autre moitié qui est plate ; lavez bien toutes celles que vous aurez prises, jusqu'à ce qu'il n'y paroisse aucune ordure à l'extérieur, faites-les bien sécher pendant quelques jours au soleil. Ensuite pilez-les dans un mortier de marbre, elles se

mettront en bouillie ; c'est pourquoi il faudra les exposer de nouveau au soleil pour les secher. Alors achevez de les piler, & passez la poudre par un tamis fin. On en donne depuis vingt grains, jusqu'à trente, dans cinq ou six cuillerées de vin blanc, ou d'eau de mélisse, le matin à jeun, pendant trois semaines, ou un mois.

Autre remede contre les maux d'estomac, causés par des indigestions, ou accompagnés de devoyement.

Prenez un morceau de cuir de la grandeur de la main, étendez du mithridat bien épais dessus, jettez sur le mithridat de la rapure de muscade en assez bonne quantité, couvrez-le d'un autre cuir, & après les avoir roulés ensemble, appliquez le cataplâme sur l'estomac.

ESTOMAC. *Voyez* ELECTUAIRE CAPITAL. EAU DE TILLEUL, au mot RHUME.

ESTOMAC. *Voyez* ELIXIR DE SANTÉ. STOMACHIQUES.

ESTRAGON. Plante fort connue, qu'on éleve dans les jardins, & qu'on emploie dans la fourniture des salades. Une bonne pincée d'estragon infusée dans un demi setier d'eau à la maniere du thé, est très-bonne pour les foiblesses d'estomac, les indigestions & les envies de vomir.

ESTRUFLER. *Chien estruflé.* C'est celui qui a un os de la hanche hors de son lieu.

ESTURGEON. Poisson de mer cartilagineux, ayant le museau pointu, le ventre plat, le dos bleuâtre, & qui est d'un goût fin & exquis. Ce poisson monte dans l'eau douce, par l'embouchure des rivieres. On l'apprête de différentes manieres.

Esturgeon à la broche.

Il faut le piquer d'anguilles ; l'arrosés pendant qu'il cuit avec du bouillon de purée, moitié de vinaigre, sel, poivre, oignon, & un morceau de beurre. Etant cuit, on le sert chaudement avec le jus de la marinade par dessus, après y avoir mis deux anchois.

L'ESTURGEON se met en pâte lardé d'anguilles ou de lard ; il est excellent chaud ou froid.

Esturgeon en baricot aux navets.

Après avoir fait cuire vôtre esturgeon dans le bouillon, ou à l'eau, avec sel, poivre, thim, oignons, & cloux de gérofle, vous le passez au roux avec du lard. Ensuite l'ayant mis égouter, vous le jettez dans le coulis que vous avez preparé avec les navets, vous y ajoûtez un peu de jambon haché bien menu, & vous servez chaudement.

Esturgeon à la sainte Menehoud en gras.

Vous le faites cuire par grosses tranches dans du vin blanc, & dans du lait, avec une feuille de laurier & un peu de lard fondu ; le tout bien assaisonné, vous donnez un feu moderé, afin qu'il cuise doucement. Etant cuit, on le pane, & on le fait griller, puis on le sert chaudement, sec ou avec une sauce, comme à la queue de mouton.

Esturgeon en fricandeaux en gras.

Ayant piqué de lard des tranches d'esturgeon, il faut les fariner un peu, & leur faire prendre couleur dans du lard fondu, ou dans du sain-doux ; puis les mettre dans une casserole, avec bon jus de bœuf, fines herbes, truffes, champignons, ris de veau, & un bon coulis. Etant cuit & dégraissé, vous servez chaudement avec un peu de verjus.

ETA

ETABLE. C'est un lieu couvert & fermé où on loge les bestiaux. Il y a des étables pour les bœufs ou vaches, & pour les brebis, il y en a pour les cochons. Les étables doivent être chauds en hiver, & un peu aërés en été. Il ne faut point qu'ils soient enfoncés en terre, on doit leur donner de la pente pour laisser écouler les eaux. Le plancher de l'étable des chevres sera un peu élevé au dessus de terre, parce que l'humidité est contraire à ces animaux. Pour ce qui est de l'étable des cochons, il n'est point nécessaire de se donner tant de peine, on le fait où l'on veut.

ETAGE. Terme de jardinage. C'est proprement un terme de bâtiment, d'où les Jardiniers l'ont emprunté, pour marquer la conduite qu'ils doivent tenir à l'égard des arbres sujets à la taille ; ils disent donc, qu'il ne faut pas laisser monter trop vite leurs arbres, tant les nains que les espaliers, mais seulement les laisser monter peu-à-peu chaque année, & ils appellent cela monter par étage. On dit aussi : *étage de racines*, par exemple, il suffit qu'un arbre ait un seul étage de bonnes racines, c'est-à-dire qu'il ait des racines fortant tout autour du pié, de maniere qu'il n'y en ait point de beaucoup plus hautes, ni de beaucoup plus basses les unes que les autres.

ÉTAIM. C'est un métal blanc, luisant, malléable, plus dur que le plomb & facile à mettre en fusion, il est très-sulphureux. On le tire de plusieurs endroits de l'Europe, & particulierement d'Angleterre. On en distingue de trois sortes. Le prémier est l'étaim tel qu'il sort de la mine, on l'appelle étaim plané ; il est molasse & ne rend aucun son. Le second est le commun. C'est un alliage d'étaim, de plomb & de cuivre jaune. Le troisiéme est un composé d'étaim de bismuth, de cuivre, de rosette, & de quelque partie de zineck, quelquefois on y ajoute du regule d'antimoine. C'est l'étaim sonnant, il ressemble fort à de l'argent quand il est bien composé.

ETALON. *Voyez* HARAS.

ETANG. Lorsqu'on forme le dessein de faire faire un étang, il faut d'abord en choisir l'assiete.

Celle qu'on trouve la meilleure, est l'endroit, qui de sa nature est large, spatieux, enfoncé d'un côté & relevé de l'autre, afin qu'à moins de frais on en puisse faire la chaussée.

C'est aussi ordinairement au bas des vallons où il faut jetter ses vûës pour ces sortes d'entreprises, afin que l'étang se trouvant naturellement creusé, on ne soit point obligé à beaucoup de dépense pour le rendre parfait.

Un étang où l'on veut nourrir du poisson en quantité, doit être profond de huit à dix pieds d'eau, ou de quatre tout au moins.

Un endroit comme je viens de dire, qui est enfoncé ; épargne beaucoup de soins, de peines & d'argent pour y dresser une chaussée ; car n'étant pas obligé d'y élever une haute muraille, il n'en coûte pas tant.

Ce n'est pas qu'on prétende qu'à l'égard de cette chaussée, il faille tirer au ménage ; car les meilleurs materiaux ne sont point trop bons. La chaussée d'un étang doit servir d'un demi mur pour arrêter l'effort des eaux qui s'y amassent.

Lorsque par malheur, ou bien pour avoir été mal construite, elle vient à manquer, on ne sauroit dire combien cet accident cause de perte, tant par rapport à l'eau, qu'au poisson qu'elle contient.

Pour ce qui regarde la maniere de faire une chaussée, on en laisse la construction à ceux qui ne savent épargner, ni soins, ni matiere qui lui conviene, & qui n'ignorent point l'art de la rendre parfaite. On quitte une telle instruction, qui me semble inutile à un pere de famille, pour descendre dans d'autres particularités qu'on estime lui être plus nécessaires de savoir. Ce sont les observations que

voici & ausquelles on prie de faire attention.

Quand on fait faire un étang, il faut observer d'abord d'y creuser un fossé large & profond, qui en long prenne d'un des bouts de l'etang à l'autre, de bas en haut, au côté duquel feront plusieurs petites tranchées penchantes du côté de la chaussée, afin que les eaux s'écoulent dans un autre fossé, qu'on appelle le grand fossé, au bout duquel sera placée la bonde, pour servir d'un entier écoulement à l'étang lorsqu'il en sera nécessaire.

La terre qu'on tire des fossés, sert pour la construction de la chaussée; ce qui épargne la peine de l'aller chercher plus loin.

Les vagues de l'eau rudement agitée par les vents, frappent quelquefois les bords de la chaussée avec tant de violence, qu'elles y font brêche, ce qui cause du dommage à l'étang, à cause de son poisson qui se perd par cet endroit : Ce qui ruineroit entierement la chaussée si l'on ne remédioit bien-tôt à cet inconvenient, en faisant rétablir ces brêches si-tôt qu'elles sont faites; ou pour mieux réüssir à le prévenir en plantant des pieux tout le long de la chaussée, au milieu desquels on met de grosses bottes d'épines bien liées ensemble avec des oziers. Cette invention faisant comme un contre-mur, qui est élevé à l'endroit où les vagues frappent le plus, garantit la chaussée, des coups qu'elles peuvent lui porter.

Les chaussées qui sont faites de maçonnerie, sont hors de l'atteinte de la violence de l'eau, pourvû qu'on n'y ait rien épargné.

Dans les lieux, où le pavé est commun, on doit toûjours en revêtir le dessus de la chaussée pour empêcher dans de grands débordemens d'eau, qu'il n'en soit endommagé.

Ce n'est pas que ce pavé soit toûjours lui-même à l'épreuve de l'impétuosité de l'eau. Quelquefois il s'y trouve bien dérangé. Ce qu'on peut néanmoins prévenir, si l'on fait deux ouvertures aux deux bouts de la chaussée pour servir d'écoulement ordinaire aux eaux de l'étang. Ces ouvertures feront assez larges pour y faire passer l'eau, lorsqu'il y survient quelque inondation.

On saura aussi qu'il faut que ces ouvertures soient grillées, pour empêcher que le poisson ne sorte de l'étang par ces endroits.

On observera de placer toûjours la bonde, à l'endroit le plus bas de la chaussée au bout du fossé dont on a parlé ci-dessus, afin de mettre plus aisément l'étang à sec, lorsqu'on le veut pêcher.

Au devant de cette bonde, sera une grille de fer percée à petits trous, pour empêcher dans ce grand écoulement que le poisson ne se perde.

Pour la façon des bondes, il y en a de tant de sortes, qu'on laisse à la fantaisie d'un chacun d'en faire faire comme bon lui semblera.

Le principal entretien de l'étang, consiste à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal à propos. C'est la chose la plus essentielle à la vie du poisson.

On aura soin de tems en tems de visiter la chaussée, d'examiner l'écluse & la bonde, & de voir les grilles, afin que s'il y manque quelque chose, on ne soit point paresseux de mettre les ouvriers après, pour la faire raccommoder.

Sur-tout qu'il n'y ait point d'endroit où on ne jette les yeux, & au cas qu'on s'apperçoive de quelque brêche, on fera prompt à la faire réparer, de crainte qu'il n'y arrive quelque chose de pis, ce qu'on ne pourroit imputer après, qu'à la négligence de celui à qui appartiendroit cet étang.

Pour bien empoissonner un étang, il faut d'abord considerer la nature du terroir où il est situé, car comme en tous lieux les terres n'apportent pas indifféremment toutes sortes de graine, de même l'étang ne nourrit pas du poisson de toute espece.

Dans les étangs où la terre est fangeuse, & limoneuse, vivent & se plaisent beaucoup, la tanche, la bourbette, l'anguille, les carpes, les barbeaux & le lanceron. Dans ceux dont le fonds est de sable ou d'arene, se nourrissent fort bien, les loches, les brochets, les perches, les guardons & les carpes aussi. Outre tous ces poissons il y a le blanc, sous lequel nom sont compris la vandoise, le meunier, le cheveneau, la goujon, le veron & la menuise.

Ces sortes de poissons ensemble s'appellent le menu fretin de l'etang, comme la grenouille & l'écrevisse en sont nommées les excremens.

La nature du fonds ainsi considerée, il ne reste plus qu'à y mettre le poisson qui lui convient; mais il y a une chose qu'on a vû observer en bien des endroits, & à quoi très-mal à propos on ne prend pas garde en beaucoup d'autres, qui est de ne mettre les brochets que deux ans après que ces petits poissons ont eu le loisir de se fortifier & se mettre hors de danger d'être devorés par leur ennemi, & qu'ils s'y sont beaucoup multipliés.

Le mois de May est toûjours le tems qu'on choisit pour empoissonner l'étang, à cause que c'est la saison de trouver beaucoup de petits poissons, ces animaux étant entrés en amour dès le commencement du printems. Sans s'amuser, comme il y en a, à vouloir philosopher sur le choix du poisson, & s'arrêtant mal à propos à ce point, d'aller loin pour querir l'empoissonnement, prenez-en toûjours dans les étangs qui sont les plus proches du vôtre, cela vous épargne de la peine, & vous met hors de danger de perdre beaucoup de ces petits poissons, par la voiture qu'on est obligé d'en faire.

Mais afin de n'avoir recours qu'à soi-même, pour trouver dequoi empoissonner son étang; voici ce qu'on pratique. On a un endroit qui est comme une espece de vivier, dans lequel on met tout l'empoissonnement qu'on a tiré de l'étang qu'on a pêché, pour l'y conserver jusques à ce que cet étang pêché soit en état de tenir l'eau, & d'y recevoir du poisson; cela va, comme on a dit, jusques au mois de May qu'on le retire pour le rejetter dans l'étang.

En Bourgogne on appelle cet empoissonnement de l'*alevin*, & par étimologie, le lieu où on le conserve comme on vient de dire, se nomme un *alevinier*.

Pour dire positivement la quantité de poissons qu'il faut pour empoissonner un étang, c'est ce qui ne se peut faire; puisque c'est suivant l'espace de terre qu'il contient qu'on doit y en jetter.

J'ai par tout oüi dire qu'on avoit déterminé ce point à une certaine quantité par arpens, & que c'étoit un millier de petits poissons par chaque arpent. On l'a vû pratiquer en bien des endroits, on s'en est bien trouvé. C'est ce qui fait qu'on conseille de se servir de cette méthode.

Tems où l'on doit faire la pêche de l'étang.

Il n'est pas possible qu'on puisse approuver en ceci, la méthode de bien de gens, qui est de pêcher leurs étangs trois ans après qu'ils les ont empoissonnés : aussi quels poissons en retirent-ils ? & de quelle grosseur ? c'est du poisson qui n'a que la peau & l'arrête, au lieu que s'ils attendoient jusqu'à la cinquiéme année, ils en auroient qui feroient beaux & bons, & qu'ils vendroient au double. Plusieurs prétendent qu'après les cinq ans, le poisson ne trouva pas suffisamment dequoi vivre, à cause du nombre infini de ces animaux, qui s'y sont engendrés pendant ce tems-là, & que la faim les obligeant de se manger les uns les autres, l'étang feroit bien-tôt dégarni.

Les cinq ans étant expirés, on se dispose à pêcher l'étang, à en enlever tout le poisson qu'on y trouve, & à en garder tous les petits, appellés *alevans* en Bourgogne, & en d'autres lieux menuisaille, pour empoissonner dans le tems, l'étang d'où ils sortent.

La saison la plus propre pour pêcher les étangs, est le mois de Mars, à cause que le poisson pour lors a plus de force pour resister à la guerre qu'on lui fait, que dans un autre tems.

La maniere de le faire n'est pas une chose bien difficile; on sait qu'en levant la bonde, l'eau s'écoule toute, & que le poisson qui n'a plus ce grand espace qu'il avoit coûtume d'avoir pour se promener, est tout en un monceau, & qu'avec des corbeilles, ou autres utenciles, on a le plaisir de le prendre.

Pendant les cinq ans que l'étang est empoissonné, qu'on ne s'avise pas tous les ans d'y aller pêcher; car au bout de ce tems on croiroit tenir quelque chose & l'on se tromperoit: ce n'est pas qu'on ne puisse quelquefois prendre un éprevier & dans une necessité pressante le jetter dans cet étang, mais il faut que telle occasion arrive rarement. Un peu de patience en cela, fait merveilles, & l'on peut dire qu'un étang est un endroit où tous les jours l'argent s'entasse en dormant.

Du Vivier.

Le vivier est une espece de reservoir, où l'on nourrit du poisson pour la provision de la maison, & il est à propos qu'il soit toûjours situé en un lieu fort exposé au soleil, & non jamais à l'ombre.

Le vivier differe de l'étang, en ce que celui-ci est pour recevoir le petit poisson, pour l'y laisser croître, au lieu que celui-là ne sert que pour y conserver celui qui est tout prêt à manger.

On ne donnera aussi au vivier, du poisson qu'autant qu'on jugera par la nature du fonds qu'il en pourra nourrir; car d'y en mettre trop, ce seroit l'exposer à tomber dans une maigreur qui le rendroit dans la suite de nulle valeur. C'est ce qui fait qu'afin que les poissons y trouvent suffisamment dequoi manger, tous les jours on en retranche, ou pour la provision de la maison, ou pour envoyer vendre au marché.

Et pour faire un vivier, on ne sait point qu'il y ait d'autres mesures à prendre que dans la construction d'un étang; c'est pourquoi sans qu'il soit besoin qu'on use ici de redite, on peut y avoir recours.

De la Mare.

Une mare, pour être propre à nourrir du poisson, doit avoir un endroit par où son eau puisse s'écouler quand il en est besoin; autrement elle ne contient qu'une eau trouble, qui donne au poisson un très-mauvais goût, & c'est la raison pour laquelle on la vuide tous les quatre ans pour la curer entierement.

Cette mare ne sera point trop proche de l'égoût des fumiers, crainte que la mauvaise eau s'y écoulant en trop grande abondance, le poisson n'en contracte le goût.

Le plus ordinaire de l'empoissonnement de la mare, est beaucoup de cheveneau, un peu de tanches & moins de carpeaux, à cause que ce dernier est plus sujet que les deux autres à sentir la bourbe.

Dans le commencement qu'on aura empoissonné la mare, on aura soin que les canes, ni les oyes n'aillent point se promener dessus; car il est dangereux que ces animaux n'engloutissent le petit poisson qui y est, & auquel ils font une chasse continuelle.

Au bout de deux ans, un pere de famille peut en pêcher du poisson pour lui, puisque telle mare n'est empoissonnée qu'à pareil dessein, & non pas pour en tirer les avantages qu'on a lieu d'esperer des étangs.

E T E

ÉTERNUEMENT. C'est une action causée par le mouvement convulsif du diaphragme, qui sert à faire sortir ce qui peut être contenu dans les poûmons, dans la trachée artere, & dans le nés.

Éternuer est quelquefois utile, quelquefois nuisible. Il est utile au declin de la douleur de tête, à la phrenesie, à la léthargie, au care, à l'épilepsie, à l'apoplexie, aux maladies des nerfs, aux éblouissemens, au hoquet qui vient de plenitude. Il nuit aux catharres, à la poitrine, aux poûmons, aux côtes, & à toutes les maladies du cerveau, avant qu'elles soient mûres.

Il y a plusieurs choses extérieures qui font éternuer; mais ce qui l'excite au dedans, ce n'est que la chaleur ou l'humidité.

Ceux qui se portent bien, n'éternuent point la nuit.

Une femme qui est tombée dans des vapeurs de mere, sera aussi-tôt guerie, si elle éternue.

Si dans quelque maladie, où il est nécessaire d'éternuer, & que l'on donne dequoi pour exciter l'éternuement sans qu'il arrive pour cela, c'est un très-mauvais signe.

L'éternuement arrivant au corps rempli d'humeurs, & dans les commencemens qu'elles distillent par le nés, il n'est pas d'un bon augure.

Pour empêcher d'éternuer.

Qui voudra s'empêcher d'éternuer, n'aura qu'à se frotter le front, ou les yeux, ou le cou. Si à force d'éternuer, l'on connoît que cela vienne de chaleur, on n'aura qu'à tirer par le nés de l'eau rose mêlée avec tant soit peu de vinaigre. S'il vient de froideur, l'on sentira du laurier, ou de l'anis, ou de l'absinthe.

Autrement.

Les feuilles, ou le jus de basilic mis dans le nés arrêtent aussi-tôt l'éternuement.

Autrement.

Prenez un peu d'ellébore blanc, ou d'euphorbe mis en poudre, & en soufflez avec un petit tuyau dans le nés.

Autrement.

Faites respirer à plusieurs reprises, du lait tiede, par les narines.

Autrement.

Broyez ensemble des feuilles de rhüe & de menthe, de chacune une poignée, & après en avoir exprimé fortement le suc par un linge, faites-le attirer par le nés, à plusieurs reprises.

Pour faire éternuer.

Prenez fleurs de muguet & d'ellébore noir, & de chacun égales parties; pulvérisez bien chacun en particulier, puis mêlez ensemble: cela fait, on en peut faire un coussinet avec de la toile bien déliée, ou bien en mettre sur de la laine.

E T H

ETHISIE. Pour guérir cette maladie, prenez du mercure doux sublimé, avec écailles d'acier, parties égales; pulvérisez-les impalpablement, sur un marbre, ajoûtez autant de sucre que des deux, broyez & mêlez ensemble. Puis faites-en une pâte bien

bien dure avec de l'eau rose ou de l'eau de canelle, dans laquelle vous aurez fait dissoudre de la gomme adragant ; saupoudrez un peu de sucre sur le marbre & étendez votre pâte dessus de la grandeur de l'ongle de vôtre petit doigt, épaisse comme une féve, du poids de vingt-cinq grains, & faites-la secher à l'ombre sur un papier.

L'usage.

Faites une simple colation sur les quatre à cinq heures ; & vers minuit, vous avalerez une de ces tablettes, vous boirez un verre de bon vin pur par dessus, & vous vous coucherez. Le lendemain prenez un bouillon à neuf heures à vôtre ordinaire, & continuez en laissant deux jours d'intervalle.

Propriétés.

Ce remede guérit les fiévres quotidiennes, tierces, l'hydropisie, les vers ; il purge les reins, & emporte toutes les impuretés du corps.

Autre remede.

Il faut commencer par purger le malade, ensuite lui faire prendre le lait d'ânesse pendant quinze jours, & l'ayant purgé une seconde fois, lui faire prendre le lait de vache pendant quinze jours ; enfin l'ayant purgé une troisiéme fois, il faut lui faire prendre le lait de chevre pendant quinze jours. Au reste pendant tout le tems de la curation, il ne faut prendre que des bouillons au veau & au mouton, & s'abstenir de tout ce qui est âcre & salé ; au lieu de sel, on peut se servir de fleur de souphre ; les œufs sont d'un bon usage pendant tout le tems du régime.

Bouillon pour l'étisie.

Percez une feuille de papier en plusieurs endroits, avec la pointe d'une aiguille. Posez cette feuille de papier sur une écuelle dans laquelle vous aurez préparé un bouillon, ensorte que le papier y touche ; répandez dessus de la fleur de souphre, mettez-y le feu, & quand le souphre sera brûlé, ôtez le papier, coulez le bouillon, & faites-le prendre au malade.

ETHISIE *desesperée.* Prenez du petit lait de beurre, laissez-le à l'air la nuit pendant six heures, puis battez-le fortement, ôtez-en l'écume, & ajoûtez-y deux gros de bol d'Armenie en poudre subtile, semence d'orties, canelle, le tout en poudre, de chacun un demi gros, sucre rosat demi once ; mêlez bien le tout, & donnez de cette mixtion toutes les huit heures, remuant bien la drogue auparavant. *Remede éprouvé.*

ETO

ETOFFE. Pour en ôter les taches. *Voyez* TACHE. Pour teindre les étoffes. *Voyez* TEINDRE.

ETOURNEAU. Cet oiseau est assez connu. Quand il est jeune & gras, il est nourrissant, & de bon suc. Il convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens ; il est bon d'en faire manger aux personnes sujettes à l'épylepsie. Quand l'étourneau est vieux & maigre, il est dur, & de mauvais goût. L'étourneau s'apprête comme le merle & la grive. Aussi-tôt qu'on l'a tué, il faut lui couper la tête, & la jetter. *Voyez* OISEAU de Voliere.

ETR

ETRONÇONNER. C'est couper entierement la tête à un arbre, ensorte qu'il ne soit plus que comme un tronçon, & cela arrive, soit quand on les veut greffer en poupée, soit quand la plûpart des branches de la tête venant à mourir, on a lieu de juger que l'arbre reviendroit beau, s'il étoit un peu baissé. Cela se pratique fort à l'égard des ormes, des noyers, des châtaigners, & même des pêchers, des abricotiers, &c.

ETU

ETUVÉE ou GIBELETTE. *Maniere de faire une étuvée.* Prenez par exemple, une poitrine de veau ou une piece d'autre viande, faites-y des entailles si elle est épaisse, ou coupez-la par morceaux. On peut l'accommoder de la façon des poulets, ou d'autres oiseaux ayant aplati l'estomac. Mettez la viande dans une terrine, ou dans un pot avec de bon bouillon, ou de l'eau tant qu'elle surnage environ trois doigts ou plus ; en sorte qu'il y en ait assez pour cuire la viande, sans qu'il soit besoin d'y en remettre ; ajoûtez-y un demi quarteron de moëlle ou de beurre, s'il en est besoin, du sel, trois ou quatre cloux de gérofle un peu de poivre, une feuille de laurier, un brin de thim, une ciboulette, ou un oignon, un demi quarteron, ou environ de petit lard, & faites cuire le tout ensemble, retournant la viande de tems en tems, même dès qu'elle commence à cuire.

Quand la viande sera cuite à demi ; ajoûtez-y des asperges rompues, ou deux ou trois culs d'artichaux pelés & coupés par quartiers ; on peut y mettre aussi des champignons. Remettez-y du bouillon ou de l'eau chaude s'il est besoin ; quelques-uns y ajoûtent un demi setier de vin, mais il rend la viande coriace, & il n'est bon qu'avec le veau. Faites cuire le tout ensemble parfaitement, ensorte que la sauce ne demeure ni trop longue ni trop courte. Avant que de servir, il faut ôter l'oignon & les herbes fines.

Si c'est du veau que l'on ait fait cuire de cette façon vous pouvez y ajoûter sur la fin une sauce blanche de jaunes d'œufs, & de verjus délayés ensemble, au lieu d'y mettre du vin.

On peut aussi farcir une poitrine de veau, puis la faire cuire entre deux plats ou dans une terrine avec du bouillon du pot, ou de l'eau, ou quelques tranches de lard, y mettant le reste de l'assaisonnement, comme un peu de moëlle, des asperges, des culs d'artichaux, & sur la fin y ajoûter une sauce blanche, & tenir encore quelque tems la terrine sur la cendre chaude sans faire bouillir cette sauce, pour empêcher qu'elle ne tourne.

ETUVES. Il y en a de deux sortes ; savoir, les naturelles dites par les Latins *Therma*, & les artificielles, dites *Hypocaustum*, dont nous parlons ici présentement.

Les étuves artificielles ne sont autre chose que des bains secs, dont on se sert pour quelque partie particuliere du corps, mais le plus grand usage qu'on en fait est pour tout le corps. Elles produisent de très-bons effets, lorsqu'elles sont moderées ; car elles excitent les sueurs par leur chaleur, au moyen de laquelle les pores sont ouverts, les humeurs attenuées & fondues, les excremens répandus par toute l'habitude du corps dissipés, & enfin tout le corps échauffé & desséché. D'où vient comme elles sont contraires aux personnes chaudes & grêles, & aux maladies chaudes ; elles sont très-avantageuses à celles qui sont grasses, & aux maladies froides.

Elles sont propres non-seulement aux maladies vénériennes ; mais aussi aux douleurs des membres, tant universelles, que particulieres, aux rhumatismes, & même aux paralysies.

La matiere des étuves artificielles n'est autre chose que la chaleur de la braise, ou celle des briques, ou autres choses semblables échauffées, dont on se sert diversement, & dans divers vaisseaux & instrumens, que chacun peut inventer selon sa fantaisie.

Mais pour s'en servir utilement, il faut prémierement avoir été purgé, & prendre garde que la décoction des alimens ait été faite auparavant, faute dequoi les humeurs étant poussées vers la superficie du corps pourroient causer des pustules, des tumeurs & des obstructions. Sur-tout il faut avoir soin de faire recevoir à propos au malade la chaleur nécessaire, & faire ensorte qu'elle soit proportionnée à la maladie & aux forces de la personne qu'on traite. Car s'il arrive qu'elle soit immodérée, elle cause pour lors de très-mauvais effets, parce qu'elle attenue le corps, qu'elle le refroidit, & qu'après avoir épuisé la chaleur naturelle, elle abbat entierement les forces du malade. *Voyez* BAIN.

EVANTAIRE. Est une maniere de panier sans anse, long d'eviron trois pieds, large de deux, fait assez grossiérement d'osier vert. Les marchandes de fruit & d'herbage s'en servent pour porter vendre leur marchandise dans les rues. Elles attachent cet évantaire avec deux cordes qu'elles se passent sur le cou ou sous les aisselles.

EVAPORER. Terme de Chimie. Faire consumer, faire dissiper une liqueur sur le feu, ou au soleil.

EVAPORER *jusqu'à pellicule*. C'est faire consumer l'humidité, jusqu'à ce qu'on apperçoive une espece de petite peau surnager sur la liqueur, ce qui se fait toûjours quand une partie de l'humidité étant évaporée, il n'en reste qu'un peu moins qu'il ne faut pour tenir le sel en fusion.

EVASER. C'est le terme dont les jardiniers se servent pour dire, qu'il faut ouvrir dans le milieu un arbre qui se serre trop, ou pour dire qu'un arbre s'ouvre trop. Ainsi ils disent que naturellement les poiriers de beurré s'évasent trop, qu'il faut prendre soin de les resserrer ou rapprocher. Ils disent aussi, que les poiriers de bourdon se serrent trop, & qu'il les faut ouvrir & évaser.

E U C

EUCHARISTIE. Comme l'Eucharistie est la source de tous les biens même temporels pour ceux qui en usent bien; elle cause de grands maux, & même la ruine des familles, des infirmités, des maladies, & la mort même à ceux qui en usent mal, comme on le peut voir dans saint Paul. 1. *Cor.* 2. *ideò dormiunt multi*. Or ceux-là abusent de la divine Eucharistie, qui s'en approchent après une confession sans douleur, sans amandement, sans intégrité, qui reçoivent ce Sacrement sans devotion, sans un amour dominant de Dieu, dans l'habitude du peché mortel, ou dans les occasions prochaines de le commettre. On abuse encore de ce tresor de grace, & on le méprise en manquant de respect en sa presence, en négligeant de le visiter & de lui rendre ses hommages, d'assister au sacrifice salutaire de l'Autel, différant de le recevoir des années entieres, & ne prenant aucun soin de la décoration des Eglises & des choses qui servent au divin sacrifice.

E V E

EVERRER. C'est ôter un nerf de dessous la langue d'un chien. Cette operation ayant été faite à un chien, il ne mord jamais, fût-il enragé.

E U F

EUFRAISE ou EUPHRAISE, en latin *Euphrasia*.

Description. C'est une petite herbe qui croît d'ordinaire à la hauteur de la main; ses feuilles sont petites, crêpées, dentelées tout à l'entour, astringentes & un peu ameres. Sa tige est menue, & rouge. Ses fleurs sont blanches, tirant quelquefois sur le rouge.

Lieu. On en trouve dans les bois. Elle fleurit quelquefois en Juillet, & quelquefois en Août, suivant les saisons.

Proprietés. Sa principale vertu est pour les yeux: d'où vient que quelques-uns l'appellent l'herbe des yeux & *Olphtalmica*. On fait bouillir l'eufraise dans le moût, jusqu'à ce que le vin soit fait; ce vin est admirable pour éclaircir la vûe à toute sorte de personnes & d'âge, si l'on continue de s'en servir. L'herbe mangée verte ou seche y est aussi bonne, & quand on en mange long-tems dans les viandes.

Elle est singuliere pour l'ombrage, larmes, cataracte, defluxions & débilité des yeux, tant appliquée que prise par la bouche. L'on fait une poudre de ses feuilles desséchées, laquelle prise souvent par la bouche avec un jaune d'œuf, conforte & aide merveilleusement les yeux malades. On estime beaucoup pour cet effet le vin auquel l'eufraise a trempé long-tems, ou sa poudre usée avec vin; mais sa poudre seule ou sa décoction sans vin, est un remède beaucoup plus assuré que le vin, ainsi que nous avons experimenté, d'autant que le vin par ses vapeurs remplit le cerveau, & émeut les catarres. Pour éviter cela, il faut tremper le vin dans de l'eau de fenouil, ou y mêler du sucre. Arnaud de Ville-neuve, assure qu'à la longue il a guéri un vieillard qui avoit déja perdu la vûe, avec un fréquent usage des feuilles de cette herbe, tant vertes que séches, tant en boisson qu'en aliment.

La dose en poudre est depuis un gros jusqu'à trois dans un verre d'eau de fenouil, ou de verveine; on la prend le matin à jeun; & l'on continue pendant quelques mois. La dose de son eau distillée, est depuis cinq onces, jusqu'à six.

Cette plante est un fondant qui débouche les viscères, & retablit la fluidité des humeurs.

E U P

EUPATOIRE, en latin *eupatorium*.

Description. C'est une plante qui n'a qu'une seule tige chargée de branches dures comme du bois, noirâtres, minces, droites, velues, haute d'une coudée, & davantage. Ses feuilles ressemblent à celles de la quinte-feuille, ou à celles du chanvre. Elles sont divisées en cinq autres ou davantage par égaux intervalles. Sa graine vient depuis le milieu de la tige jusqu'en haut, elle est veluë, tournée vers la terre, & se prend, quand elle est séche, contre les habits. Ses fleurs sont jaunes & rangées en épis.

Lieu. Cette plante naît auprès des hayes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés. L'eupatoire a des parties subtiles, sans chaleur, & a la puissance d'inciser. sa graine bûe dans du vin, est bonne au foye, à la dissenterie & aux morsures des serpens. Sa décoction faite dans du vin, bûe au poids de six onces, est admirable contre la rétention d'urine; l'eau distillée des feuilles est bonne à la toux, à la poitrine, à la jaunisse, à la fiévre, & surtout à la colique.

On la mêle à la fumeterre dans le petit lait pour les maladies de la peau, & pour les pâles couleurs: le suc des ses feuilles à deux onces, son extrait à un gros, & la tisanne qu'on prépare avec une poignée de ses feuilles bouillies légérement dans une pinte d'eau, y ajoûtant un peu de sucre, ou demi once de reglisse, pour en corriger l'amertume, sont des remedes très-propres à dissiper les bouffissures & enflures, qui succedent aux longues maladies. L'usage de cette plante prise comme le thé, ou dans des bouillons, est souveraine contre l'hydropisie, même après la ponction. La lotion qu'on fait aux jambes enflées, avec la décoction de cette plante, est très-utile. Les feuilles bouillies & appliquées en cataplâme sur les tumeurs, particu-

particulierement sur celles des bourses, les dissipent aisément. *Voyez* AIGREMOINE.

EUPHORBE. Plante medecinale assez semblable au jonc, ou à la canne, que les Anciens nommoient *ferula*.

L'Euphorbe croît particulierement en Afrique, aux environs du Mont Atlas. On tire une teinture de la partie sulphureuse de cette plante, qui est un grand fondant; elle est pénétrante, incisive, attenuante, vulneraire & résolutive. Elle est propre pour fondre les glandes scrophuleuses, pour amollir & dissiper les bords caleux des vieux ulceres, & pour applanir les éminences que laissent la petite verole, & d'autres maladies. On peut la mêler avec l'huile d'œuf, ou l'huile de myrrhe, & l'esprit de miel.

Teinture d'Euphorbe.

Après avoir mis dans un matras la poudre d'Euphorbe, il faut verser dessus de l'huile de tartre, faite par défaillance, à la hauteur de quatre doigts; ensuite on met le matras bien bouché, en digestion pendant deux jours sur le sable chaud. Au bout de ce tems-là vous filtrez la teinture, qui est de couleur jaune très-foncée, ou même rougeâtre, & vous la gardez dans une phiole, pour vous en servir extérieurement, pour les besoins marqués ci-dessus.

EXC

EXCORIATION, *écorchure*. Pour guerir les excoriations qui arrivent ordinairement aux cuisses & aux jambes des hydropiques, il n'y a point de meilleur remede que celui-ci. Fomentez les parties affligées avec une décoction faite de feuilles de plantain, & de tussilage qui auront trempé dans la décoction, & mettez-les sur le mal, en forme de catâplâme. *Voyez* ÉCORCHURE.

EXCROISSANCE DE CHAIR.

Remede pour les faire tomber sans douleur.

Mettez en poudre pour un liard d'alun, ajoûtez-y un peu d'eau pour le faire fondre, trempez dans cette eau deux fois le jour la partie où est l'excroissance; elle s'arrêtera, s'endurcira & deviendra en calus & elle tombera au bout de huit jours. Il faudra ensuite traiter la playe avec l'onguent ordinaire, sans craindre que l'excroissance revienne. *Voyez* CAUSTIQUE.

EXORCISME contre les tempêtes, les rats, les sauterelles & autres fleaux. *Voyez* TEMPÊTES.

EXP

EXPOSITION. C'est le terme dont on se sert pour marquer l'endroit heureux où le soleil donne, & l'endroit malheureux où il ne donne que peu, ou point du tout. L'exposition du levant, c'est la muraille qui reçoit les rayons du soleil depuis le matin jusqu'à midi; l'exposition du couchant, est celle où le soleil donne depuis midi jusqu'au soir; l'exposition du midi est celle où il donne le plus long-tems dans toute l'étendue de la journée; l'exposition du Nord est celle où il donne le moins. *Voyez* FRUITIER.

ÆXPRIMER, EXPRESSION. Terme de Chymie. Exprimer, ou tirer par expression, c'est presser une matiere pour en faire sortir le suc, ou celui de quelqu'autre matiere, dont elle est empreinte.

EXT

EXTRAIRE. Terme de Chymie. C'est séparer la partie pure d'avec la grossiere.

EXTRAIT *de genievre*. Il est excellent contre la peste, & c'est pour cette raison qu'on l'appelle vulgairement la thériaque des paysans; en voici la préparation.

Prenez la quantité que vous voudrez de graines ou bayes de genievre, pilez-les bien dans un mortier de marbre, mettez-les ensuite dans une poële, & versez-y de l'eau bouillante, de sorte qu'elle surnage. Faites-les bouillir durant une demi heure entiere; ayez un morceau ou petite piece de toile neuve, avec laquelle vous coulerez cette décoction, & en tirerez l'expression avec une presse. Cela fait, prenez tout ce qui sera coulé & exprimé, remettez-le dans la même poële, ou dans une autre, pourvû qu'elle soit bien nette, puis mettez cette poële sur le feu, pour faire évaporer l'inutile, jusques à ce que la matiere ait acquis par l'ébullition la consistance de miel; ajoûtez sur la fin de la coction, du sucre à discretion pour le rendre plus agréable; quand l'extrait de genievre sera achevé, vous le conserverez dans un pot, pour vous en servir au besoin.

Il en faut prendre de la grosseur d'une féve, le matin à jeun, & ne rien avaler de trois heures.

Vertus & proprietés de cet extrait. *Voyez le mot de* GENIEVRE.

EXTRAIT *d'opium*. Prenez de l'opium du meilleur, coupez-en quatre onces par tranches, mettez-le dans un matras; versez par-dessus une pinte d'eau de pluye bien filtrée & bien pure, puis ayant bouché, & posé vôtre matras sur le sable, vous lui donnerez un petit feu d'abord, l'augmentant ensuite par degrés, pour faire bouillir la liqueur pendant deux heures; cela fait, vous la passerez toute chaude, & la verserez dans une bouteille, que vous aurez auparavant approchée du feu, de peur qu'elle ne se rompe. Ensuite, vous prendrez l'opium qui est resté indissoluble, vous le ferez sécher dans une terrine sur un petit feu; ensuite vous le mettrez dans un matras, & verserez dessus de l'esprit de vin, jusqu'à la hauteur de quatre doigts; puis ayant bouché le matras, & ayant mis la matiere qui est dedans en digestion sur les cendres chaudes, pendant douze heures, vous séparerez par colature la liqueur, d'une terre glutineuse, qui n'a aucune vertu. Enfin, vous ferez évaporer au feu de sable, ces deux dissolutions, jusqu'à consistance de miel, & ensuite les ayant mêlées ensemble, vous acheverez de faire sécher ce mélange par une chaleur très-lente, pour lui donner une consistance plus épaisse, & d'extrait solide. *Voyez* LAUDANUM.

EXTRAIT *de Mars*. *Voyez* FER.

EXTRAIT de rhubarbe, &c. *Voyez* RHUBARBE, &c.

F

FAB



ABREQUE.

Description. C'est un plante petite, branchue, haute de deux piés, qui a ses feuilles semblables au serpolet. Ses fleurs sont attachées à la tige par intervalles, comme celles du marrube & ressemblent à un pié de lis.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux pierreux. Elle fleurit au mois d'Août.

Proprietés. L'herbe prise en breuvage est excellente contre la morsure des serpens, aux convulsions, ruptures, & contre la difficulté d'uriner ; elle provoque les mois, & fait sortir l'enfant du ventre de la mere, particulierement si on la prend en breuvage pendant quelques jours. Elle fait tomber les verrues longues. Etant cuite jusques à la consomption de la troisiéme partie, elle resserre le ventre ; pour ceux qui sont en fievre, il la faut cuire dans de l'eau, & pour les autres avec du vin.

FAC

FACTEUR *des Marchands. Voyez* COMMIS. Vous y trouverez leurs obligations, & ce qu'ils doivent faire pour s'acquitter comme il faut de leur emploi.

FAI

FAIANCE. *Voyez* FAYANCE.

FAISAN. C'est un oiseau qui est de la grosseur d'un coq. Il a le bec recourbé, & les plumes paroissent de diverses couleurs. Sa chair est délicate & fort recherchée.

Les Colleteurs font la guerre aux faisans, quand ces oiseaux vont manger pendant le jour dans les bleds mûrs, ou bien lorsqu'ils cherchent leur pâture dans les bois où ils se retirent. On commencera par enseigner de quelle façon ils les prennent à la rentrée des bois, quand ils y retournent après avoir mangé.

Le Colleteur qui se mêle de cette chasse, sait bien les heures que les faisans doivent sortir des bois pour chercher le grain dans les champs. Leurs heures ordinaires sont le matin au soleil levant, à onze heures ou à midi, & au soir une heure ou deux avant que le soleil se couche.

Celui qui les veut prendre, ne manque pas d'avoir provision de collets ou lacets de crin de cheval, & s'en va dès la pointe du jour écouter de quel côté il entendra chanter les faisans, où il se rend, afin de les voir sortir du bois ; & s'il en sort quelqu'un, il va secrettement chercher l'endroit, & l'ayant connu il y met deux ou trois collets, l'un à platte terre, & les autres à la hauteur du jabot de l'oiseau. De sorte qu'il ne puisse passer sans mettre la tête dans quelqu'un, ou se prendre par les pieds ; & s'il y a plusieurs endroits où un faisan puisse passer, il met à tous de quoi l'arrêter. Puis il fait le tour bien loin dans le champ, & se trouvant à peu-près vis-à-vis du lieu où il croit que le faisan est arrêté pour manger, il fait un peu de bruit avec les mains, ou avec deux pierres, qu'il frappe l'une contre l'autre, approchant toûjours vers le bois où sont tendus les collets. Aussi-tôt que l'oiseau l'entend, il fuit pour se sauver dans le bois, & passant la tête dans un des collets, il se prend par le cou & s'étrangle, ou bien il met les pieds dans le lacet, & l'emportant avec soi, il demeure arrêté par le pié.

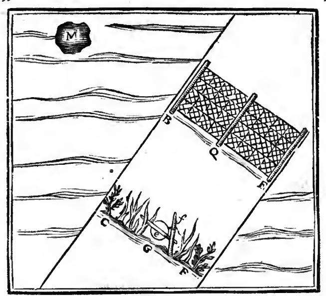
Il est à remarquer que les faisans ne volent jamais, s'ils n'y sont forcés, car lorsqu'ils veulent changer de lieu, c'est par la course, & non par le vol. Pour ce qui est des autres heures du jour, lorsque le paysan veut tendre ses collets, il se met aux aguets pour les voir sortir, & fait la même chose qu'au matin, mais avant que de s'y amuser, il regarde tout au long du bois du côté du blé, s'il n'y aura point de muces ou sentiers qui soient battus des faisans, afin d'y mettre ses collets & lacets.

Autre maniere de prendre les faisans dans un bois sans les blesser, pour en peupler quelqu'autre lieu.

Plusieurs personnes ont des bois, dans lesquels il y abondance de faisans, & qui seroient bien aises d'en pouvoir prendre de vifs, pour en peupler quelqu'autre terre où il n'y en a point. Si vous avez ce dessein-là, servez-vous de la maniere qui vous est proposée par les figures suivantes.

Cherchez un endroit dans vôtre bois où les faisans se retirent ordinairement, ce que vous connoîtrez en les entendant chanter le matin, ou lorsque vous trouverez de leur fiente à terre au long des petits sentiers par où ils courent, principalement après la rosée. Lorsque vous aurez reconnu le lieu, voyez s'il y a quelque arbre où il soit aisé de monter, & d'où vous puissiez avoir la vûe sur les petits chemins & sentiers par où doivent courir les faisans. Quand vous aurez trouvé l'arbre commode, & le lieu propre pour les prendre, appâtez au long de ces petits chemins, c'est-à-dire, qu'il faut jetter du grain pour les y attirer, & en mettre cinq ou six bonnes poignées en un monceau dans un bel endroit, où tous ces petits chemins aillent se rendre, & lorsque vous connoîtrez que les faisans y auront mangé, allez à la pointe du jour tendre en cette sorte.

Supposez que les deux lignes B C, & E F soient les deux bords du petit sentier ou chemin, ayez plusieurs petits haliers longs de quatre ou cinq pieds, comme celui qui paroît dans la figure ci-après ; piquez-les à travers le chemin B Q E. Faites de même à tous les sentiers qui vont se rendre au principal lieu appâté. Cela fait, montez sur l'arbre que je suppose être l'endroit marqué de la lettre M, où vous écouterez sans remuer ni faire de bruit, & prenez garde, lorsqu'il y aura un faisan pris, de l'ôter promptement. Car aussi-tôt que les faisans se sentent arrêtés, ils se debattent & font un bruit qui épouvante les autres.



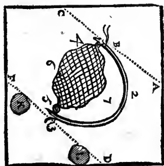
Le prémier faisan qui trouvera le commencement du grain que vous avez jetté tout le long du chemain, appellera les autres pour manger, & courant par dedans les sentiers, il se prendra dans les filets.

Si vous ne trouvez pas d'arbre commode comme on a dit cy-devant, vous pourrez tendre vos filets, & vous retirer à l'écart, & quand il sera tout-à-fait nuit, y aller voir; mais la chose n'est pas si assurée que quand on est present, parce que les prémiers pris, comme on a deja dit, épouvantent les autres. De plus il peut se rencontrer quelque animal qui les tuera, ou bien ils se blesseront dans les filets à force de se debattre.

Et si vous n'avez ni haliers, ni pochettes, & que vous n'en vouliez pas faire, servez-vous d'une ruse de paysan, avec laquelle ils savent bien prendre les faisans dans les bois avec des collets. La seconde figure de la planche précedente vous montrera la maniere de les tendre.

Ayez plusieurs collets, ou lacets de crin de cheval, attachez-en un comme vous le voiez au piquet *f i*. Vous attacherez tous les autres de la même maniere. Faites plusieurs petites hayes C G F, tout au travers des petits chemins qui vont tendre au principal lieu appâté, & laissez un collet au milieu de chacun espace G, qui soit justement la paisée d'un faisan; piquez sur le bord de cette passée un piquet F, en sorte que le collet qui y est attaché, soit tout à plat sur la terre, & ouvert en rond, mettant par dessous un petit bâton lettre E, pour le tenir un peu élevé, en sorte qu'un oiseau ne puisse passer sans emporter ce lacet avec le pié. Il ne faut pas que ces petites hayes soient plus hautes que six pieds ou neuf tout au plus.

Il est certain que le premier faisan, qui en cherchant le grain passera par quelqu'une de ces hayes, sera pris de luy-même par les pieds, mais il faut être prompt à l'en retirer; parce que s'il ne se prend que d'un pié, & il pourra se rompre la jambe à force de se debattre. Le paysan qui ne se soucie pas de les avoir vivans, met avec un lac, & un collet élevé, afin que le faisan se prenne par le cou, ou par le pié.



La maniere de faire ces petits haliers, se trouvera décrite dans le mot HALIAR.

Si vous trouvez ces filets trop difficiles à faire, ou incommodes à tendre, vous pourrez avoir des poches ou pochettes, & avoir autant de verges que de filets. Ces verges seront longues de cinq ou six pieds, & moins grosses que le petit doigt. Vous tendrez le tout, comme il paroît dans la figure cy-devant. Coupez les deux bouts de chaque verge en pointe, & piquez-les aux deux bords du chemin 4. 3, en sorte que la verge soit comme une porte ronde, étendez le filet tout au travers du chemin, puis prenez la ficelle qui passe dans la bouche 4. du filet, & l'at-

tachez au bas de la verge, toute au rais de terre; liez aussi à l'autre côté du chemin au bas de la verge, la ficelle 3. qui passe dans la boucle nombre 5.& prenez le bord du filet 6. ou 7. que vous leverez & poserez sur le haut, nombre 2. de l'arçon, de façon qu'il tienne fort peu; si-tôt qu'un faisan donnera dedans, il se prendra plus facilement qu'au halier; mais il pourra aussi s'échapper, si on ne l'en retire promptement.

Propriétés du faisan.

Le faisan est un fort bon mets qui fait honneur sur la table. La chair en est délicate, de bon suc, solide, & fortifiante. Elle se digere aisément, elle rétablit les éthiques, & les convalescens, aussi-bien que les personnes attaquées de convulsions & d'épilepsie. Elle est meilleure en automne, qu'en tout autre tems. La graisse de faisan est adoucissante, résolutive, propre à fortifier les nerfs, & à dissiper les douleurs du rhumatisme & de la goute.

Maniere d'apprêter les faisans.

FAISAN RÔTI.

Ayant plumé à sec & vuidé le faisan, il faut le piquer de menu lard, le mettre à la broche, y faire une sausse avec du verjus, du sel & du poivre, ou avec de l'orange, & le servir sans autre façon.

FAISAN *à la sausse de carpe.*

Après avoir troussé & bardé un faisan d'une bonne barde de lard, vous le ferez rôtir; mais vous prendrez garde de ne le laisser pas trop secher. Dans le tems qu'il rôtit, mettez dans une casserole, des tranches de veau & de jambon, de l'oignon coupé par rouelles, un peu de persil, & des herbes fines. Prenez ensuite une carpe vuidée & écaillée, & l'ayant coupée par morceaux, vous l'arrangerez dans la même casserole que vous mettrez sur le feu, jusqu'à ce que le tout ait pris couleur.

Versez alors dans la casserole du jus de veau, & deux verres de vin, jettez-y aussi une pointe de rocambole, des champignons, des truffes hachées & quelques croutes de pain. Quand tout cela sera cuit, vous le passerez à l'étamine, & vous ferez ensorte que la sausse soit un peu liée.

Lorsque la sausse sera apprêtée de cette maniere, vous debarderez le faisan & le mettrez dedans, ou vous le laisserez bouillir cinq ou six bouillons, puis vous le servirez tout chaud.

FAN

FAN ou FAON. C'est le nom qu'on donne aux petits des biches, des daines & des chevrettes.

FANE, & FEUILLE. C'est la même chose, & on s'en sert indifféremment à l'égard des plantes. On dit: *la fane ou feuille de cette plante est différente de celle de cette autre.*

FANER. Se faner. Terme d'Agriculture qui se dit quand les feuilles des plantes & des arbres au lieu d'être droites & étendues, comme sont celles des plantes qui se portent bien, sont au contraire renversées, ou en quelque façon pliées & flétries, ce qui marque que l'arbre souffre, & a besoin d'arrosement, ou marque que la plante n'a pas encore fait des racines; ainsi les prémiers jours que les melons & concombres sont plantés, ils se fanent, si le soleil leur donne sur la tête; ainsi les choux, les chicorées, & les laitues, &c. paroissent fanées jusqu'à ce qu'elles aient commencé à faire de nouvelles racines, à l'endroit où on vient de les planter. Il faut avec quelque poignée de vieux fumier couvrir la cloche du melon nouveau planté pour l'empêcher de se faner. Ainsi l'oranger aiant besoin d'arrosement a ses feuilles un peu fanées & demande de l'eau, &c.

FAR

FARCE. Terme de cuisine. Mélange de plusieurs sortes de viande hachées menu, assaisonnées, pour en farcir, ou remplir d'autres, comme cochons de lait, cannetons, dindons, éclanches, &c.

FARCE *de poisson.* Après avoir habillé & dessossé des brochets, carpes, anguilles, brêmes, barbeaux, & autres poissons semblables, hachez-les tous ensemble bien menu; faites une omelette qui ne soit pas trop cuite, ajoûtez-y des champignons, truffes, persil, & ciboule. Hachez cette omelette avec le reste, & après avoir bien assaisonné le tout, joignez une mie de pain trempée dans du lait, du beurre, & quelques jaunes d'œufs; & quand vous aurez bien lié vôtre farce, vous vous en servirez de la maniere que vous jugerez à propos.

FARCIN. C'est une maladie des chevaux, qui se fait connoître par une tumeur accompagnée d'un ulcere causé par un virus très-dangereux. Il y a plusieurs sortes de farcin; savoir, le *farcin cordé*, le *farcin volant*, le *farcin en cul de poule* & le *farcin intérieur.* *Voyez* CHEVAL. *Voyez* EMPLATRE *Manus Dei.*

FARD blanc. *Voyez* VERRE.

FARINE. Lors qu'on voudra faire moudre du blé pour avoir de la farine de garde, on choisira celui qui sera le plus sec.

Cette farine étant ainsi moulue, on la mettra dans une huche, ou dans des vaisseaux, & le lieu où on les posera doit être sec. Sur-tout il faut avoir soin que cette huche, ou ces vaisseaux soient bien fermés, de crainte que cette farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe dedans quelque chose de mal propre. Si c'est en été, qu'on veuille conserver cette farine, on la mettra à la cave, pourvû qu'elle ne soit pas humide, ou bien dans un autre lieu qui soit frais. Si c'est en hiver, la boulangerie suffira pour la garder. Enfin il sera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air passant au travers, empêche qu'elle ne s'attache l'un à l'autre, & qu'elle ne prenne un mauvais goût.

Moien pour garder la farine sans se gâter.

Il faut jetter parmi la farine des torches de pain grasses broyées. Les autres broyent du cumin, & du sel en égales portions, & en font des masses seches, qu'ils mettent dans la farine.

La farine d'avoine est très-bonne pour faire des boissons & des bouillies rafraichissantes, on l'appelle gruau.

La farine de féves & de haricots, est propre pour faire de la poudre à poudrer.

La farine de froment qui passe par un bluteau fin, s'appelle pure farine. La seconde qui passe par un bluteau moins fin, s'appelle farine blanche, ou farine d'après la fleur. Ensuite viennent les fins gruaux puis les gros gruaux, & enfin les découpettes.

On connoît la bonne farine à ces marques. 1. Si elle est bien féche, 2. Si elle se conserve long-tems. 3. Si elle boit bien l'eau. 4. Si elle fait beaucoup de pain. 5. Si elle demande le four bien chaud.

La farine du blé mêlé, rend le pain violet. L'eau trop chaude aux fines farines donne au pain une couleur rouge. La farine de blé germé fait une pâte lâche, difficile à bouffer dans le four, & donne un pain amer, aussi-bien que celle qui est mêlée d'ivraye.

FARINEUX. C'est un terme qui se dit de certaines poires, qui pour l'ordinaire aiant passé leur maturité, ou étant venues en mauvais fonds, n'ont plus la quantité d'eau & la finesse de chair qu'elles devroient avoir. Ainsi on dit d'un lansac, d'un doyenné, d'un petit oin, d'une épine, &c. *Cette poire est farineuse, cette poire a la chair farineuse.*

FAU

FAUCON. C'est un oiseau de proye gros comme un chapon, dont la couleur est cendrée, brune ou noirâtre, & quelquefois rousse.

Quand on veut choisir un faucon, il faut préferer celui qui a la tête ronde, le bec gros long, les épaules larges, les plumes des aîles menues & déliées, les cuisses longues, les jambes courtes, & les mains longues, larges & grandes.

On distingue six especes de faucons, sçavoir le faucon, le gertauf, le sacre, le lanier, l'émérillon & le hobereau. Outre ces principales especes, il y en a encore d'autres ausquels on donne différens noms. Comme le faucon pelerin, qui est celui qui vient des pays étrangers, le faucon gentil de passage, qui vient des lieux circonvoisins, le faucon niais, ou faucon roial qui a été pris dans le nid, le faucon sor qui a encore son prémier plumage, le faucon hagard qui est un faucon fier & bizarre. On donne encore à ce dernier les noms de faucon de repaire, ou de faucon branchier.

FAUCONNERIE. C'est l'art d'instruire les oiseaux de proye, & de les emploier à la volerie du gibier. Cette chasse est noble & divertissante.

FAUSSES-FLEURS. Terme de jardinage, qui se dit en fait de melons & de concombres. Ce sont des fleurs au dessous desquelles il n'y a point de fruit qui y tienne, car aux bonnes fleurs des uns & des autres le fruit paroît avant que la fleur s'épanouisse au bout, & si le tems est favorable, le fruit noue; si le tems est mauvais, ou que la couche ne soit pas assez chaude, le fruit coule, c'est-à-dire, périt.

FAUVE. Bête fauve. C'est un Cerf, un Daim & un Chevreuil, y comprises les femelles.

FAUVETTE. Oiseau de voliere dont le chant est très-agréable. La fauvette à tête noire, & à tête rouge, approche fort du becfigue, & ne vaut pas moins que l'ortolan, quand elle s'est nourrie de figues, de raisins, & autres choses meilleures que les grains de sureau. La fauvette a les mêmes vertus que le becfigue, & s'apprête de la même maniere. *Voyez* BECFIGUE.

FAUX-BOIS. Terme de Jardinier. C'est la branche de l'arbre qui est venue dans un endroit où elle ne devoit pas venir, qui a ses yeux plats & fort éloignés les uns des autres, & qui communément devient beaucoup plus grosse & plus longue que toutes les autres de l'arbre, à qui elle vole une bonne partie de leur nourriture. C'est pourquoi nous disons, qu'il faut faire la guerre aux branches de faux-bois, à moins qu'on n'ait intention de rajeunir tout l'arbre sur une telle branche, & par conséquent d'ôter toutes les vieilles branches pour ne conserver que la fausse ou les fausses.

FAUX-FUIANT. C'est ce que l'on appelle une sente à pié dans le bois.

FAUX-REMBUCHEMENT. C'est lors qu'une bête entre dans un fort dix ou douze pas, & revient tout court sur elle, pour se rembûcher dans un autre lieu.

FAY

FAYANCE. C'est une sorte de poterie fine.

Secret pour raccommoder les fayances, les porcelaines, & autres vaisseaux de terre cassés.

Prenez du blanc d'œuf, mettez-y gros comme une petite noix de chaux-vive écrasée bien menu, battez le tout ensemble & frottez-en les morceaux du vaisseau cassé; joignez-les ensemble, & s'il est possible, serrez-les avec une ficelle ou un fil, qui embrasse le vaisseau, laissez-les secher pendant un jour, vous pourrez ensuite vous en servir, comme s'il n'avoit point été cassé.

Si on a quelque gros vaisseau de fayance ou de terre à racommoder, il faut rendre la chose moins liquide en y ajoûtant une plus grande quantité de chaux-vive, & si un blanc d'œuf ne suffit pas, on en prendra ce que l'on jugera à propos.

Pour dorer la fayance. Voyez. OR.

FEB

FEBRIFUGES. Quoi que l'on ait à peu près fixé ailleurs la prise des préparations du Quinquina, il ne faut pas toutefois s'y arrêter tellement qu'il ne faille observer les âges & les tempéramens; car aux personnes séches & maigres, aux petits enfans, & aux femmes grosses, on en donnera un tiers moins qu'aux autres, qui sont gros, replets & dans la force de l'âge.

Secondement.

Au troisiéme accès de la fievre tierce, ou double tierce, les malades se feront ouvrir deux ou trois fois la veine, & le réitereront, s'il en est besoin. Après la saignée suivra la purgation composée, ainsi qu'elle est ordonnée au lieu où l'on traite des différentes fievres intermittentes. Cela étant pratiqué, on prendra en toute sûreté le Quinquina seulement dans les intermissions; autrement la guérison en seroit longue ou difficile.

Il y a encore à remarquer, que l'on ne doit pas se rebuter, si, dans deux ou trois prises, la fievre n'est pas emportée, il ne faudra pas laisser de continuer, étant sûr qu'elles feront leur effet, & quoi que la fievre soit emportée, il sera bon d'en continuer l'usage de quatre jours en quatre jours; pendant un mois ou six semaines, afin de la dissiper entierement, & pour cela on retranchera les saignées & les purgations, à moins qu'il n'arrive quelque accident qui oblige à prendre d'autres mesures.

Quant à ceux qui auront la fievre quarte, une seule saignée suffira dans le commencement, mais aussi il faudra les purger beaucoup plus que les autres.

Dans quelque fievre intermittente que ce soit, l'on ne boira jamais ayant le frisson, & très-peu étant dans la chaleur, on évitera par-là l'hidropisie ou un schirre à la rate.

Sur toutes choses on se gardera bien de donner le Quinquina après une inflammation de poitrine, ni à ceux qui auront quelque ulcére ou abscès aux parties internes; mais il sera très-efficace aux indigestions de l'estomac, aux aigreurs & aux picotemens qui provoquent à vomir, aux fievres qui sont accompagnées d'un frequent hoquet, aux faims canines, aux fievres lentes, qui ne viennent point de la pulmonie, & à toutes autres maladies engendrées par des humeurs âcres & acides.

On pourra le donner sans risque dans les fievres continues, en le faisant infuser soit dans la limonade, ou dans quelque tizanne bien rafraichissante, soit avec des pommes, des racines de nenufar, d'Alleluya, ou d'autres semblables.

Febrifuges pour les gens de la campagne.

Le febrifuge suivant se fera à peu de frais, & il est ordonné pour être appliqué extérieurement. Prenez une once d'ail bien épluché, demi-once de suye de cheminée, un blanc d'œuf, une cuillerée de vinaigre. Broyez le toot dans un mortier, étendez-le sur un linge fort clair, & appliquez sur les poignets.

Autrement.

Prenez une gousse d'ail tout simplement, broyez-la, étendez la ensuite sur un peu de linge, enrourez-en le doigt annulaire, il fera un pareil effet, Quelques-uns y ajoûtent un peu de saffran en poudre.

Autrement.

Prenez de la petite sauge, du sel, & de la suye de cheminée autant pesant de l'un que de l'autre; battez-les bien ensemble avec quatre germes d'œufs, & appliquez le tout sur le coude gauche.

Autrement.

Prenez du persil, des feuilles de coudrier ou noisetier, de chacune une poignée. Pilez-les dans un mortier, avec un peu de vinaigre & de l'eau de noix s'il se peut, faites-en un cataplâme sur le pli du coude, & sur les poignets.

Autrement.

Prenez de l'encens mâle, de la cire jaune, du vinaigre, & de la salive, autant de l'un que de l'autre : après l'avoir fondu & mêlé ensemble, enveloppez-les dans un linge, & mettez-les sur les poignets.

Autrement.

Appliquez une épitheme sur l'estomac composé de deux onces de poix noire, fondue dans on peu de vin rouge; après cela ajoûtez-y une demi once de muscade, deux dragmes de canelle, & autant de cresson alenois.

Autrement.

Prenez une demi once d'argent vif, mélangez-le avee une once de thériaque, & l'appliquez sur les poignets au commencement du frisson de la fievre quarte.

Quoique l'on enseigne, & que l'on pratique ces innocentes recettes, il ne faudra pas toutefois mépriser les remédes généraux, qui sont les saignées & les purgations. *Voyez* FIEVRE. POUDRE. EAU. PLANTES.

FEC

FECES. Terme de Chimie. Ce sont les matieres grossieres & impures qui se trouvent au fond des compositions. C'est aussi le marc ou la lie qui resta dans l'alembic après la distillation.

FEM

FEMMES. *Leurs maladies. Remede pour faire venir leurs regles.* Prenez des feuilles de sauge menues, environ une vingtaine, vingt cuillerées de vin rouge, que vous ferez bouillir, jusqu'à ce qu'il n'en reste que six. Le soit la malade étant au lit, prendra par intervalles une cuillerée de ce vin, & lors qu'elle commencera à süet ne lui donnez plus rien. Il faut un *miserere* dans les intervalles.

Autre.

Il la faut saigner ao pié, puis lui faire prendre un gros d'aristoloche ronde coupée menu, mettez-la infuser dans un verre de vin blanc pendant une nuit, qu'elle boira le matin poudre & vin, elle guérira. *Il est éprouvé.*

Autre.

Prenez des pois chiches noirs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, coulez cette eau lors qu'ils seront cuits, & donnez-en à boire à la malade un verre pendant trois jours de suite le matin.

Autre.

Prenez des feuilles, de l'écorce ou de la graine de frêne, que vous pilerez & ferez infuser pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc, faites prendre deux ou trois doigts de cette infusion pendant trois jours de suite le matin.

Autre remede très-experimenté & très-souverain.

Coupez aux branches de frêne le bois de deux ans, rejettez-en le bois d'un an, & celui de trois ans, il est facile de le connoître par les nœuds. Faites brûler à part ce bois de deux ans pour en conserver les cendres; vous mettrez une partie des cendres dans le pot de chambre de la fille qui est incommodée, & toutes les fois qu'elle voudra faire de l'eau de jour & de nuit, elle aura soin de faire chauffer ce pot de chambre avec les cendres sur des cendres chaudes, après quoi elle y fera son eao. Ce remede continué de jour & de nuit guerit la fille en deux ou trois jours.

Opiate pour les pâles couleurs des femmes ou filles.

Prenez du crocus martis, de la corne de cerf préparée, de chacun one once, de la poudre aromatique de roses, du sucre candi, de chacun deux onces, de la conserve de romarin liquide une once, des feuilles de chicorée, du mélisse & de ceterac un peu de chacun. Mêlez bien le tout ensemble, & faites-en prendre soir & matin la grosseur d'une noisette.

Pour leur perte de sang.

Prenez de la toile d'araignée, faites un emplâtre avec du vinaigre, & appliquez-le sur le nombril; elle guérira sur le champ.

Autre.

Prênez deux onces d'eao de plantain, six onces de canelle, une demi-once de vinaigre & autant de corail rouge préparé, douze grains de sang de dragon, deux grains de laudanum, une once de sirop de mirrhe. Mêlez tout ensemble, & donnez-le par cuillerées à la malade; s'il y a du sang caillé, ajoûtez un demi gros d'yeux d'écrevisses. Ce remede est éprouvé contre toutes les pertes de sang, les vomissemens, & toute hémorrhagie.

Autre.

Prenez un jarrêt de veao, concassez les os, faites-le cuire, ôtez-en les chairs, & n'y laissez que le bouillon. Mettez dans ce bouillon, du cerfeuil de la grosseur de la tête, faites-le bouillir avec ce bouillon, passez ensuite la liqueur par un linge, de sorte qu'il en reste ttois moiens bouillons, lesquels vous donnerez à la malade le matin, de deux en deux heures. Réiterez, s'il faut, les jours suivans.

Autre.

Prenez une dragme de bol d'Armenie, & autant de sang de dragon, une balauste qui est une fleur de grenadier sauvage. Mettez le tout pulverisé dans un demi setier d'eau de plantain; mêlez-le bien, faites-le prendre à la malade, il n'importe à quelle

heure, pourvû qu'il y ait deux heures qu'elle n'ait rien pris, il faut qu'elle soit encore autant de tems après la prise sans rien avaler; si la perte est violente, & qu'elle ne discontinue pas, il faut réïterer le reméde : savoir au bout de deux heures; prendre de la nourriture, & deux heures après prendre le reméde ci-dessus : on peut le donner jusqu'à trois fois, cependant on ne l'a jamais reïteré qu'une seule fois. Il ne faut ni saignées ni ligature.

Autre pour arrêter le flux des femmes.

Prenez des feuilles de vigne blanche séchées à l'ombre. La dose est d'une demi dragme, ou un peu plus dans du vin blanc.

Remarque pour les femmes grosses.

On ne doit point purger les femmes grosses pour deux raisons. La prémiere, de peur que leur fruit ne se ressente du purgatif. La seconde, c'est qu'il est à craindre que les intestins irrités par l'acrimonie du purgatif, ne jettent la matrice dans des mouvemens convulsifs, & ne causent l'avortement. Il vaut donc mieux donner aux femmes grosses des précipitans & des anodins, & se donner bien de garde de leur faire prendre des narcotiques.

Purgatif pour les femmes grosses.

Si néanmoins la purgation étoit absolument nécessaire pendant la grossesse, on doit avoir recours aux purgatifs temperés, sur-tout quand les sujets sont délicats, & on doit se contenter du jalap avec la crême de tartre, ou d'une infusion de séné & des pillules d'aloës. Mais il faut éviter avec soin les purgatifs doucereux, la scammonée, & la casse.

Purgatif pour les femmes grosses constipées.

Prenez un scrupule de crême de tartre, huit grains de sel de tartre; que vous mettrez dans un bouillon bien chaud.

Pour délivrer promptement une femme en travail.

Donnez-lui une demi-dragme de borax en poudre dans un verre de bon vin, mais avant que de le lui donner, il faut que la sage-femme soit présente, & qu'elle dise que l'enfant est bien tourné; par le moyen de quoi l'enfant se présente un moment après que la malade a avalé le borax.

Purgatif pour les femmes accouchées.

Faites leur prendre seulement des pillules pestilentielles de Ruffi, ou de l'élixir de proprieté avec la rubarbe.

Reméde aux maux de sein des femmes.

Prenez une orange, percez-la en plusieurs endroits avec un poinçon, mettez-la dans un pot neuf de terre, que vous remplirez d'huile d'olives, mettez-le au feu, faites-le bouillir jusqu'à la diminution des deux tiers, puis frottez le sein le plus chaudement que vous pourrez souffrir. Il guérit dans deux jours. Mais pour la dureté du sein, vous ferez un emplâtre avec du verdet & de la cire blanche, que vous appliquerez sur la dureté.

Pour faire croître le lait aux femmes qui nourrissent leurs enfans.

Faites cuire de la graine de fenouil dans de l'eau d'orge, & donnez-en à boire à la femme, cela augmentera son lait, aussi bien que le bouillon de pois chiches.

FEMME du pere de famille qui est à la campagne.

Ses devoirs.

La femme du pere de famille, qui est par conséquent la Maîtresse de la maison, prenant pour elle ce qu'elle saura lui convenir des devoirs prescrits par son mari, sera encore instruite d'avoir l'œil sur ses servantes, de veiller que le dedans de la maison qui est ordinairement commis à sa vigilance, soit dans un très-bon ordre, qu'on n'y voye rien traîner, que toutes choses y ayent leur place sans confusion, & que la propreté, qu'on peut veritablement appeller la marque d'une ame bien née, y brille par-tout.

Son devoir est de savoir tellement manier toutes les denrées, que le pere de famille aura fait apporter par ses soins dans la maison, qu'on ne puisse lui rien reprocher en cela de son œconomie; & de s'appliquer à apprendre les subtilités de ce ménage, si d'abord elle les ignore.

Son œil veillera sur ce qui regarde le bétail, & il n'est pas moins nécessaire que celui du maître.

Son application sera de rendre sa basse-cour abondante, afin de ne point manquer de marchés qu'elle n'y envoye porter suivant la saison, ou de la volaille, ou de toute autre sorte de choses qu'elle en pourra tirer par son adresse & par sa vigilance.

Elle ne se fiera pas entierement à ses servantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laisser pêtrir le pain, sans examiner si elles ne mêlent point de la farine du maître avec celle qui est destinée pour les domestiques; ou si pêtrissant ce même pain, elles n'en font pas quelques-uns en cachette, pour s'en procurer quelques amis hors de la maison.

Elle ne dédaignera pas de manier elle-même son laitage, qui sera toûjours beaucoup plus propre, pour peu qu'elle veuille s'y étudier, que si une servante qui ne craindra pas tant qu'elle de le salir, en avoit la charge.

Elle tiendra un memoire exact, écrit sur un livre, du linge qu'elle mettra à la lessive, & des denrées qu'elle envoyera vendre. Elle saura le compte de tout son linge & de son étaim. Elle en chargera ses servantes, pour lui en répondre, au cas que par leur faute il s'en perdît quelque piece; & enfin elle veillera sur tout de telle maniere qu'aucune perte ne lui puisse causer du déplaisir dans tout le maniment qu'elle fera de son ménage; & après toutes ces obligations généralement observées, on peut en sureté entreprendre de faire valoir son bien par ses mains, & remplir sa maison de volailles & de bétail de toutes sortes, autant qu'on aura dequoi les nourrir & les élever. Mais auparavant, disons quelle regle on doit apporter à la maison, pour y vivre dans une œconomie parfaite.

Regle que doit apporter à la campagne une mere de famille.

Sans regle, rarement une maison se soutient-elle long-tems, & c'est ce qui fait que nous voyons bien souvent des personnes prendre des peines incroyables pour amasser des richesses, & donner cependant du nés en terre, faute d'apporter chez eux un certain ordre absolument nécessaire au ménage; car il est sûr qu'on a beau combler une maison de biens, tout s'y dissipe insensiblement, si l'on ne sçait le ménager, ce qui dépend donc ordinairement d'une certaine regle qu'on doit s'y prescrire, & sans laquelle un pere de famille travaille inutilement. A proprement parler, ce soin regarde uniquement la mere de famille, comme ayant en son pouvoir le maniement de tout ce qui est au dedans de la maison. L'ordre qu'elle doit y tenir, ne consiste qu'en deux points : le prémier, est la nourriture de la maison; & le second, est la maniere de la dispenser. *Voyez* PAIN, BLÉ, FARINE.

FEMME *de chambre*. Le principal devoir d'une fille ou femme de chambre, est d'être sage & honnête, & toujours de la derniere propreté, tant sur elle & dans ses ajustemens, que dans tout ce qu'elle est obligée de faire. Il faut qu'elle sache peigner, coëffer, habiller & ajuster une Dame, suivant le bon air & sa qualité. Elle doit avoir en compte le menu linge servant aux personnes du Seigneur & de la Dame, le savoir blanchir, comme aussi savonner & empezer toutes sortes de linges, gazes & dentelles. On lui donne encore le soin de toutes les hardes, habits, pierreries, colliers, & de toutes les choses qui servent à la toilette & aux ornemens de la Dame, dont elle doit tenir un mémoire, & en rendre bon compte. Il faut aussi qu'elle sache coudre, raccommoder des dentelles, ainsi que toutes les autres affaires concernant les ajustemens des femmes, & même faire de la tapisserie pour s'occuper dans les momens où elle se pourroit trouver inutile. Elle doit pareillement savoir mettre une toilette, & la ranger avec toute la propreté possible, bien faire le lit & la chambre de la Dame, & avoir soin que tous le meubles soient toûjours nettoyés & rangés comme il faut.

Son devoir est encore de savoir bien nouer un ruban, chausser & déchausser la Dame; faire un reméde & le donner avec adresse; faire un bain pour laver les pieds, & des pâtes pour décrasser les mains; elle doit aussi connoître & savoir acheter toutes sortes de nipes, comme linges, étoffes, dentelles, essences, eaux, pommades & autres choses nécessaires & utiles pour le service & la propreté de la Dame. En un mot, elle ne doit presque ignorer rien de tout ce qui regarde & concerne l'adresse de la bien-séance & les divers ornemens du sexe.

Quand la Demoiselle est malade ou absente de la maison, elle doit accompagner la Dame par tout où elle la veut mener, recevoir & entretenir les gens de la suite des Dames qui viennent pour la voir.

Quoique dans cette qualité, elle ait aussi l'oreille de la Dame, elle ne doit point s'en prévaloir, ni se rendre contraire, ni flateuse envers les autres domestiques. Bien loin de cela, elle doit toûjours tâcher de l'adoucir, lorsqu'elle est irritée contre quelqu'un d'eux, & de trouver quelque temperament sur ce qu'ils peuvent avoir fait de mal-à-propos, quand la chose n'est pas de conséquence, & qu'elle ne touche ni à la noirceur d'ame, ni à la friponnerie. Ce faisant, une fille de chambre est aimée & cherie de tout le monde, chacun s'empresse de lui rendre service, & jamais elle ne sort d'une maison que le Seigneur ou la Dame ne lui fassent quelque bien, & ne l'établissent avantageusement pour le reste de sa vie.

FEN

SE FENDRE ou S'OUVRIR. C'est un terme qui se dit des pêches, des prunes, &c. quand elles quittent bien leurs noyaux. La pêche se fend, le pavie ne se fend point, la prune de perdrigon bien mûre ne se fend pas bien net, la prune de diaprée, de rochecourbon ne se fend point du tout; les damas, les prunes d'abricots, &c. se fendent net.

FENOUIL, en latin *Fœniculum*. C'est une plante dont on distingue plusieurs especes. Il y en a deux qui sont principalement employées en Médecine. Elle n'ont d'autre différence qu'en ce que l'une est plus petite que l'autre, quoiqu'elle ait les semences plus grosses.

Description.

Le fenouil est une plante dont la tige est droite, canelée, creuse & qui s'éleve à la hauteur de cinq ou six pieds. Ses feuilles sont d'un vert obscur, découpées en longs filameox, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique. Les ombelles qui croissent à la cime de la tige, produisent des fleurs à cinq feuilles, disposées en rose. A ces fleurs succedent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, canelées sur le dos, applaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre. Sa racine est longue & grosse comme le doigt.

Lieu.

On cultive cette plante dans les lieux secs & chauds, & principalement en Languedoc, d'où l'on apporte les semences de la petite.

Proprietés.

Les feuilles & les semences du fenouil sont bonnes pour éclaircir la vûe, & pour la fortifier; elles fortifient l'estomac, & adoucissent les âcretés de la poitrine. La semence prise après le repas chasse les vents, aide à la digestion, & fait bonne bouche lorsqu'on la mâche.

Le suc de la racine de fenouil pris au commencement de l'accès des fievres intermittentes, est un excellent remede pour les guérir, en facilitant la transpiration. La dose en est depuis trois onces jusqu'à six. Son eau distillée est en usage dans les collyres, & pour bassiner les yeux. L'huile essentielle de la graine de fenouil, est très-propre contre l'asthme, & la toux opiniâtre. La dose en est depuis douze jusqu'à quinze gouttes, dans un verre de vin coupé, ou de tisanne pectorale. Elle soulage aussi la colique, en en prenant six ou huit gouttes. La décoction de ses racines & de ses graines, est très-bonne dans la fievre maligne, la petite verole, & la rougeole. La graine concassée s'employe dans les fomentations, avec les semences résolutives. Les feuilles & les racines bouillies dans l'eau d'orge ou de ris, font venir le lait aux nourrices.

La sémence de la séconde espéce de fenouil, est une des quatre sémences chaudes.

Culture du fenouil.

Le fenouil se multiplie de graine, on le seme au mois d'avril, on en met dans la salade lorsque les jets sont encore tendres & nouveaux. Sa graine paroît au mois d'Août.

FENOUILLETTE. C'est une liqueur composée d'eau-de-vie, & de sémence de fenouil. La fenouillette la plus agréable & la plus estimée, se fait avec une pinte d'essence de fenouil, & une pinte de bon esprit de vin, que l'on met dans une terrine, y ajoûtant ensuite six pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau bouillie, & une pinte de sucre clarifié. Si après l'avoir goûtée, on la trouve trop violente, il faut y ajoûter de l'eau bouillie, & du sucre à proportion. Lorsqu'elle est à vôtre goût, vous la clarifiez avec un quarteron d'amandes douces un peu pilées, & un poisson de lait, & ensuite on passe le tout deux ou trois fois par la chausse, jusqu'à ce que la fenouillette soit claire comme eau de roche.

Essence de fenouillette.

Prenez cinq pintes de la meilleure eau-de-vie, & autant de bon vin blanc, une livre & demi de bonne sémence de fenouil, & deux onces de réglisse coupée, & bien écrasée. Le tout étant mis dans l'alembic, bouchez-le avec du parchemin, & mettez dans une étuve, ou sur la cendre chaude en infusion, pendant deux jours. Ensuite distillez la liqueur comme l'esprit de vin, à un feu médiocre, & qu'elle bouille toûjours également. Ce qui reste après la distillation de l'essence, & qui s'appelle goutte blanche, n'est propre que pour laver les mains.

FENUGREC

FENUCREC, en latin *Fœnugræcum*.

Description.

C'est une plante fort connue parmi les Apotiquaires. Ses feuilles sont semblables à celles du triolet, dentelées tout autour. Ses tiges & ses branches sont fort menues. Ses fleurs sont petites & blanches. Sa graine vient dans de petits cornets, courbés, longs, déliés, pointus, de mauvaise odeur. Le fenugrec a quantité de racines menues.

Lieu.

On seme cette plante au mois de Mars dans un endroit gras, & on en trouve dans le Dauphiné, sur les montagnes d'Embrun. Elle fleurit en Juillet.

Proprietés.

Le fenugrec étant appliqué sur les apostumes chauds, les enflamme davantage, il nettoye, digere, amolit, & résout. La graine dans de l'eau miellée, amolit les abscès internes, & prise avec un peu de miel, elle tire dehors toutes les mauvaises humeurs des intestins, & appaise les douleurs intérieures. Sa décoction, & la graine pilée, sont fort bonnes appliquées aux parties des deux sexes, pour en ôter les douleurs.

Lorsque le fenugrec est encore verd, le piler avec du vinaigre, & l'appliquer, est bon aux debilités de la matrice, & aux ulceres, dans les lavemens. Sa graine est admirable pour la dissenterie. Sa farine mêlée avec du souphre & du salpêtre, efface les lentilles du visage; elle est propre aussi aux apostumes qui viennent derriere les oreilles, aux goutes des mains & des pieds; pêtrie avec du vin, elle mondifie les cancers. Sa décoction est bonne à faire boire à ceux qui ont la toux de long-tems, & qui ont la poitrine ulcerée, en y ajoûtant un peu de sucre.

La farine de fenugrec est émolliente, résolutive, & propre à résoudre en adoucissant. Mêlée dans les cataplâmes, elle amollit les duretés des mammelles, & appaise la douleur de la sciatique & de la goutte. Sa graine bouillie jusqu'à parfaite dissolution dans le miel & le vinaigre, en la malaxant de tems en tems, passée ensuite par un linge, & cuite encore avec du miel seulement, étant appliquée en cataplâme sur les parties souffrantes, en appaise la douleur. La décoction de cette graine ne se prend pas ordinairement par la bouche, mais seulement en lavement, pour la goutte, la sciatique, & autres maladies semblables; mais sur-tout pour adoucir les hémorrhoïdes. La dose est d'une demi livre.

FER

FER. C'est un métal très-dur, difficile à fondre, & composé de sel vitriolique, de souphre épais & de terre, assez mal unis ensemble. On le tire des mines qui se trouvent en Europe, & principalement en Normandie, en Bourgogne, en Lorraine & en Allemagne. Après avoir lavé le fer pour en séparer la terre, on le fait fondre dans un fourneau en le couvrant de charbon, d'argille & de cailloux ou de castine, qui est une sorte de pierre à chaux sulphureuse qui se trouve mêlée avec la mine de fer, & qui aide beaucoup à le mettre en fusion. Ensuite on le fait couler dans de moules C'est ce fer qu'on appelle *Gueuse* ou *fer de fonte*.

Ce fer se rafine en le faisant fondre de nouveau & l'agitant fortement avec une barre de fer à mesure qu'il se fond. Ensuite on le bat sur des enclumes pour le mettre dans sa perfection & le rendre capable de souffrir la lime.

Le fer reçoit plusieurs noms sous differentes formes. On l'appelle tole, lorsqu'il est reduit en plaques fort minces. Les verges de fer sont formées avec du fer en barre, qu'on a fendu avec des roues d'acier. On nomme fil de fer ou fil d'archal les verges de fer qu'on a rendu assez minces pour les faire passer dans de petits trous. On donne le nom de fer blanc à celui qu'on a réduit en plaques minces, & qu'on a étamé; on choisit le plus pur & le plus doux. C'est l'Allemagne & la Suede qui nous fournissent le plus beau. Enfin l'acier est un fer purifié & rarefié.

On peut distinguer le fer, ou par ses divers noms, ou par ses différentes longueurs & grosseurs.

Le fer plat a communément neuf ou dix pieds de longueur, sur quatre d'épaisseur, & environ deux pouces & demi de large.

Le fer rond a six ou sept pieds de long, sur neuf ou dix lignes de diamètre.

Il y a deux sortes de fer quarré. Celui qu'on appelle *quarré bâtard*, a neuf pieds de longueur, sur seize à dix-huit lignes en quarré. *Le cornette* a huit ou neuf pieds de long, sur trois pouces de large, & environ quatre ou cinq lignes d'épaisseur.

Le fer carillon a huit ou neuf lignes en quarré.

Le courçon, ou *courtillon*, qu'on nomme ainsi, parce qu'il est court, a seulement trois ou quatre pieds de long, sur deux pouces & demi en quarré.

Le petit fer en botte n'est gueres plus gros que le petit doit.

On distingue le bon fer du mauvais, par la casse, & par la forge.

Le fer qui étant cassé paroît noir, est doux & maniable, mais il est ordinairement cendreux. S'il paroît d'un noir grisâtre, ou tirant sur le blanc, il est plus dur & plus cassant, mais plus propre pour les gros ouvrages. Si le grain du fer est gros, & que sa cassure paroisse en partie blanche, & en partie noire & grisâtre, il sera également propre à la forge & à la lime; & tout au contraire, si le grain est trop clair, le fer n'est bon à rien. Si le fer a le grain petit & serré comme l'acier, il est doux & ployant à froid, mais il est difficile à la lime & à la soudure. On s'en sert pour les outils des Laboureurs & jardiniers. Le meilleur fer est celui où l'on ne trouve ni marques, ni fentes, ni gersures.

A l'égard de la forge, le fer qui est doux sous le marteau, est cassant à froid, & au contraire s'il est dur sous le marteau, il sera doux & pliant à froid.

Une gueuse est un gros lingot qui sort le prémier de la forge, & dont on fabrique les differens échantillons.

La tole est une grande piece applatie, il y en a de plusieurs épaisseurs & largeurs.

On appelle *fer rouverain*, celui qui est cassant à chaud; *fer aigre*, celui qui se rompt facilement à froid. *Le fer pailleux*, est celui qui se fend, ou se divise en plusieurs pailles, quand on le bat, & l'on appelle *fer cendreux* celui qu'on a de la peine à rendre clair en le limant.

Le fer de France est différent, selon les différentes mines d'où on le tire. Celui qu'on tire du Nivernois est doux, & propre à faire des épées, & des canons de fusils & de pistolets. Celui de Senouche est à peu-près de la même qualité. Celui de Vibrai est un peu plus ferme. Celui de Bourgogne, est médiocrement doux. Le plus doux & le plus fin, est celui de Roche; celui de Champagne est plus cassant, & celui de Normandie l'est encore davantage.

Le fer en feuille se fait avec la tole extrêmement battue. Ces feuilles sont noires ou blanches. Les blanches sont simples, ou doubles. Les doubles sont celles qui sont plus épaisses, & que les Ferblartiers employent dans leurs ouvrages. Les simples ou foi-

bles sont employées par les Ferreurs d'aiguillettes & autres ouvriers. Pour étamer le fer, il faut le frotter d'abord avec de l'eau forte, parce qu'étant fort poli, la teinture de l'étaim ne s'y attacheroit pas, sans cette précaution.

Le fer blanc en feuilles ne differe du noir, que par la couleur. Nuremberg, & Hambourg nous fournissent beaucoup de l'un & de l'autre. On l'envoye dans de petits barils de sapin, qui contiennent ordinairement quatre cens cinquante feuilles de fer blanc & trois cens de fer noir.

Celui qui se fabrique en France, tant le blanc que le noir, est aussi bon que celui qui nous vient des pays étrangers. On l'envoye dans des barils de hêtre, & c'est par là seulement qu'on peut le distinguer de celui qui nous vient de dehors.

Proprietés du fer.

Le fer est employé dans la Médecine. Quelques esprits acides qui servent au même usage que ceux du vitriol ordinaire, & sa terre stiptique & astringente guerissent le flux de ventre, & les ulceres malins. Son safran apéritif ôte les obstructions du foye & de la rate, & est par conséquent propre à la jaunisse, à l'hidropisie, & à la retention des mois. Celui qui est astringent, est bon aux gonorrhées, & aux flux hépatiques. Sa rouille empêche la femme de concevoir, & arrête la perte de sang; mêlée avec du vinaigre, elle ôte les bourgeons qui viennent sur le corps, guérit les ulceres des paupieres, & mange la chair superflue. L'eau dans laquelle on aura éteint du fer rouge, est bonne aux flux de sang, aux rateleux & aux bilieux.

Le machefer est encore fort en usage en Médecine, il demande quelque préparation à cause qu'il est mêlé avec du charbon de terre, dont se servent les Forgerons qui travaillent sur le fer. Car ce machefer n'est qu'un fer écumeux, ou plûtôt les scories du fer mêlées avec du charbon de terre.

Préparation du machefer.

Il faut le réduire en poudre subtile, le laver plusieurs fois pour en séparer le charbon de terre, & enfin le faire secher.

Proprietés du machefer.

C'est un remede excellent contre les obstructions & les pâles couleurs. La dose est depuis un demi scrupule, jusqu'à deux scrupules.

L'acier est un fer qui est fort dur de sa nature, & quelquefois rendu tel par artifice. Il a les mêmes qualités que le fer, & on le déguise en plusieurs façons.

Purification du fer, ou maniere de composer l'acier.

Le fer se purifie par le moyen des cornes & ongles des animaux, lesquelles ou coupe menu, ou bien on les coupe en poudre grossiere, & on les mêle avec du charbon de quelque bois leger, comme du saule, ou de tillot, mis en poudre, & on stratifie avec ce mélange des barres de fer dans des pots & fourneaux faits exprès. Et comme les ongles & les cornes des animaux contiennent beaucoup de sel volatil, ce sel par le moyen du feu, penêtre par sa subtilité la substance du fer, & le réduit en acier; ainsi, on peut voir, qu'entre le fer & l'acier, il n'y aucune différence, sinon que l'acier est un fer plus pur que le fer commun, & c'est pour cela, qu'il rafraichit davantage; au lieu que le fer commun ouvre & échauffe plus, parce qu'il est muni de parties sulphureuses qu'on lui fait perdre en le purifiant, lorsqu'il est converti en acier. Il vaut mieux pour l'usage de la Médecine se servir de celui qui est purifié, que d'employer le commun.

Quelques-uns veulent qu'on donne à l'acier le nom de *chalybs*, parce qu'il vient d'une ville de l'Assirie appellée Chalibone, où l'on fait de très-bon acier. Mais celui de Damas l'emporte par dessus tous les autres; cela se voit par expérience; car les épées de Damas coupent le fer méme.

Au reste, l'acier est fort en usage dans la Médecine: mais pour en voir de merveilleux effets, & des plus assurés, il faut qu'il soit préparé spagiriquement, & pour lors on l'appelle *crocus martis*, c'est-à-dire *saffran de mars*, tant à cause de sa couleur qui tient de celle du saffran, qu'à cause de l'acier ou du fer qui est attribué à Mars.

On le prépare en deux façons, savoir, communément & spagiriquement en dernier lieu, c'est-à-dire suivant qu'il se pratique ordinairement par les Chimistes à l'aide du feu.

Mais pour la maniere dont on le prépare ordinairement chez les Apotiquaires, on prend de la limaille d'acier, ou la lave dans le vinaigre, suivant le conseil des Arabes, puis on la fait secher sur une tuile chaude, ou au soleil ardent. Cette limaille étant seche, on la broye derechef, après l'avoir encore lavée dans le vinaigre, puis on la fait secher comme auparavant, ce qu'on recommence jusqu'à sept fois.

Proprietés de l'acier communément préparé.

L'acier ainsi préparé a la faculté de fortifier le foye & la rate, & d'ouvrir les obstructions qui sont dans les visceres, c'est pourquoi il remedie aux pâles couleurs.

Quant aux facultés que peut avoir le safran de mars, il y en a particulierement de deux sortes; savoir l'astringent & l'apéritif; mais outre les préparations qu'on donne au safran de mars astringent, les suivantes ne sont pas à méprifer. La prémiere est, en mettant des verges ou petites barres d'acier au fourneau à feu de reverbere, afin que la flâme attenuant la surface de l'acier, elle produise comme une espece de safran très-vermeil, ce qui se peut faire pendant l'espace de douze heures. Ayant ôté les verges du feu, & les ayant laissé réfroidir, on secoue avec un pié de lievre la poudre qui y est adherente.

La seconde, est de prendre une demi livre de limaille d'acier lavée, l'étendre dans un vaisseau bien ample sur une tuile ou lame de fer, & la mettre au feu de reverbere l'espace de quarante-huit heures. Etant ôtée du feu, il faut verser environ dix ou douze pintes d'eau de fontaine, & laisser le tout en digestion un jour entier; après quoi il la faut vivement agiter & remuer, & ayant séparé par inclination l'eau trouble, on la laisse rasseoir durant six ou sept heures. Alors on passe l'eau claire & nette par le filtre, & on trouvera au fond du vaisseau un safran de mars très-subtil, & dépouillé de toute faculté apéritive.

Pour changer le fer en acier.

Mettez cent vingt livres de fer d'Espagne, qui soit bien doux, & non pailleux, qui soit assez large par le bas, & fort étroit par le haut, ayant son cendrier & plusieurs parties, pour faire passer l'air plus facilement. Mettez avec le fer douze livres de charbon de hêtre & de saulx éteint dans l'eau, ou dans l'urine, réduit en poudre, & passé par un sas bien délié; dix livres de poudre de grosses cornes de boeuf, brulées & sassées finement; de poudre de savates, de suye, de farment, & d'écorce de grenade, le tout brulé à part, & sassé comme ci-dessus, de chacune trois livres. Il faut donner le feu le plus violent qu'il est possible, pendant deux fois vingt-quatre heures; vous trouverez après l'operation, cent livres de bon acier.

Pour ôter la rouille du fer.

Trempez un linge dans l'huile de tartre tirée par

défaillance, & frottez-en ensuite le fer.

Pour adoucir le fer.

Expozez au serein pendant deux nuits, dans une petite terrine, ou dans une écuelle, deux onces & demi de verd de gris, deux onces de sel commun, & demi once de tartre, le tout ayant été bien mêlé ensemble se réduira en une eau dans laquelle ayant trempé vôtre fer, il sera adouci.

Pour rendre le fer blanc comme l'argent.

Mêlez ensemble parties égales de chaux vive, & de poudre de sel ammoniac, & les délayez bien dans l'eau froide; faites bien rougir vôtre fer, & trempez-le dans cette eau.

Pour transformer le fer en argent.

Après avoir fait fondre de la limure de fer dans de la poudre de realgar, vous prendrez une once de cette matiere, une once de cuivre, & autant d'étaim, puis ayant fondu le tout ensemble, mettez-le à la coupelle. Vous en retirerez environ une once d'argent fin.

Proprietés du safran de mars.

C'est un excellent corroboratif pour les maladies, où la faculté retentrice est débilitée & relâchée, comme celle de l'estomac en la lienterie; des intestins en la diarrée & dissenterie, du foie, au flux hépatique, & autres évacuations immodérées des mois, des fleurs blanches, & des hémorrhoïdes. Mais on n'en doit jamais user qu'après les remedes universels.

Sa dose est depuis un demi scrupule jusqu'à un scrupule, & cela dans quelque liqueur appropriée au mal & à la partie, ou bien avec de la conserve de roses.

Préparation du safran de mars apéritif.

Pour préparer le safran de mars apéritif, on prend de l'acier ardent, & enflammé au feu de reverbere, ou de fusion jusqu'à être blanc, auquel on frotte une bille de souphre au dessus d'un vaisseau plein d'eau, & on voit l'acier se fondre aussi-tôt, & tomber avec le souphre dans l'eau, en forme de petites boules, lesquelles sont si friables, qu'elles peuvent se pulvériser entre les doigts.

Cela fait, on réduit ces petites boules en une poudre très-déliée, ajoûtant égale portion de souphre pulverisé; & passé par le tamis, mêlant le tout exactement, & l'étendant sur une lame de fer, ou dans un pot de terre. On le met au feu de reverbere vingt-quatre heures durant, & à la fin, on voit l'acier réduit en poudre violette, qu'il faut derechef pulveriser subtilement, & verser par dessus de l'eau de fontaine, à la hauteur de cinq ou six travers de doigt. On agite le tout, on verse l'eau trouble dans quelque vaisseau net, & on la laisse rasseoir pendant quelques heures. Alors, il faut séparer par la languette l'eau claire & nette, & la reverser sur les prémieres feces, qu'il faut remuer comme dessus, réiterant cela si long-tems que l'eau trouble, versée à plusieurs fois, & deréchef separée, aura laissé une suffisante quantité de safran très-subtile & impalpable. Enfin, pour la derniere fois, il faut faire évaporer l'eau trouble, & il reste le safran de mars apéritif préparé comme il faut, avec son esprit vitriolé, qu'il s'est conservé après la calcination réiterée, les frequentes ablutions, & évaporation.

Proprietés du safran de mars apéritif.

Ce safran de mars apéritif est propre aux grandes & rebelles obstructions du mesentere, du foie, & de la rate, qui font venir les pâles couleurs, & aux obstructions des veines de la matrices, qui causent la suppression des mois.

Sa dose est d'un demi scrupule dans quelque liqueur convenable, ou mêlé avec quelque opiate, conserve ou tablette, gardant les circonstances avant l'usage des remédes généraux, & la continuation suivant la grandeur du mal, qui peut obliger quelquefois à s'en servir pendant deux ou trois semaines. Il faut se promener après l'avoir pris, l'espace d'une heure ou deux, & boire par dessus quelques cuillerées d'une liqueur apéritive, en cas qu'on le prenne en forme solide.

Autre préparation du safran de mars apéritif.

Il faut mêler ensemble égales parties de limures de fer, & de poudre de souphre, & après en avoir fait une espece de pâte avec de l'eau commune, la laisser fermenter dans une terrine l'espace de quatre ou cinq heures; ensuite ayant placé la terrine sur un grand feu, & agiré la matiere avec une spatule de fer, afin qu'elle s'enflame, que le souphre soit brûlé, & qu'elle devienne toute noire, vous continuerez pendant deux heures un grand feu, agitant toûjours la matiere, qui changera de couleur, & prendra celle d'un rouge foncé. Alors l'opération sera finie, & ayant laissé refroidir vôtre crocus martis, ou safran de mars, vous le garderez pour les même usages que ci-dessus. La dose en est depuis quinze grains jusqu'à une dragme.

REMARQUES.

Si l'on employe une livre de limaille de fer, on aura après l'opération, une livre quatre onces de safran, soit que les acides du souphre causent cette augmentation, en s'incorporant avec le fer, soit qu'elles proviennent de quelques parties du feu qui s'y attacheut.

Autre.

Ramassez de tems en tems la rouille qui se formera sur des lames ou plaques de fer que vous aurez bien lavées, & que vous aurez exposées à la rosée & au serein, jusqu'à ce que vous aurez suffisamment de cette rouille, qui sera rougeâtre, d'une odeur & d'un goût ferrugineux. Vous la conserverez pour vous en servir comme ci-dessus. La dose en est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules dans des tablettes, ou dans des pillules purgatives. Cette préparation du safran de mars est la meilleure de toutes.

Préparation du safran de mars astringent.

Lavez cinq ou six fois dans du vinaigre, telle quantiré qu'il vous plaira du safran apéritif, dont nous venons de parler en dernier lieu, & le laissez tremper une heure à chaque fois, ensuite l'ayant mis dans une terrine, ou sur une tuile, calcinez-le à grand feu, l'espace de cinq ou six heures; puis l'ayant laissé refroidir, conservez-le pour les usages suivans.

Il est excellent pour arrêter le crachement de sang, le flux de ventre, le cours immoderé des régles & des hémorrhoïdes, & en général toutes les évacuations excessives du sang, & des humeurs. On le donne en tablettes, ou pillules non purgatives; la dose en est depuis quinze grains jusqu'à une dragme.

Sel, ou vitriol de mars.

Prenez poids égal d'esprit de vin, & d'huile de vitriol d'Angleterre; mettez-les dans un poële de fer, & les ayant exposés au soleil pendant quelque tems, & ensuite à l'ombre sans les agiter, la liqueur s'incorporera avec le mars, & vous aurez un sel que vous laisserez sécher; ensuite vous le séparerez de la poële, & vous le conserverez dans une phiole bien bouchée, pour vous en servir, pour les obstructions, &c. C'est un très-bon remède. La dose est depuis six grains jus-

qu'à un scrupule, dans un bouillon, ou autre liquide approprié.

Si vous ne pouvez pas exposer vôtre liqueur au soleil, vous n'avez qu'à la mettre à l'étuver, l'opération en sera plus prompte. Au reste, il faut se servir d'une poële de fer toute neuve, où si elle ne l'est pas, il faut la bien écurer, & bien nettoyer auparavant. Deux onces d'esprit de vin, & autant d'huile de vitriol, donnent cinq onces de vitriol de mars; il est achevé ordinairement au bout d'un jour & demi, ou de deux jours pendant l'été, & pendant l'hiver il lui faut six ou sept jours.

La vertu du sel vitriolé de mars l'emporte sur celle de son safran. C'est pourquoi la dose en est plus petite.

Observations sur les différentes préparations du fer.

Les préparations qui se font en liqueur, sont préférables à toutes celles où on le prend en substance, & parmi celles-là, il n'y en a point de plus propre, ni de plus salutaire que le vin, où l'on a fait infuser la limaille de fer, & qu'on appelle à cause de cela, *vin chalibé*. La dose en est de quatre onces; qu'il faut prendre le matin à jeun, dans quelque aposême apéritif, & réïterer la même prise le soir, trois ou quatre heures après le repas. On peut aussi faire infuser cette limaille dans l'eau commune, laquelle un fait boire ensuite au malade. Ces deux liqueurs chalybées sont très-propres contre la suppression des regles, & contre toutes sortes d'obstructions. Ceux qui ont des foiblesses d'estomac, mettent une cuillerée de vin chalybé dans chaque verre de boisson. On connoit un Chimiste célebre qui préfére ce vin à la teinture de mars, qui se fait avec le tartre; mais il préfére la teinture antiphtisique des englois au vin chalybé, pour les crachemens de sang, & les ulceres du poûmon & de la vessie. Cette teinture se fait avec la terre foliée de tartre, & le vitriol de mars broyés ensemble, & digérés dans l'esprit de vin, qui en prend une belle teinture de rouge.

Pour faire le fer-blanc.

Il faut prendre du son de seigle à discretion, le faire bouillir un bouillon ou deux dans du vinaigre, y ajoûtant un peu d'eau, & mettant aussi-tôt les feuilles de fer noir. Puis ayant ôté le vaisseau de dessus le feu, on le bouche bien, & on y laisse tremper le fer pendant trois jours & trois nuits; au bout de ce temslà, on tire les feuilles de fer, & on les écure bien avec le son, dans lequel elles ont trempé, & ensuite on passe encore par dessus un peu de grais, après quoi on les met tremper dans de l'eau où l'on a fait dissoudre du sel ammoniac, & les ayant retirées, on les trempe dans l'étaim fondu, d'où les ayant aussi rétirées, on les met égouter; & enfin on les frotte avec du son de seigle.

Pour rompre dans cinq ou six heures une barre de fer grosse comme le bras.

Frottez bien le milieu de la barre avec du savon fondu, puis avec un fil, nettoyez l'endroit où vous voulez la rompre, ensuite prenez une éponge imbibée d'eau ardente de trois cuites, & mettez en tout autour de la barre.

FER-CHAUD. Sorte de maladie causée par une chaleur insupportable, que l'on se sent monter de l'estomac, le long de l'œsophage, jusqu'à la gorge. Pour éteindre cette ardeur, il suffit de prendre des yeux d'écrevisses en poudre sans aucune autre préparation.

FER. Pour lui donner couleur. *Voyez* ACIER. Pour le dorer. *Voyez* OR. Pour le graver. *Voyez* GRAVER. Pour le souder. *Voyez* Souder. Pour le garentir de la rouille. *Voyez* ROUILLE. Pour en ôter les taches. *Voyez* TACHE. Pour le tremper *Voyez* TREMPE.

FER-A-CHEVAL, en latin *Ferrum equinum*.

Description.

C'est une plante rare, qui a les feuilles comme la petite *Securidaca*, creuses à la cime, faites en cœur & divisées par une ligne courbe. Sa fleur est legumineuse. Elle laisse après elle des gousses longuettes, plattes, ouvertes du côté d'en bas par des courbes, comme si elles étoient pleines de trous, toute la circonference ressemble assés bien à un fer de cheval, d'où elle a pris son nom. Ses tiges sont angulenses & canellées. Elles jettent plusieurs branches de tous côtés. La graine qui sort des gousses est faite en croissant, ce qui lui a donné le nom de *Lunaria minor*.

Lieu.

Cette plante croît sur les hautes montagnes, dans les lieux pierreux & maigres proche de Montpellier, sur la montagne du Puis-Domme en Auvergne. Elle fleurit en May.

Propriétés.

Le fer-à-cheval a les mêmes vertus que la petite *Securidaca*, comme il en a la figure. Il est estimé propre pour les blessures, pour fortifier l'estomac, pour resister au venin, & pour lever les obstructions. On s'en sert intérieurement & extérieurement.

FERMENTATION. C'est un mouvement intérieur causé par des esprits qui cherchant issue pour sortir de quelque corps, & rencontrant des parties terrestres & grossieres qui s'opposent à leur passage, font gonsler & rarefier la matiere jusqu'à ce qu'ils en soient détachés.

La fermentation se fait dans plusieurs matieres solides ou liquides. Il y en a qui fermentent & bouillonent même, sans qu'on y ajoûte rien, tels sont le vin, la bierre, le cidre. La pourriture de la plûpart des corps n'est excitée que par une fermentation. Si l'on serre du foin qui n'est pas bien sec, il fermente, il se pourrit, & s'échauffe considerablement. Cette chaleur se fait remarquer encore fort sensiblement dans le fumier.

Il y a des liqueurs, qui étant mêlées ensemble excitent une prompte fermentation, elles s'échauffent, & produisent quelquefois de la flamme. Il est nécessaire que l'une des liqueurs soit acide & l'autre alkaline.

Le mélange de l'eau forte avec l'huile de tartre faite par défaillance, excite une forte fermentation, accompagnée d'une multitude de petits jets d'eau qui s'élevent vers le milieu de la surface de la liqueur. Il se forme en même tems un sel qui se précipite au fond du verre.

Pour produire des flammes par une fermentation, il faut mettre dans un verre de l'huile de gérofle, & de la poudre à canon, & mettre dans un autre verre autant d'eau forte rouge ou d'esprit de nitre bien pur, que d'huile, puis le verser dessus l'huile de gérofle. Alors il se fait une fermentation accompagnée de flammes, & la poudre à canon prend feu. Il se forme aussi des charbons ausquels on peut allumer des allumettes.

FERMIER. *Voyez* RECEVEUR.

FERRÉ. *Eau ferrée. Voyez* EAUX CHALYBÉES.

FERRURE. *Voyez* MAISON.

FERTILITÉ. *Prédiction de la fertilité ou stérilité de toutes sortes de semences.* Si vous voulez avoir une prédiction de la fertilité ou stérilité de toutes sor-

tes de semences, tant semées qu'à semer, vous procederez en cette maniere. Vingt ou trente jours avant que la canicule paroisse, vous semerez un peu de chaque semence bonne & fraiche, c'est-à-dire nouvelle, pour en faire un essay en un lieu bien préparé, laissant quelque espace entre elles, & quelque marque pour les reconnoitre; & si l'air est trop chaud, vous l'arroserez en tems propre. Cela fait, vous considererez diligemment, l'avant-chien étant passé, laquelle des semences est saine, sauve, vigoureuse, non-lesée, & est demeurée entiere; & pour lors vous prédirez que celle-là sera fertile & abondante. Mais celle qui n'est pas sortie, ou bien qui a jetté une plante flasque & langoureuse, vous la jugerez inutile & stérile; car c'est une chose tenue pour toute resolue que l'enragé & brulant signe de la canicule gâte & perd quelques semences, les autres non. Par ce moyen on pourra prédire que l'année sera bonne ou mauvaise pour chaque sorte de semence. Misauld l'a tiré de Zoroastre, & il est vérifié par l'expérience des Egyptiens.

FERULE, en latin *Ferula*.

Description.

C'est une plante qui pousse une tige haute le plus souvent de trois coudées ou de 7. à 8. pieds. Elle est pleine de nœuds, d'où il sort des feuilles, & des branches. Les feuilles sortent deux à deux, l'une d'un côté, & l'autre de l'autre, elles enveloppent presque toute la tige comme celles des cannes; elles sont grandes, molles & fort découpées, & presque menues comme des cheveux; celles d'en bas près de la terre sont les plus grandes, & vont en montant en décroissant. La fleur est jaune. La graine est brune. Elle n'a qu'une racine, qui est fort profonde en terre.

Lieu.

Cette plante croît dans la Pouille, aux environs de Rome, en Provence, dans le Bugey proche Bellay.

Proprietés.

La moëlle de la plante verte prise en breuvage, est propre pour ceux qui crachent le sang, & contre la morsure des viperes; prise avec du vin, & étant mise dans le nés, elle arrête le sang qui en coule.

FEU

FEU. C'est un terme de Chimie, qui se dit des dégrés de la chaleur, qui servent à faire les opérations. Ainsi on appelle feu de digestion le fumier, qu'on nomme autrement ventre de cheval, dont la chaleur est telle qu'on ne sauroit tenir la main dans le milieu d'un grand tas de fumier rechauffé, ni souffrir dans la main une verge de fer qu'on y aura introduite & tenue quelques momens.

Le second feu est celui du bain-marie, &c. *Voyez* BAIN.

Le troisiéme est le feu nud ou immédiat, qui est le feu ordinaire qu'on applique sous le vaisseau.

Le quatriéme est le feu de lampe, qui est modéré & égal, qu'on peut augmenter par la grosseur & le nombre des mêches qu'on allume. C'est le feu qui sert aux Émailleurs.

Le cinquiéme est le feu de roue, qu'on allume en rond autour d'un creuset, qu'on approche peu à peu autour du vaisseau pour l'échauffer également.

Le sixiéme est nommé de suppression, qui se donne, lorsque non seulement on environne le vaisseau, mais aussi lorsqu'on le couvre tout-à fait de charbons allumés dont on augmente la force suivant le besoin.

Le septiéme est le feu de reverbere clos, qui se fait dans un fourneau, où non seulement il frappe le vaisseau, mais encore il se reflechit & le refrappe par-dessus & tout autour. Il y a le feu de reverbere ouvert qui se fait dans un fourneau qui n'a point de couverture.

Le huitiéme est le feu de flamme ou de fusion, qui se fait pour la fusion ou calcination des metaux & mineraux. On l'appelle aussi feu d'attente.

Le neuviéme est celui des grandes verreries qui sert à vitrifier les cendres des plantes, les sables & les cailloux, parce qu'il est plus violent que tous les autres.

Le feu olympique, est celui des rayons du soleil qu'on ramasse avec des miroirs ardens.

On dit *feu gradué* quand on le donne par dégrés, c'est-à-dire, lors qu'on ouvre ou ferme les registres ou trous qu'on a faits exprès dans les fourneaux, pour augmenter ou diminuer la violence du feu. *Voyez* DISTILLATION.

FEU VOLAGE. *Remède contre le feu volage.* Prenez de la décoction de mauve, de patience, d'oseille & de fenugrec avec du fort vinaigre. *Voyez* ERÉSIPELE. VISAGE.

Autre.

Prenez de l'huile de tartre, de froment, fleurs de sureau, ou de foin.

FEU ARTIFICIEL. Prenez une caisse à sucre ou un demi tonneau, faites dix ou douze trous au fond, puis jettez-y trois ou quatre boisseaux de paille d'avoine coupée menu comme pour donner aux chevaux; ayez ensuite un demi boisseau d'orge mesure de Paris, c'est-à-dire, dix ou douze livres; faites-le tremper pendant trois jours dans de l'eau chaude, puis coulez-le par un linge, laissez-le égouter, mettez-le sur vôtre paille en un tas, que vous laisserez jusqu'à ce que vous sentiez avec la main qu'elle est échauffée; vous entretiendrez cette chaleur, en jettant dessus de l'eau chaude en façon d'arrosoir, environ un demi setier de trois en trois jours, vous pourrez avoir beaucoup de curiosités pendant l'hiver par ce secours.

Pierre qui s'enflamme à l'eau, & fait du feu.

Réduisez en poudre subtile, salpêtre rafiné, tubie d'Alexandrie, & chaux vive, de pierre calaminaire, de chacune une partie; camphre & souphre vif, de chacun deux parties; mêlez le tout ensemble, après l'avoir passé séparément par un tamis fin. Ensuite l'ayant enveloppé dans un linge neuf, & bien serré, mettez-le dans un creuset, que vous couvrirez d'un autre creuset, ayant soin de lutter bien exactement la jointure, avec de l'argile, ou terre grasse; faites chauffer & sécher le lut, & la matiere aux rayons du soleil, ou à l'étuve, ou enfin dans quelque autre lieu chaud. Enfin mettez les creusets au four, où l'on cuit la brique laquelle étant cuite vôtre pierre sera formée. Aussi une seule goutte d'eau, ou de salive est capable de l'enflammer, vous y pourrez allumer une allumette, & lors que vous voudrez éteindre la pierre, vous n'aurez qu'à souffler dessus.

Pour manier du feu sans se brûler.

Prenez chaux vive, blanc d'œuf, graine de psyllium, & suc de guimauve; mêlez bien le tout ensemble avec du suc de raiforts, ou raves, frottez-vous en bien les mains, ou telle autre partie du corps qu'il vous plaira, & après l'avoir laissée sécher, frottez-vous une seconde fois, & vous pourrez manier le feu, sans qu'il vous nuise.

Autre.

Frottez vos mains comme ci-dessus avec la composition suivante. Mêlez & brouillez bien ensemble chaux vive dissoute dans l'eau de féves, suc de mauve & terre rouge sigillée.

Autre.

Incorporez ensemble poudre d'alun & de vitriol rouge, avec du fiel de bœuf, & du suc de joubarbe, & frottez-vous-en les mains.

FÉVE. C'est un nom, qui est commun à plusieurs sortes de plantes.

FÉVE appellée en latin *faba* ou *phaseolus sativus*.

Description.

Ses tiges sont quarrées, creuses en dedans, elles s'élevent à la hauteur d'environ trois pieds. Ses feuilles sont rangées par paires. Ses fleurs sont legumineuses, de couleur blanche, marquée de taches noires, ou de couleur purpurine noirâtre. A ces fleurs succedent des gousses composées chacune de deux cosses, dans lesquelles on trouve quatre ou cinq grosses féves applaties. Sa racine est longue & garnie de fibres.

Lieu.

On féme les féves dans les bons terroirs. Elles fleurissent en Juillet.

Proprietés.

Les féves vertes sont froides & humides, elles resserrent, nettoyent, resolvent, dessêchent, & engraissent; elles rendent la chair molle & enflent le ventre; leur trop grand usage rend stupide, & cause de fâcheux songes. Leur décoction empêche la pierre & les défluxions sur la poitrine. L'eau qu'on en tire par distillation est bonne pour décrasser & adoucir la peau.

FÉVE nommée *phaseole de couleur*.

Description.

Sa feuille est semblable à celle du lierre, quoique plus tendre. Sa tige est menue, & a des tendrons pour s'attacher aux plantes voisines. Elle devient si grande qu'un en couvre les tonnes & les pavillons des jardins. Ses gousses sont semblables à celles du fenegré, quoique plus longues & plus bossues. Sa graine ressemble à un rein de diverses couleurs, & jaune pour la plûpart.

Lieu.

On féme cette plante dans tous les jardins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

La graine de cette féve mangée avec de la viande, est venteuse & beaucoup plus difficile à digerer que les phaseoles ordinaires. Elle engendre beaucoup de sperme & incite à l'amour. Les gousses étant tendres, se mangent en salade. Elles lâchent le ventre, provoquent l'urine & causent de fâcheux songes.

FÉVE SAUVAGE, dite en latin *Aracus*.

Description.

Cette féve rampe par terre, elle pousse une tige quadrangulaire & un peu rude, elle ne différe pas beaucoup de celle des pois chiches, & a de longues feuilles qui l'environnent. Ses fleurs ne sont pas grandes, elles ressemblent à celles de l'orobe, d'où naissent des gousses qui ressemblent à celles des pois, mais plus petites, au dedans desquelles se trouve une graine rude, ronde, & de couleur noirâtre.

Lieu.

Cette plante naît communément dans les bleds. Elle fleurit en Juin, & est mûre en Juillet & en Août.

Proprietés.

La féve sauvage est abstersive & résolutive. Elle nettoye les prémieres voyes & purge par le bas.

Description de la féve lupine.

Elle a les feuilles comme les pois chiches, & il en naît onze sur chaque rameau. Ses tiges sont souples & menues. Ses fleurs sont purpurines, claires comme celles des pois, quoique moindres; d'où sortent des gousses cornues, plattes & pointues; elles ont une graine amere & roussâtre comme l'herbe. Elle n'a qu'une racine blanche & chevelue.

Lieu.

Cette plante croît dans les bleds. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

La féve lupine est d'un goût amer, elle est abstersive, & désopilative. Elle est bonne à l'estomac. La farine de sa graine nettoye les blessures & les ulceres; mêlée avec du miel, elle guérit les dartres, les lentilles & les taches du visage.

FÉVE DE BOUC, appellée en latin *Isopirum*.

Description.

Quelques-uns appellent *l'hisopirum* phaseole, parce qu'il lui ressemble fort, & que la feuille qui est semblable à l'anis, se recourbe en maniere de tendron de vigne; à la cime de sa tige il y a certains petits chapiteaux remplis d'une graine, qui a le goût de nielle ou *Melanthium*.

Lieu.

Cette plante croît dans les colines rudes. Elle fleurit en Mai, & en Juin la sémence est mûre.

Proprietés.

La graine de la féve de bouc bûe avec de l'hydromel, est bonne à la toux, & à toute autre maladie de la poitrine; elle est très-propre à ceux qui sont travaillés du foye, & à ceux qui crachent le sang.

FÉVE D'EGYPTE.

Description.

C'est une plante qui produit de grandes feuilles. Sa tige est grosse d'un doigt, haute d'une coudée. Sa fleur est de couleur de rose, deux fois plus grande que celle des pavots, elle laisse des gousses qui ressemblent aux nids des guêpes, aux trous desquelles sont les féves, qui paroissent quelquefois sur leur couvert comme des vessies qu'on voit sur l'eau. Sa graine est plus grosse que celle de la canne qu'on nomme *Colocape*.

Lieu.

Cette plante naît en Egypte, en Asie, dans les lacs, & encore en Italie.

Proprietés.

Comme ses fleurs sont plus grandes que les nôtres, aussi elles engendrent plus d'humidité & de superfluités. Elles sont pourtant utiles à l'estomac & à la dissenterie, & étant astringentes; la décoction des gousses dans du vin est encore meilleure. On mange la racine aussi bien que les féves.

Il y a encore une autre sorte de feves qu'on appelle communément à Paris *feves de marais*. Elles sont fort en usage dans les cuisines, on les distingue aisément des autres; car elles sont assez grosses, & assez longues, de figure ovale, rondes par un bout, & applaties par l'autre, avec une raye noire assez épaisse, & assez large, de couleur d'un blanc un peu sale, la peau plus lisse que celle des haricots, qui sont une espece de feves pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins grosses, & moins épaisses; ayant une raye noire dans le milieu de l'un des côtés de l'ovale qui est ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les feveroles de Venise n'en sont differentes, que parce qu'elles sont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarées de diverses couleurs. Il y en a d'une espece fort petite; tout le monde sait que les unes & les autres viennent dans des cosses.

Maniere d'apprêter les feves de marais.

Prenez des feves écossées, passez-les au beurre ou au lard avec un peu de persil & de ciboulette. Cela fait, mettez-y un peu de crême, assaisonnez-le tout avec prudence, faites-les cuire ainsi à petit feu dans une casserole, & si-tôt qu'elles seront cuites, servez-les.

Autrement.

Pour le commun, on prend des feves les plus grosses, & lorsqu'elles sont prêtes à cuire, on leur ôte la peau, qu'on nomme communément la robe. Cela fait, on les met cuire avec du beurre, de l'eau, du sel, & de la sariette; & si-tôt qu'en les maniant, on sent qu'elles sont la pâte, c'est signe qu'elles sont cuites, & c'est aussi pour lors qu'on doit les dresser.

Maniere d'apprêter les feves ou haricots.

Faites-les bouillir dans de l'eau, puis retirez-les pour les passer à la poële dans du beurre, assaisonnez-les de sel & de poivre & d'un filet de vinaigre, ou bien de la crême douce pour en épaissir la sauce.

Culture des feves.

Il y a trois sortes de grosses feves, celles que l'on nomme à Paris feves de marais, qui sont larges, plattes, & de couleur fort blonde. Les autres sont plus petites, fort semblables aux prémieres, mais elles sont plus rondes. Les troisiémes sont encore plus petites & toutes différentes des prémieres, d'autant qu'elles sont presque rondes, & de couleur grise ou rougeâtre; ce sont de ces feves que l'on donne aux chevaux, & que l'on fait moudre pour les employer en plusieurs besoins.

On ne veut traiter ici que de la maniere de gouverner les plus grosses, laissant les petites comme de peu de valeur, & on dira que les opinions sont bien diverses pour le tems & la façon de les semer.

Quelques-uns les sement dès l'Avent, & tiennent qu'ils en ont des prémieres bonnes à manger. D'autres attendent jusqu'à la Chandeleur, ou au mois de Fevrier, & les autres veulent que les gélées soient entierement passées, avant que de se mettre à cet ouvrage. Chacun a ses raisons particulieres, & disent que c'est à cause des pucerons, qui en mangent la cime, quand elles sont en fleur. Pour moi qui ai toujours recherché le plus certain, j'attens que les gélées soient passées, & je fonde ma raison sur ce que la saison amene tout. Ce n'est pas que je vous veuille dissuader dans l'Avent, & au mois de Février; mais je vous conseille d'en faire peu, reservant la plus grande quantité quand les gélées seront passées; d'autant que comme il est nécessaire de les mettre en la meilleure terre, & la plus basse que vous ayez, elle sera mal en labeur aux deux premiers tems, à cause qu'elle retient & garde plus son eau que les terres légeres.

Avant que de semer les feves, vous choisirez celles qui sont les mieux conditionnées, & les plus saines; vous les mettrez un peu tremper un jour ou deux dans de l'eau, ou plûtot dans le jus de fumier; elles gonfleront extrémement, & s'avanceront de germer plus qu'elles ne feront en dix ou douze jours. On en tire encore un autre avantage, c'est que ne séjournant pas long-tems dans la terre sans lever, la vermine aura moins de tems de les endommager, & d'abondant ayant trempé dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du fumier, qui les fait végéter plus abondamment.

Pour les semer, il faut que la terre ait été labourée avant l'hyver, & nettoyée de toute herbe, puis avec la fourche l'on fera une jauge, sur le dos de laquelle & non pas au fond, vous placerez vos feves à demi pié, ou un peu plus l'une de l'autre; puis après vous ferez une seconde jauge, & de la terre que vous en leverez, vous couvrirez vos feves, ensuite une troisiéme, & sur cette troisiéme, vous placerez des feves comme à la premiere; ainsi en continuant de deux en deux jauges, vous y mettrez des feves. Il faut être curieux de mener la jauge la plus droite que l'on pourra, afin que l'on puisse les biner, sarcler & rogner sans rompre les tiges en passant dedans.

Il y en a d'autres, qui après avoir bien labouré & dressé leur terre, la divisent par planches, & les sement au plantoir; mais l'autre maniere me semble meilleure, d'autant qu'elle rend la terre plus meuble, ou pelle, comme vous la voudrez nommer, m'accommodant au langage de plusieurs pays, pour la facilité de me faire entendre.

Dans leur accroissement, quand vous verrez que l'herbe les voudra suffoquer, vous les binerez & sarclerez promptement faute les endommager: & quand elles seront déja grandes, vous remarquerez que les pucerons ou moucherons paroitront au coupeau de leur tige, s'attachant à la partie la plus tendre, alors vous les rognerez, emportant les pucerons avec le plus tendre, & le bout de la tige, où ils sont attachés.

Vous mettrez ces rognûtes dans quelque boisseau, pour être jettées au feu, ou bien vous les enterrerez dans la fosse au fumier, ou en quelqu'autre lieu éloigné de vos feves; car ils y retourneroient.

Vous destinerez quelques planches particulieres pour en manger en vert, sans cueillir des gousses par toutes les planches; & quand vous aurez entierement depouillé quelque plante, vous la couperez près de terre, afin qu'elle pousse de nouveaux jettons, qui porteront leur fruit dans l'arriere saison.

Pour avoir la semence, vous laisserez bien sécher la plante sur le pié, jusques à ce que les gousses & la tige soient toutes noires, vous les arracherez pendant la grande chaleur du jour, vous les ferez battre au fleau à petits coups, & vous les ferez vanner à vôtre commodité.

Le foarre, ou chaume que vous en tirerez, ne sera point jetté au feu pour être brûlé, quoique la cendre en soit très-bonne; mais on le mettra pourrir avec les fumiers, pour les amélioret. Si vous voulez bien amender de la terre, semez-y des feves; & quand elles commenceront à défleurir, labourez le tout ensemble, terre & feves, sans songer à la perte qu'il y peut avoir, car cette maniere de fumer est un merveilleux amendement.

Il se trouve des grosses feves qui sont d'un rouge brun, mais elles ne sont pas si délicates que les blondes.

Culture des feveroles.

Les petites feves de haricot, ou callicot, ou bien fe-

verottes, sont de deux especes de grandes blanches & de colorées, parmi lesquelles il y en a aussi de blanches, mais plus petites & plus rondes que ne sont les grandes blanches.

Pour commencer par les grandes, vous les semerez en quelques planches à part, quatre rangées à chaque planche, afin d avoir plus de commodité pour les ramer, que si elles étoient semées en confusion. Vous en destinerez quelques-unes pour en manger en vert, en laissant les autres pour les manger seches, & pour la semence. Quand vous les cueillirez, vous prendrez garde de ne point offenser ni rompre la tige, afin qu'elle produise jusques à ce qu'elle seche sur le pié.

Les colorées, qui sont plus petites, se sement ordinairement en plein gueret frais labouré, que l'on hersera, sans y apporter d'autre soin qu'aux grains qui sont en plein-champ, sinon que huit ou dix jours après qu'elles seront levées, il est bon de les biner; après quoi il n'y faut plus toucher, jusqu'à ce qu'elles jettent des trainasses, ce qu'elles font au commencement de Juillet, alors il faudra les rogner ou châtrer, pour faire mieux profiter les gousses qui sont au bas de la tige, & pour éviter que se liant les unes aux autres, en se rampant trop, elles ne versassent, & ne pourrissent celles de dessus, au lieu de mûrir.

Ces sortes de feves ne demandent pas une terre si forte que les feves de marais, elles en aiment mieux une qui soit sablonneuse.

Elles veulent être semées au commencement du mois de Mai, & arrachées à mesure que les plantes sechent, les faisant battre au fleau, comme on a dit ci-devant aux feves de marais.

Car si vous les cueillez plus vertes, vous aurez grande peine à trouver les lieux propres pour les mettre secher; ce qui seroit un grand embarras, si vous en aviez beaucoup.

Quant aux branches qui sont ramées, d'autant qu'elles montent au haut de leurs rames, & sont longtems à toûjours porter, il sera bon de cueillir les gousses que vous verrez être seches, à cause qu'elles ne murissent pas toutes en même-tems, & qu'il en peut arriver deux inconveniens: le premier est qu'étant mûres, la gousse s'ouvriroit à la grande chaleur du jour, & laisseroit tomber les feves qui sont dedans. Le second, c'est que s'il venoit de grandes pluyes, le parchemin de la gousse étant mouillé, il s'attacheroit aux feves, par une certaine glu qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus, endommageant les feves par un moisi qui les tacheroit, & les rendroit désagréables à la vûe, & encore plus au manger; outre que l'on seroit obligé de les écosser à la main, ce qui feroit perdre beaucoup de tems. Vous tirerez toutes les noires, & toutes celles qui seront mêlées de noir & de blanc, d'autant qu'elles deviennent noires, & qu'en cuisant elles teignent le bouillon.

Vous ferez état des rouges par dessus toutes les autres, à cause de leur délicatesse, surpassant de beaucoup les blanches, quoiqu'à Paris elles soient le plus en estime.

Culture des FEVES COULEUR DE FEU. Il y en a de deux sortes, l'une est noire & plus petite, & la fleur aussi de la moitié; l'autre est violette avec des barres plus grosses, la fleur est plus colorée. Pour en avoir de la fleur, ce qui est fort difficile, il faut avoir soin de laisser fleurir les prémieres, & leur couper la pointe du bouquet, parce qu'autrement elle ne graine point au lieu qu'en la coupant, vous faites qu'elle nourrit la graine de la substance qu'elle employoit à nourrir la fleur. Elle se seme, se plante, & se cultive de la même façon que les capucines ou cresson d'inde, dont on a parlé dans l'article des CAPUCINES.

FEUILLANTINE. *Maniere de faire une feuillantine.* Mettez dans une écuelle la grosseur de deux œufs de crême de Pâtissier, un quarteron de sucre en poudre, un jaune d'œuf crud, & une pincée de raisins de Corinthe, autant de pignons, & d'écorce de citron confite, coupée bien menu, ou un ou deux macarons échachés bien menu, un peu de canelle en poudre, & de bonne eau rose. Il faut délier ensemble toutes ces choses avec une gache ou cuiller d'argent, ajoûtez quelques goutes d'eau de fleurs d'orange ou de jus de citron, il faut peu de l'un & de l'autre.

Au lieu de tous ces ingrédiens, vous pouvez composer l'appareil seulement avec de la crême de Pâtissier, de la mie de pain blanc, ou de biscuit écaché, un peu de raisins de Corinthe, de sucre, un peu de canelle & quelques goutes de jus de citron.

L'appareil étant fait, prenez vos deux abesses de pâte feuilletée de la grandeur & de l'épaisseur d'une petite assiette, mettez sur un morceau de papier une des abesses sur laquelle vous verserez l'appareil, que vous étendrez un peu avec la gache; puis vous mouillerez un peu le bord de l'abesse, & ensuite vous la couvrirez de l'autre abesse ou feuille de pâte. Il faut assembler soigneusement le bord des deux abesses l'une avec l'autre à façon d'une tarte, & mettre la feuillantine au four; qui sera cuite en demi heure ou environ.

Lorsque cette piece de four sera presque cuite, poudrez-la de sucre, & l'arrosez de quelques goutes d'eau rose, ou plûtôt d'eau de fleur d'orange, puis remettez-la au four un peu de tems pour faire glacer le sucre, & l'ayant retirée du four cette derniere fois, il faudra la poudrer encore de sucre.

On peut dresser & faire cuire une feuillantine dans une tourtiere; on en peut aussi faire de petites & de telle grandeur qu'on voudra.

FEUILLE. C'est une production des plantes. On en peut distinguer de deux sortes, les feuilles de la plante qui sont ordinairement vertes, & les feuilles de la fleur qui la composent & qui prennent différentes couleurs. Il y a des feuilles d'arbres qui sont utiles. Les feuilles de mûrier blanc servent à nourrir les vers à soye. On donne aux bêtes à corne des feuilles vertes de vigne & d'orme, pour leur servir de nourriture. En général toutes les feuilles d'arbres sont bonnes à faire du fumier, on les ramasse, on les met en un monceau, & on les laisse pourrir. Elles sont un fumier qui rend la terre fertile. *Voyez* VEGETATION.

FEUILLE DE SAUGE. C'est une espece de pioche qui est pointue par le bout, & qui s'élargit un peu en approchant du manche. Il y en a d'autres qui sont plates à l'endroit où la feuille de sauge est pointue, & s'appellent d'un seul nom de pioche. Les feuilles de sauge sont propres à fouiller dans les fonds pierreux, & les pioches sont bonnes à fouiller dans les terroirs qui sont simplement durs sans être pierreux.

FEUILLETTE, ou FEILLETTE. C'est un petit tonneau qui contient la moitié du muid de Paris.

FEVRIER. C'est le deuxiéme mois de l'année, qui commence par le mois de Janvier. Il a ordinairement vingt-huit jours; mais on en compte vingt-neuf dans les années bissextiles, ce qui arrive tous les quatre ans. Le soleil entre dans les poissons vers le vingt de ce mois.

Ouvrage à faire dans le jardin au mois de Fevrier.

On fait presque les mêmes choses que dans le mois de Janvier.

On seme l'oignon, le porreau, les ciboules, l'ozeille, les pois hâtifs, les feves de marais, la chicorée sauvage,

sauvage, & même la pimprenelle. On suppose que la terre n'est pas gélée, ni couverte de neige.

On replante les laitues à coquille semées dès l'automne à la faveur de quelque bon abri, pour les faire pommer sans cloche, & sur-tout les laitues à crêpe-blonde, qu'on a semées en Janvier.

Dans la nouvelle lune de ce mois, l'on doit semer des raves, radis ou raiforts, & asperges, & planter des houblons.

On fait encore des couches de fumier chaud en pleine lune, il faut semer des violiers marbrés, afin qu'ils montent la même année, & des violiers quarantins, afin que la graine puisse mûrir; on séme encore des œillets.

Semez encore des choux-fleurs, avant que la navette soit en fleur, autrement ils se changent en choux raves; & pour les choux-fleurs, on en peut manger par ce moyen avant l'hiver; c'est encore un tems propre à faire des couches pour semer des melons en de bons endroits.

Vers la fin du mois, on séme du pourpier sous cloche, le pourpier doré est trop délicat pour être semé avant le mois de Mars.

On replante des concombres & des melons sur couche, en cas qu'ils soient assez forts.

On séme les prémiers choux pommés, & on replante ceux qu'on avoit semés dès le mois d'Août.

On peut encore semer toutes sortes de legumes vers le même tems, comme pois goulus, poids verds, féves, haricots, ou bien l'on peut encore attendre la basse lune de Mars.

On doit aussi semer des laitues, du cerfeuil, du persil, pour en manger promptement, parce qu'autrement ils montent tous en graine.

On seme encore la nicotiane sur des couches, aussi bien que des melons, pour être ensuite transplantés en pleine terre.

On fait des couches pour les raves & les petites salades, & pour tout ce qu'il faut replanter en pleine terre.

On réchauffe les asperges.

On retient les réchauffemens des fraisiers qui sont sur couches, afin d'avoir des fraises de bonne heure.

On fait des labours, si la saison est douce & le permet.

Le vingt-sept de la lune de ce mois, précisément autant que l'on peut, (ce qui arrive toûjours, quinze, seize, dix-sept & dix-huit jours avant Pâques ou environ) il faut tailler les arbres, couper les greffes, & en même-tems couper les branches, qui offusqueroient les arbres à l'avenir. Pour faire les arbres à haute tige, il faut seulement garder les greffes jusqu'aux dix, onze & douze de la lune de Mars, ce qui arrive toûjours pendant la semaine Sainte, & il faut greffer sur des étalons sauvages, le fruit d'été, & celui d'hiver sur celui d'hiver.

Pour faire des arbres qui branchent dès le pié, que l'on appelle ordinairement, nains ou buissons, il faut garder les greffes dans la terre, ou en un coin où le soleil ne donne pas jusqu'au vingt-sept de la lune de Mars, ce qui arrive toujours la semaine d'après Quasimodo ou environ; mais ce n'est pas tout, car il ne faut greffer que sur des coigniers ou coignassiers pour les poires; sur des pommiers doux de saint Jean, ou de paradis pour les pommes, moyennant quoi on éleve des arbrisseaux, qui portent peu de bois & beaucoup de fruit.

Et c'est la raison pour laquelle ceux qui veulent édifier leurs arbres nains sur des sauvageons ne réussissent pas, à cause de la trop grande quantité de bois qu'ils poussent, qui ne se peuvent réduire à la taille, & cette verité n'est connue qu'aux fins connoisseurs, qui par leur expérience l'ont découverte.

Il faut couper les greffes sur les droites branches de l'arbre, & en tirant de l'orient au midi, & qu'il y ait du bois de deux ans.

Pour faire provision d'étalons, il faut coucher les coignassiers, & buter les branches qui ne manqueront point de jetter des racines, & ce seront autant d'étalons qui se pourront séparer au mois de Novembre suivant pour être transplantés.

On peut encore couper fort heureusement les branches des coignassiers, où il y a de petites bosses pour en faire des boutures, & ce sont les meilleurs étalons pour les buissons poitiers; le tout se pratique de la même maniere qu'avec le pommier de paradis.

C'est aussi le vingt-septiéme de cette lune qu'il faut pour le plutôt tailler la vigne; car si l'on pouvoit tout faire en même-tems, il faudroit pour s'assurer contre les gélées, attendre toûjours de tailler les vignes après Pâques, je veux dire vers le vingt-septiéme de la lune de Mars.

On taille encore les framboisiers, les rosiers, les groseliers & les noisettiers; & pour avoir des framboises en Octobre, au lieu de les tailler, il les faut couper absolument par le pié, par la raison que ce qui poussera au printems, se trouvera tendre dans le tems que celles qu'on n'aura pas coupé par le pié porteront leur fruit, & qu'elles porteront le leur dans le tems que les autres sécheront sur terre.

Il faut piocher les arbres au pié, & mettre auparavant par-dessus l'épaisseur d'un demi doigt de colombine, ou du fumier de cochon.

Recolte du mois de Fevrier.

On n'a dans ce mois-ci, que ce que l'on a conservé dans la serre; & ce qu'on a pu obtenir de la terre par le secours des couches & des réchauffemens, c'est-à-dire, les petites salades, l'oseille, les raves, les asperges.

F I C

FICHER *des échalas.* C'est un terme de Vigneron, qui signifie faire entrer un échalas au pié d'un cep de vigne, pour y attacher les branches nouvelles que la pesanteur du raisin & des feuilles feroient tomber à bas, & peut-être éclater & rompre; & comme les Jardiniers ont de la vigne dans leurs jardins, par exemple, quelques pieds sur le bord du labour, ils ont aussi besoin d'y ficher des échalas.

F I É

FIEL. Ce n'est autre chose que de la bile contenue dans la vesicule du fiel des animaux. En Médecine, on se sert du fiel de quantité d'animaux, entr'autres, selon Dioscoride, de celui de scorpion de mer, de la barbue ou rat de mer, de la tortue de mer; de l'hyene, de la perdrix, de l'aigle, de celui de jeune poule blanche, de chevre sauvage, de taureau, de brebis, d'ours, de bouc & de porc.

A parler en général des proprietés du fiel des animaux, au rapport du même Dioscoride, tout fiel est chaud & âcre, toutefois les uns le sont plus que les autres; le fiel lâche le ventre, & particulierement celui des petits enfans, on leur fait un suppositoire de laine qu'on trempe dans le fiel. Galien parlant du fiel, dit que c'est la plus chaude humeur qui soit dans les animaux; & Mathiole, après avoir raisonné sur les différences du leur tempérament, conclud que plus ils sont clairs & subtils, moins ils sont chauds.

Quant à la préparation des fiels pour les conserver, Dioscoride dit encore qu'il faut lier bien serré l'orifice de la vessie du fiel, & la mettre en eau

bouillante, l'y laiſſant un petit demi quart d'heure, après quoi, il la faut faire ſecher en un lieu qui ne ſente point le renfermé.

Pour ce qui eſt du fiel qu'on veut préparer pour les yeux, l'ayant lié comme deſſus, dit le même Auteur, on le met en un vaſe de verre, dans lequel il y a du miel, attachant à l'orifice dudit vaſe le filet avec lequel eſt liée la veſicule du fiel, & ayant bien bouché ce vaſe, on ſerre le tout pour s'en ſervir au beſoin.

Le fiel de bœuf ſert à la dureté de ventre & fait l'effet d'un lavement.

Préparation du fiel de bœuf.

Mettez dans une bouteille de verre, ſel de verre, & borax, de chacun trois dragmes, ſucre candi, une once, alun de roche une demi once; verſez par deſſus environ une pinte de fiel de bœuf diſtillé dans une cucurbite de verre, ou de grais au feu de ſable. Enſuite bouchez bien la bouteille, & l'expoſez pendant quinze jours au ſoleil ou dans du fumier, ayant ſoin de l'agiter de tems en tems; après quoi vous filtrez la liqueur, & la conſervez dans une bouteille bien bouchée.

Le fiel de bœuf ainſi préparé eſt déterſif, & propre à nettoyer la peau. Les Dames s'en ſervent pour ſe décraſſer le viſage.

On tire ſort ſouvent du fiel de bœuf, une eſpece de pierre, mollaſſe, écaillée & de la couleur d'un jaune d'œuf, de laquelle on ſe ſert pour peindre en miniature, & qui produit la même couleur que la gomme gutte. C'eſt une eſpece de bezoard, qui ſeroit peut être auſſi utile dans la Médecine que ceux qui nous ſont apportés des Indes, & des autres pays étrangers.

FIEVRE. De toutes les maladies qui arrivent au corps humain, il n'y en a point qui embaraſſe plus que la fiévre. On peut la comparer à cet animal qui change, c'eſt le Cameleon; elle eſt auſſi variée qu'il ſe fait de mélanges différens dans le déſordre des humeurs.

C'eſt de là que vient cette diverſité des fiévres, qui ne peut être bien connue que par une grande étude & par une longue exprrience, comme on le remarque tous les jours.

Ce ſera ſur de tels fondemens que le Public trouvera ici drs remedes faciles,commodes & aſſurés pour les guérir ou du moins pour les ſoulager.

Qui dit fiévre, dit une chaleur ardente, & enflamée, parce que tout le corps de celui qui en eſt attaqué, eſt comme un feu; c'eſt pourquoi on peut définir la fiévre, une chaleur contre nature allumée au cœur, & du cœur envoyée à toutes les parties du corps, qui en offenſe dirrĉtement toutes les actions. Elle eſt priſe pour maladie, lorſqu'en prémirr lieu, elle bleſſe les actions; ou pour ſimptome, lors qu'elle ſurvient à une maladie, comme à la pleureſie, à l'inflamation du poûmon, ou à l'eſquinancie.

Monſieur Spon auſſi expérimenté que ſavant Médecin de Lyon, a fait d'admirables obſervations ſur les fiévres, & ſur les fébrifuges. Lorſqu'il définit la fiévre, il dit que c'eſt une agitation extraordinaire de la maſſe du ſang qui trouble l'œconomie & les fonctions du corps humain. Cette définition doit paſſer, au jugement des habiles Médecins, pour la plus juſte & la plus raiſonnable. Ceux qui ſeront curieux de ſavoir là-deſſus comme il s'en explique, prendront la peine de lire le deuxieme chapitre de ſon livre.

L'on diſtingue trois ſortes de fiévres, qui ſont l'éphemere, la putride, & l'étique, deſquelles dérivent la ſinoque, la continue, la tierce, ou la quarte.

Obſervations ſur les fiévres.

I. La prémiere choſe que l'on doit obſerver dans les fiévres continues, c'eſt le mouvement du pouls.

S'il eſt grand & vigoureux, il donne à connoître les forces, ſur leſquelles l'eſperance de la vie eſt fondée. Un pouls inégal eſt toûjours de mauvais augure; celui qui eſt intermittant, eſt fort dangereux, ſur-tout à ceux qui ſont à la fleur de leur âge. Le languiſſant & le petit préſage la mort à celui qui eſt foible.

II. Si la reſpiration eſt libre, c'eſt un bon ſigne; au contraire celle qui eſt grande & violente, eſt un avant-coureur d'un tranſport au cerveau. Celle qui eſt difficile & petite, eſt d'ordinaire funeſte, ainſi que lorſqu'il arrive des frayeurs, des convulſions, ou de grandes douleurs autour des entrailles.

III. De plus ſi les excremens reſſemblent à ceux qui ſont naturels, il y a eſperance que la maladie ſera courte: mais tout au contraire s'ils ſont d'autres couleurs, & ſi au-deſſus des urines, il y paroit comme des toiles d'araignées, ou comme une graiſſe fondue, il y a du danger.

IV. Les ſueurs qui arrivent dans les fiévres aux jours de criſe ſont bonnes: dans d'autres tems elles ſont à craindre, ſoit pour la longueur de la maladie, ſoit pour la mort.

V. C'eſt un bon ſigne, ſi dans toutes les maladies, le viſage ſe maintient dans ſon état naturel: mais s'il change de couleur, ou que le malade ait tantôt froid, tantôt chaud, il eſt mauvais.

VI. L'on remarquera encore, que ſi les flancs & le ventre ne ſont point tendus, ni durs, ni douloureux, toutes les parties naturelles en reſiſteront mieux; & ſi la criſe doit arriver le ſept, le quatriéme jour de la maladie en donnera des ſignes par des urines rouges ou blanches; & pour le quatorze, l'onziéme en ſera l'avant-coureur, & le dix-ſept marquera pour le vingt.

VII. Les ſimptomes ordinaires des fiévres, ſont les veilles, le ſommeil, la freneſie, la douleur de tête, les maux de cœur, la ſoif, le cours de ventre, la conſtipation, les ſueurs, le vomiſſement, le ſaignement de nés, la langue & les lévres noires ou blanches, ou jaunes, ſeches, écorchées, ou galeuſes.

De la FIÉVRE ÉPHEMERE. La fiévre éphemere eſt ainſi appellée, parce qu'elle ne dure qu'un jour; elle eſt vraye ou bâtarde.

La vraye ſe connoit en ce qu'elle ſurprend tout à coup le tempéramment le plus ſain, qu'elle a le pouls égal, & bien reglé dans ſa viteſſe, ſa chaleur douce, & ſans beaucoup d'alteration, l'urine peu chargée. Elle n'a point de friſſon, ni de tremblement; la reſpiration eſt libre, & la ſueur ne ſent pas mauvais. Elle eſt ordinaire à ceux qui ſe tiennent, ou qui marchent au plus fort du ſoleil, ou qui font des exercices violens, qui s'emportent de rage, & de furie, ou qui ſe laiſſent abbattre de triſteſſe, de ſouci, de ſoins, de veilles, d'abſtinence, de crainte, ou de frayeur. C'eſt par de tels accidens que les eſprits étant échauffés, portent leur chaleur au centre de la bile, & dans la maſſe du ſang.

Remédes pour la fiévre éphemere vraye.

Auſſi tôt que l'on aura reconnu tous ces ſignes, l'on n'héſitera point à faire tirer du ſang à quelque heure que ce ſoit, donner quelques lavemens ſimplement rafraîchiſſans, à faire boire dans l'accès, de l'eau pure ou de l'eau d'orge, ou de petite bierre, ou un peu de vin blanc, mêlé de beaucoup d'eau; & de bouillons ſimples aſſaiſonnés d'ozeille, de pourpier, de laitues, ou de verjus, ou de jus d'orange, & ſur le

front, on appliquera quelque linge trempé dans l'oxicrat. Un jour ou deux après, on purgera avec de la casse détrempée dans du petit lait, ou dans une décoction de deux onces de tamarins, on y dissoudra une once & demi de sirop de fleurs de pêcher.

L'on pourra réiterer cette purgation encore une fois ou deux.

La Fievre éphemere bâtarde arrive par la crudité des mauvaises viandes, par l'excès de la boisson, par l'usage immodéré des fruits cruds, par une sueur rentrée mal à propos, par une constipation de ventre, une longue rétention d'urine, & ce qu'il y a de plus à considerer, elle arrive peu-à-peu avec un pouls inégal & dereglé, avec beaucoup d'altération, avec une sueur puante, & des urines fort crûes, & avec des douleurs dans toutes les jointures.

Remedes pour la fiévre éphemere bâtarde.

On saignera dés le prémier, & le second jour sans prendre garde, ni à l'âge, ni à la saison. On donnera soir & matin des lavemens composés de toutes sortes d'herbes potageres, dans lesquels on ajoûtra du miel violat, ou du toiel mercurial, ou du miel commun; on purgera le quatriéme ou le cinquiéme jour avec deux dragmes de séné, une dragme de rhubarbe, infusées dans une décoction de polipode, ou d'hysope, ou de chicorée, ou d'aigremoine; & après qu'elle sera coulée, l'on y delayera six gros de catholicon double, ou une once & demi de sirop de fleurs de pêcher pour les femmes. Cette médecine se doit réiterer autant qu'il en sera de besoin, ce que l'on remarque bien à peu près. Entre les bouillons, on usera d'une tisanne faite avec des racines d'asperges, de fenouil & d'aigremoine; si l'on veut, l'on y ajoûtera de la reglisse, de la canelle, ou de la coriandre.

Et d'autant que cette fiévre est causée par beaucoup de crudités, on ne donnera à manger rien de solide; on assaisonnera seulement les bouillons & les potages de thim, ou de cloux de gérofle, ou de muscade.

Pour le boire, on le retranchera le plus que l'ou pourra soit dans les accès, soit dans les intervalles.

De la Fievre Synoque. La Synoque est une fiévre qui dure plusieurs jours sans donner d'intermission, ni de relâche, que lorsqu'elle veut quitter.

On distingue deux sortes de fiévre synoque, l'une qu'on appelle simple, est causée par un sang moins impur; l'autre est produite par un sang plus corrompu.

La simple saisit ordinairement les jeunes gens débauchés, quoiqu'ils soient de bonne pâte; les attaque d'abord par une rougeur de visage, par la plenitude & la grosseur des veines, par la pesanteur de tête, par l'envie de dormir par le battement des temples, par la difficulté de respirer, par la force, la vitesse & l'étendue du pouls, qui toutefois est mollet, égal & reglé, & par des urines un peu rouges.

Remedes pour la synoque simple.

Comme il est à craindre, que cette fievre ne se jette sur les poûmons, pour y causer, ou l'inflammation, ou la pleuresie, ou qu'elle ne se change en l'autre synoque, ainsi qu'il est arrivé souvent pour avoir voulu differer trop long-tems à se précautionner, on tirera du sang du bras droit à quelque heure du jour que ce soit. Il faudra cependant avoir égard au sexe, à l'âge & au temperament en cas qu'il falût plusieurs fois réiterer la saignée.

Dans l'intervalle des saignées, on donnera des lavemens composés avec un peu de miel, ou d'une décoction de toutes sortes d'herbes potageres. On fera prendre peu de bouillons par jour, & l'on retranchera absolument tout ce qui sera solide, comme des œufs & de la viande, ne donnant à boire que de la tisanne commune, ou de l'eau fraiche, pourvû qu'il n'y ait point d'obstruction, ni de foiblesse, ni rien d'alteré aux entrailles.

Lors que la coction commencera à se faire, ce qui se remarquera aux urines qui changeront de couleur, l'on ne laissera pas de continuer les mêmes petits remedes.

Si-tôt que la fiévre sera un peu relâchée, l'on purgera avec une once & demi de casse dissoute dans deux verres de petit lait, ou avec une once & demi de sirop de fleurs de pêcher dans une décoction de deux onces de tamarins.

L'autre synoque qui est engendrée d'une humeur plus corrompue, se remarque à une chaleur plus étendue, à un pouls plus vite, plus inégal & plus dereglé; outre que les urines sont plus rouges, elles sont encore épaisses, troubles, sans residence & de mauvaise odeur. Elle attaque pour l'ordinaire au commencement du printems, les jeunes gens remplis de beaucoup d'humeurs & de sang corrompu, elle ne donne aucune intermission, quoique le matin il semble que l'on soit un peu plus frais.

Remede pour la seconde synoque.

A cette sorte de fiévre, dès le prémier accès, il faudra donner un lavement composé de mauves, de violettes, de poirées & de laitues, dans lequel on aura fait dissoudre quatre onces de miel commun, & deux à trois cuillerées d'huile d'olives, ou bien une once de casse mondée avec deux onces d'huile violat. Après l'avoir rendu, l'on tirera deux à trois palettes de sang, & dans le fort de l'accès, on donnera à boire d'une tisanne faite avec des racines d'oseille, des feuilles & des racines de chicorée sauvage, ou avec des feuilles d'agremoine, & de chiendent.

On aura soin de ne donner au commencement rien de trop froid, comme de l'eau pure, de la limonade, ou de l'oxicrat; cette boisson aura lieu toutefois, lorsque l'on remarquera que les humeurs commenceront à se cuire. Néanmoins si la fiévre étoit fort violente, l'on pourra donner quelques émulsions avec des sémences froides & du syrop de nenufar, ou du syrop violat, & appliquer sur le cœur un peu de thériaque, ou d'orvietan étendu sur un morceau de drap en rond.

De trois heures en trois heures, l'on fera prendre des bouillons avec du veau, de la volaille & du mouton assaisonnés de deux à trois cuillerées de jus de buglose ou de bourrache. Lorsque l'on s'appercevra que la fiévre aura un peu relâché & que les selles seront changées, on purgera avec une décoction de racine d'oseille, de chicorée & de chiendent, dans laquelle on aura fait infuser une demi once de séné avec un gros & demi de rhubarbe & un gros de canelle. Après avoir coulé cette infusion, on fera dissoudre dedans une once & demi de syrop de fumeterre & de chicorée. Cette liqueur étant partagée en deux prises, la prémiere se prendra de grand matin à jeun, & la seconde le lendemain à pareille heure, faisant prendre deux heures après un bouillon assaisonné de buglose & de bourrache. On réiterera cette purgation autant de fois que l'on jugera en avoir besoin.

De la Fievre chaude. La fiévre chaude, ou ardente est la plus dangereuse de toutes les fiévres; c'est une bile allumée dans le siege de la colere & dans tous les vaisseaux, & qui ne quitte pas d'un moment, qu'elle ne soit venue jusqu'à sa crise. Elle cause une ardeur violente, une soif indomptable avec une grande sécheresse à la bouche, une rudesse, noirceur &

amertume à la langue ; une difficulté de respirer avec rêverie & inquiétude, un ventre tendu, sec & aride, & lors qu'elle devient plus maligne & plus enflamée, il semble que les entrailles brûlent, pendant qu'au dehors toutes les extrémités sont froides. Elle est ordinaire à ceux qui sont à la fleur de leur âge, d'un tempérament fort chaud & fort sec, qui se sont adonnés à des exercices immodérés ou à trop boire de vin, ou de l'eau-de-vie, ou à manger des viandes salées avec des ragoûts salés, ou beaucoup épicés.

Dans cette fiévre, les fonctions tant animales & vitales, que naturelles, sont extrémement blessées ; c'est pourquoi on la juge mortelle, lors qu'avec la rêverie, il y a difficulté de respirer ; mais s'il survient aux jours de crise (qui est le septiéme de la maladie) un frisson, il ne manquera pas d'arriver, ou une sueur, ou un flux de ventre, ou un vomissement. Si par malheur ces simptomes arrivoient en d'autres jours ; ils seroient d'un jugement très-difficile, & il y auroit même à douter de la vie, si le frisson arrivoit dans la foiblesse, & que la fievre ne diminuât point.

Remedes pour la fiévre chaude.

Comme cette fiévre est très-violente ; il faut d'abord courir au secours par de fréquentes petites saignées du bras, & une ou deux du pié, par des lavemens souvent réiterés, qui ne soient que rafraîchissans. L'on approuve l'oxicrat, ou le petit lait, & pour le boire, de la tisanne avec des pommes, pruneaux, & de l'orge, ou de la limonade, ou du cidre ; ou du sirop violat battu avec de l'eau rendue un peu acide, avec quatre ou cinq gouttes d'esprit de souphre, ou de vitriol, ou de cristal mineral, ou de crême de tartre.

L'on ordonne aussi de donner un vomitif le deuxiéme ou troisiéme jour, soit vin émetique, ou poudre émetique, ou tartre émetique, ou cinq à six grains de vitriol calciné dans une cuillerée ou deux de bouillon, & l'on continuera soir & marin les lavemens, y ajoûtant quelquefois trois onces de miel de nenufar avec deux dragmes de cristal mineral. Vers le septiéme, on fera prendre un sudorifique qui sera composé avec deux onces d'eau de chardon bénit, & autant d'eau de buglose & de bourrache, une demi dragme de thériaque, une dragme de confection d'hiacinthe, quinze grains de corail, autant de bol, & des yeux d'écrevices en poudre.

On appliquera des fomentations sur le ventre, & sur les reins, faites de mauves, de patietaire, de son, de laitues, de pourpier, ou avec d'autres herbes semblables. Après le huitiéme jour, on purgera avec une once & demi de casse mondée, detrempée dans deux verres de petit lait ou tisanne.

Pour la nourriture, l'on fera user de deux heures en deux heures des bouillons faits avec du veau, & un poulet, dans chacun l'on ajoûtera deux cuillerées de verjus, ou un jus d'orange, ou une cuillerée de jus d'oseille, entre les bouillons. On rafraîchira la bouche de quelque gélée de viande, ou de groseilles, ou de pommes, ou du verjus. Quelquefois on fera user des quatre semences froides avec des graines de pavot blanc battues dans de l'eau d'orange avec tant soit peu de sucre, ou du sirop de nenufar.

On appliquera sur le cœur de fois à autre un linge trempé dans l'eau rose, ou de fleurs d'orange, ou dans du vin blanc, où l'on aura détrempé deux gros de thériaque.

Lorsque la fiévre sera entierement passée ; l'on réiterera une fois ou deux la purgation, y ajoûtant une once de chicorée, ou de sirop de pommes composé.

Remede pour la fiévre chaude.

Prenez deux parties de miel sur douze parties d'eau, que vous ferez bouillir doucement jusqu'à ce que vous en ayez ôté toute l'écume qui montera. Après l'avoir clarifié, vous le retirerez du feu, vous y jetterez un peu de vinaigre, puis vous le passerez à travers un morceau de drap. Donnez-en à boire trois ou quatre cuillerées à la fois le matin, le soir, la nuit, & quand vous le jugerez à propos.

Lavemens pour la fiévre chaude.

Prenez des feuilles de chevrefeuil, détrempez-les & pilez-les dans un mortier avec une quantité d'eau suffisante pour faire un lavement ; passez-le par un linge, & donnez le au malade avec la seringue à l'ordinaire. Ce remede guérit la fiévre chaude, lâche le ventre & rafraîchit les reins. *Remede éprouvé.*

Cataplâme pour appaiser la fiévre chaude & frénétique.

Pilez dans un mortier de marbre ou de pierre deux poignées de sauge verte & fraîche, & trois poignées de feuilles de ces violiers jaunes qui croissent sur les murailles, d'une autre part, faites rôtir environ une demi livre de pain de seigle coupé par tranches, mettez-le ensuite dans un plat, & faites-le tremper dans le meilleur vinaigre ; où vous aurez jetté une poignée de gros sel. Une heure après, battez le tout ensemble dans le mortier, jusqu'à ce que le mélange soit fait avec les herbes ; ensuite vous en ferez cinq cataplâmes, dont vous appliquerez un sur le front & tout autour de la tête, deux sur le bras tout joignant la main, & les deux autres sur la plante des pieds du malade. Vous les renouvellerez de six heures, en six heures, en cas que la fiévre ne s'appaise pas d'abord, ce qui ne seroit pas ordinaire.

Autre remede pour la fiévre chaude accompagnée d'un furieux mal de tête.

Prenez un bon paquet d'une petite herbe appellée canille, qui croit aux fontaines ; appliquez le à froid sur le front & sur la partie douloureuse de la tête, laissez-le toute la nuit, & ôtez le le matin.

Autre remede rafraîchissant pour la fievre chaude.

Prenez quatre pintes d'eau de fontaine, cinq cuillerées d'orge. une demi livre de raisins de corinthe. Faites bouillir la tout ensemble jusqu'à ce qu'il n'y reste que la quantité de trois pintes d'eau, mettez-y deux poignées d'oseille sauvage, & autant d'oseille commune que vous aurez bien pilée. Faites infuser le tout l'espace d'une heure, ôtez-le du feu, & passez-la par un tamis. Donnez à boire au malade de cette décoction avec du jus d'orange & un peu de sucre.

Divers remedes pour la fiévre continue, qu'on appelle ordinairement chaud mal.

On appliquera sur chaque pouls des deux bras, du jus tiré d'ortie, grieche & mêlé avec l'onguent populeon, ou deux germes d'œufs frais, de la suye prise contre le plâtre de la cheminée, bien battu & incorporé avec du sel & du fort vinaigre, le tout lié autour du bras avec un linge.

Autre. On ôtera le cœur d'un oignon, on le remplira de mithridat, & on l'appliquera fort bien lié sur le pouls du bras droit.

Autre. On prendra le cœur d'une grenouille de riviere, & on l'appliquera sur le cœur, ou sur l'épine du dos.

Autre. On appliquera sur la région du foye, ou sous les plantes des pieds, des tanches vives.

Autre. Plusieurs pour cet effet pilent de la petite oseille, & en font un breuvage pour prendre durant la plus grande ardeur. Quelques-uns en font un cataplâme pour appliquer sur les poignets. Les autres

font le pareil avec l'eau qu'ils expriment d'une grosse citrouille. Les autres font tremper en eau la semence entiere de l'herbe aux puces l'espace d'une nuit, & donnent à boire de cette eau avec un peu de sucre au fébricitant.

Autre. Réduisez en poudre huit onces de sucre, & une once de cristal mineral ; mêlez-en une ou deux onces dans la boisson du malade, à chaque fois, & si la soif est ardente, ajoûtez-y un peu d'esprit de vitriol.

Remarqué sur la maniere de traiter les fiévres continues.

Ces sortes de fiévres tant les bénignes que les malignes se doivent guérir sans la saignée. Car la saignée qui est dangereuse dans les fiévres malignes, est rarement utile aux fiévres ardentes continues bénignes, à moins que la pletore ne soit grande, le malade jeune, ou que la fiévre ne soit venue pour avoir bû des boissons fortes & chaudes ; ou si c'est une femme qui en soit attaquée, qu'elle n'ait beaucoup d'embonpoint, ou que le flux mestrual ne soit supprimé. Dans tous ces cas la saignée est nécessaire, au lieu qu'elle augmente les fiévres malignes, & particulierement celles qui viennent de contagion.

Si la fiévre maligne ne vient point de contagion, la saignée abbat les forces & ne procure aucun avantage ; ainsi il faut se donner de garde de saigner dans la malignité. Les clisteres & les laxatifs n'y ont pas plus de lieu.

Au contraire, un vominf donné au commencement de ces maladies, tant bénignes que malignes, même avec contagion, est souvent sûr & nécessaire, & il est dangereux de la négliger, principalement à l'égard des jeunes personnes, ou quand la maladie a été prise par contagion externe, qui attaque la région de l'estomac & les prémieres voyes où elle cause des inquietudes. Le vomitif qu'on fait prendre en ces circonstances, affoiblit à la vérite le malade, mais il le soulage tellement qu'il le délivre de ces inquietudes pendant le reste de la maladie, & qu'il épargue beaucoup de peine au Médecin.

De la FIEVRE CONTINUE. Cette fiévre merite bien le nom de continue ; puisqu'elle ne cesse point qu'elle ne soit tout-à-fait terminée ; c'est pourquoi pour peu qu'elle ait d'intermission, elle devient ou quotidienne, ou tierce, ou quarte.

Elle attaque ordinairement au plus fort de l'été, les personnes maigres qui vivent de viandes seches, qui sont velus, qui ont de grosses veines, qui ont toûjours les mains brûlantes avec quelques picotemens, qui sont forts actifs, qui ne rêvent que de guerre, que d'incendies, qui ont leur urine jaune & ce qu'ils jettent par bas, ou ce qu'ils vomissent, n'est rempli que de bile.

Ceux qui habitent les pays chauds y sont fort sujets, encore plus les personnes qui tirent sur le noir. Si-tôt que l'on est attaqué de cette fiévre, la couleur du visage est changée, le dormir est interrompu, la rêverie est continuelle, l'on sent des douleurs par tout le corps, particulierement à la région du ventre, les flancs sont durs, tendus & douloureux ; l'on a de grandes inquietudes, défaillances, difficultés de respirer, du dégoût, avec grande altération, & les dejections & les urines sont crûes.

Cette fiévre ne demande que des alimens, & des remédes qui temperent & répriment la grande chaleur ; c'est pourquoi l'on la traitera de même que la fiévre chaude.

Remede experimenté pour la fiévre continue.

Faites avaler au malade dans le frisson deux jaunes d'œufs cruds, frais pondus du jour, délayés dans trois

cuillerées de cette crême qui reste après qu'on a fait le beurre. Un quart d'heure après la prise donnez-lui une chopine de lait doux & frais qui n'ait point bouilli, & faites-lui réiterer ce reméde, de la même maniere, trois jours de suite.

Pour la soif ardente qui arrive au commencement, & dans le froid des accès de fiévre. Remede experimenté.

Mêlez dans un verre d'eau fraîche quatre ou cinq gouttes d'esprit de souphre, versez la liqueur trois ou quatre fois d'un verre dans un autre, afin de l'agiter, & donnez-la au malade, le tenant dans le lit bien couvert.

De la FIEVRE QUOTIDIENNE On donne ce nom de *Quotidienne* à cette fievre, d'autant que tous les jours elle ne manque pas de retourner, & de durer dix-huit heures ; & bien loin que les six heures d'intervalle apporteur quelque soulagement, au contraire l'on se trouve aussi fatigué & abbatu que si l'on étoit encore dans le fort de l'accès.

La fiévre quotidienne ne vient pas toûjours de l'indisposition de l'estomac : Elle est quelquefois engendrée d'une pituite pourrie, qui d'abord se fait sentir aux extremités par un froid, qui peu à peu se va répandre par tout le corps, & le rend comme une glace, sans toutefois beaucoup frissonner, ni trembler ; la chaleur succede ensuite qui n'est pas violente. On a le goût insipide, & la bouche pâteuse, la couleur du visage pâle, ou livide, ou plombée. On sent une foiblesse en l'estomac, & de la douleur du côté de la rate ; le pouls est mou, foible & lent, il n'y a que lorsque l'accès commence qu'il est inégal & en desordre. Les urines au commencement sont claires & subtiles ; mais quand la matiere se cuit, elles viennent troubles, colorées, épaisses, & en abondance, le froid diminue, & la chaleur augmente. Si l'on sûe, ce n'est que vers la fin de la maladie.

Cette fiévre dure quelquefois dix-huit jours dans un même dégré, & ne s'en va qu'en diminuant peu à peu dix-huit jours ; elle est familiere aux enfans, aux vieillards, aux femmes, aux patesseux, aux gourmands, & aux bûveurs de bierre, aux mangeurs de fruids cruds & de poisson : aussi arrivera-t-elle plutôt sur la fin de l'automne & dans l'hyver, qu'en été & au printems.

Remedes pour la fiévre quotidienne.

Dès les prémiers jours, on donnera une nnurriture assez légere ; après quoi l'on augmentera le quatre ou le cinq, de quelque œuf, & ensuite de quelque petit potage, avec un peu de muscade, ou de capres par-dessus, quelquefois quelques olives, ou quelques raisins cuits au soleil, ou une rôtie de sucre au vin, ou un biscuit trempé dans du vin d'Espagne, ou dans quelque autre liqueur.

Pour la boisson, elle sera d'un tiers de vin blanc avec deux fois autant d'eau.

Il faudra ; quatre heutes avant que la fiévre retourne, que l'on veille, & que l'on se divertisse plutôt que de dormir, ou d'être à rien faire. Dans le commencement des accès, l'on empêchera le sommeil autant que l'on pourra, on peut même sans scrupule mettre le malade en colere, d'autant que les humeurs étant un peu agitées pourront servir à cuire davantage le phlegme, & l'accès venant à se diminuer, l'on donnera des lavemens composés avec de la fleur de camomille, de melilot, de violettes, de fenouil, d'anis, du sucre rouge, du miel violat, du sené. Après le sept ou le huitiéme, on ajoûtera dans les lavemens une demi once d'aloës.

Quoique les saignées ne soient pas tout-à-fait né-

ceslaires dans telles maladies, néanmoins pour vuider une partie de la pourriture contenue dans les vaisseaux, il sera bon vers le quatriéme, ou le cinquiéme accès de tirer du sang, & s'il y avoit suppression d'hémorroïdes, ou des ordinaires retenus, ou une douleur de tête à la partie postérieure du cerveau, sans difficulté, l'on saignera du pié, & encore plus librement si l'on voit que les urines soient rouges.

Après avoir rendu les lavemens, l'on fera prendre un gros de thériaque dans un peu de vin ou d'eau cordiale.

L'on se gardera de donner aucun vomitif avant le sept ou le huitiéme de la maladie; si toutefois l'on voyoit quelque signe de coction, ou de disposition à cela, on le pourroit faire plus facilement.

Cependant après le huit ou le neuviéme, l'on purgera sans difficulté avec une demi once de tablette de diacarthami, une demi once de diaphenic délayé dans un verre d'infusion de deux gros de sené, d'une pincée de petite centaurée, ou d'absinthe, ou de rhûe.

On réiterera souvent cette médecine, suivant les forces du malade, & l'on en diminuera la dose, ou on l'augmentera à peu-près suivant les âges.

Plusieurs en prenant dans le milieu de leur accès la potion suivante, ont en peu de tems été guéris.

Potion pour la fiévre quotidienne.

Prenez un gros de thériaque, autant de mitridat, & demi once de sucre, délayés dans un demi verre d'eau de chardon bénit, ou de vin blanc.

D'autres en prenant un verre de vin d'absinthe, une heure avant que la fiévre quitte, s'en sont parfaitement bien trouvés.

Autre remede pour la fiévre quotidienne.

Il est bon de boire quelque tems avant l'accès, du jus tiré de betoine & de plantain, ou de boire tous les matins trois ou quatre doigts d'une décoction faite de racine d'ache, persil, raves, asperges, feuilles de betoine & de scolopendre, pois chiches rouges, & écorce moyenne de sureau, ou faire tremper dans du vin blanc racines d'hiebles, & en boire environ deux doigts une heure avant l'accès, mais après, il se faut donner garde de dormir; ou il faut boire avec du vin tous les jours deux feuilles de l'herbe de quinte-feuille, l'une au matin, l'autre au soir; on peut appliquer sur les pouls des bras le cataplâme que nous avons décrit pour la fiévre quarte.

AUTRE FIEVRE *quotidienne.* La différence de cette fiévre-ci d'avec l'autre, est que durant l'accès, l'on sent également, & en même-tems le chaud & le froid. Comme en celle-ci, il y a beaucoup plus de pourriture & de chaleur, il faudra retrancher entierement le vin, ne faire user que d'une tisanne de chiendent, de racines de fraisier, & de réglisse. Au surplus, il faut pratiquer les mêmes remédes, & le même regime, qu'à la précedente.

De la FIEVRE TIERCE. Cette fiévre se fait d'une bile pourrie répandue par tout le corps, qui revient de trois jours en trois jours; c'est de là qu'elle est appellée *Tierce*. Elle surprend tout d'un coup, & commence par un frisson fort rude, qui s'étend partout, & qui souvent excite sur la fin le vomissement. La chaleur qui vient à succeder est si générale & si brûlante, qu'elle force à tout jetter, & à se découvrir. L'on est encore attaqué d'une grande douleur de tête, & d'une difficulté de respirer; d'une soif, d'une impatience, & d'une furie extrême. Son accès dure quelquefois douze heures, & ne finit que par des sueurs. Au commencement du frisson le pouls est petit, tardif, rare & débile; le frisson étant passé, le pouls devient leger, vite, fréquent & tendre. A son déclin, il retourne à son naturel, & les urines sont enflammées, jaunes, & sentent mauvais.

Cette fiévre est familiere aux jeunes gens qui sont maigres, bilieux, & qui aiment tout ce qui est sec, salé & épicé, & à ceux qui habitent dans les pays chauds, ou qui respirent un air de cette nature.

Si dès le prémier, ou le second jour, il paroit au fond des urines une bourbe blanche, que l'on appelle *Sediment*, la fiévre finira au troisiéme accès, sinon elle ira jusqu'au sept, & si elle passoit outre, elle seroit fort longue.

Pour y remédier sans regarder, ni à l'âge, ni aux forces, l'on donnera à la fin du second accès un lavement fort rafraîchissant; quand il aura été rendu, on tirera jusqu'à trois palettes de sang.

Si la fiévre n'est point terminée au troisiéme jour, au quatriéme on donnera une telle tisanne.

Tisanne pour la fiévre tierce.

Prenez une demi once de sené, une demi once de cristal mineral, deux gros de réglisse concassée, & découpée; mettez le tout ensemble infuser à froid dans une pinte d'eau l'espace de vingt-quatre heures; après quoi coulez cette infusion, & commencez d'en faire prendre après le frisson un grand verre; continuez à donner le surplus d'heure en heure, sans boire rien autre chose. Cette tisanne est infaillible pour guérir promptement une telle fievre.

Dans le fort de la sueur des accès précedens, on pourra donner à boire du vin blanc avec deux fois autant de tisanne de chien-dent, ou de racines d'aspergès, ou d'ache, ou de persil, ou de fenouil; & si elle continuoit, on aura recours au quinquina.

Autre remede pour la fiévre tierce.

Prenez du jus de verveine trois ou quatre doigts, avec un peu de vin blanc avant le frisson; il faut se promener, ne point souper lorsqu'on voudra prendre ce reméde.

Autre. Prenez de l'ache, de la sauge menue, de la rhûe, des orties grieches, de chacun une demi poignée; pilez bien le tout avec un peu de sel, puis ajoûtez un jaune d'œuf délayé avec une cuillerée de vinaigre, appliquez le tout sur le poignet après l'avoir bien frotté.

Autre pour la fiévre tierce.

Faites tremper dans du vin blanc de la racine de parelle concassée, l'espace de trois ou quatre heures, puis passez le tout par un linge, & reservez-en environ deux ou trois doigts pour donner à boire au fébricitant, une ou deux heures avant l'accès de la fiévre tierce.

Autre. Faites la même chose avec des racines de plantain, macérées en égale quantité de vin & d'eau.

Autre. Prenez environ trois ou quatre doigts de jus de plantain, ou de pourpier, ou de pimprenelle, & beuvez-les très-peu de tems avant l'accès.

Autre. Beuvez avec du vin tous les jours six feuilles de quinte-feuille; savoir, trois au matin, & trois au soir.

Autre. Prenez jus d'ache, de sauge & vinaigre fort bon, de chacun une once, trois heures avant l'accès.

Autre. Le plus souverain reméde que quelques-uns y trouvent, est de boire à jeun, cinq heures avant l'accès, deux onces de jus de grenade, & incontinent après appliquer sur les poignets, temples, & plantes, des pieds de petites pillules de la grosseur d'un pois, faites d'une once d'onguent populeon, & deux dragmes de toile d'araignées, & les laisser sur les lieux jusques à ce que l'heure & la crainte de l'accès soit passée.

Autre. Faites un cataplâme fait de fauge, rhûe, ortie grieche, cueillies avant foleil levé, de chacun une poignée; fel & fuye auffi gros qu'une noix, le rout pilé avec du vinaigre & appliqué fur le pouls une heure avant l'accès.

Autre. Quelques-uns approuvent beaucoup un liniment compofé de vers de terre cuits avec fain d'oye pour frotter le front & les temples du malade avant l'accès.

On peut porter à fon cou les cornes d'un cerf volant, c'eft un remede fingulier.

FIÉVRE TIERCE BATARDE. On la diftingue de la prémiere, parce que le friffon n'eft pas fi violent; quoiqu'il foit plus long, la chaleur n'eft pas fi grande, & ne s'étend pas par tout le corps; enfin il s'en faut beaucoup qu'elle foit fi fâcheufe que l'autre; mais auffi elle dure des mois entiers.

Cette fiévre vient du mêlange de la bile, & de la pituite, laquelle attaque les hommes robuftes à la fleur de leur âge, d'un naturel auffi bilieux que pareffeux, qui veillent beaucoup, qui boivent leur vin pur; & qui ne mangent que des viandes de haut goût. Elle eft plus ordinaire en automne & dans des tems humides, qu'en d'autres faifons.

Remede pour la fiévre tierce bâtarde.

Pour commencer à traiter cette fiévre, il ne faudra pas tirer du fang que le quatriéme accès ne foit paffé; fi c'eft en été, l'on faignera au bras droit; en automne, au bras gauche. L'on donnera des lavemens avec une décoction de feuilles de mercuriale, de fleurs de camomille, de melilot, & de graine de fenouil, ou d'anis, dans laquelle on fera diffoudre un quarteron de miel commun avec une once de diaphœnic.

Le lendemain ou le jour après l'accès, l'on purgera avec une demi once de caffe mondée, deux gros de diaphœnic, une demi dragme de rhubarbe, autant d'agaric; l'un & l'autre étant réduits en poudre, il faut mêler le tout enfemble pour en former un bolus, que l'on fera avaler dans du pain à chanter, finon l'on délayera le tout dans un verre de tifanne. Cette purgation ayant été quatre ou cinq fois réitérée, l'on donnera enfuite un gros de quinquina en poudre dans un verre de vin blanc, avec une once de fucre. Il faudra que l'on ait été quatre heures fans avoir rien pris, & de quatre heures après ne rien manger, & que l'on continue d'en prendre quatre à cinq jours de fuite au commencement du friffon. Si dans l'endroit où l'on feroit, il n'y en avoit pas, pour lors on fera vomir auffi-tôt que l'on remarquera un peu de coction dans les felles, ou dans les urines. Plufieurs ont été guéris par le feul vomiffement.

L'on obfervera pour regle générale que dans les fiévres tierces, fi la bile fort par en bas, il la faut conduire, & l'aider par cette voye avec des lavemens & des purgations. Si elle fort par les urines, il faudra l'aider de même avec des tifannes compofées de pariétaire, de bardane, de jus de citron, ou de crême de tartre, ou de criftal mineral, ou avec des émulfions de femence de citrouilles, de melons, de concombres, de courges, de pourpier & de laitues. Enfin, fi c'eft par vomiffement qu'elle fort, on l'aidera en donnant du vin émétique, ou deux onces d'eau d'orge, trois onces de décoction de raves, dits raiforts, une demi once d'huile, & une once de miel; mêlez-le tout enfemble, & faites-le avaler un peu tiede; c'eft un doux vomitif.

Sinon l'on mêlera avec un peu de confiture fix grains de vitriol calciné, ou de tartre émétique.

Le prémier convient mieux à ceux qui font robuftes.

Remede pour les fiévres tierces, doubles tierces, & quotidiennes.

Pilez dans un mortier une bonne poignée de feuilles de fureau jumelle; cueillies le matin du jour de la fiévre, avant le lever du foleil. Il ne faut pas prendre de celles qui fe tiennent trois à trois, mais de celles qui ne font attachées enfemble que deux à deux. Après les avoir un peu pilées, ajoûtez une poignée de fuye de cheminée, & autant de gros fel, avec un filet de vinaigre; pilez bien le tout enfemble, & mettez-le enfuite fur une compreffe, que vous appliquerez au poignet du bras gauche, & vous l'y lafferez pendant vingt-quatre heures. Il faudra réiterer le même remede en cas de befoin.

De la FIEVRE QUARTE. Qui dit *fiévre quarte*, dit une fiévre qui a fon retour de quatre jours en quatre jours. L'on en diftingue deux: La prémiere a fon fiége à la rate, engendrée de fimple humeur mélancolique, laquelle eft fort familiere aux gens d'âge, qui font naturellement froids, fecs, triftes & mornes; c'eft pourquoi elle les attaque pour l'ordinaire en automne.

La feconde eft d'une bile noire engendrée au foye; la rate y contribue toûjours. Elle faifit le plus fouvent en été les jeunes gens, & ceux qui font dans la force de leur âge. La fiévre quarte qui vient de la rate, a fes accès approchans de la fiévre tierce, il n'y a que la foif & la douleur de tête, & les veilles qui font plus fâcheufes. Il y a auffi à craindre que dans la fuite elle ne caufe l'hydropifie, ce qui arrive fouvent aux vieillards; c'eft pourquoi le plus prompt remede eft de recourir d'abord à un régime de vie, qui fera de bonne viande, en les affaifonnant d'un peu de fel, de poivre, de mufcade, de cloux de gétofle, de thim, d'hiffope, ou de moutarde; de boire de bon vin blanc tant foit peu dégourdi, de ne manger aucun fruit crud, ni falade, ni laitage, ni poiffon; & le jour de la fiévre l'on obfervera beaucoup de diete.

L'on fe fera faigner au quatriéme ou cinquiéme accès, & fi l'on voit que le fang foit noir, l'on y retournera une feconde fois; mais s'il étoit rouge, l'on en demeurera là.

Pour ceux qui auront eu quelques vieilles hémorroïdes entierement guéries, ils fe les feront r'ouvrir avec les fangfues; on fe purgera un jour après la faignée avec une telle médecine, qu'on prendra le matin à jeun.

Medecine pour la fiévre quarte.

Prenez du polypode deux gros, du houblon, de la meliffe, & du fenouil, de chacun deux pincées, on fera bouillir le tout enfemble dans une chopine d'eau jufqu'à la diminution de la moitié; on coulera la décoction, & l'on y ajoûtera fix gros de catholicon double, avec une once de firop de pommes compofé.

On réiterera cette purgation jufques à quatre fois entre les accès, ajoûtant à la troifiéme & quatriéme deux dragmes de féné dans la décoction, & outre le firop de pommes, une demi once de confection hamech, & deux dragmes de catholicon double.

Après cela on donnera fûrement le quinquina comme un chacun le fait préparer; cependant voici la maniere la plus fûre.

Maniere de préparer le quinquina.

Mettez une demi once de rhubarbe en poudre, deux dragmes de quinquina bien pulvérifé, avec du firop de chicorée, formez en une opiate, & donnez-en tous les matins à jeun la groffeur d'une mufcade.

Autre remède.

Délayez dans deux onces d'eau-de-vie une dragme de thériaque. Faites prendre cette boisson, lorsque l'on commencera à frissonner. Cette recette conviendra mieux aux personnes repletes qu'aux maigres.

Autre. Broyez une tête d'ail dans un verre de verjus.

La fiévre quarte qui vient du foye, a ses accès beaucoup plus rudes que l'autre, mais aussi ne sont-ils pas si longs, c'est pourquoi il ne faudra pas épargner la saignée; car comme cette fiévre n'attaque pour l'ordinaire que les personnes qui sont dans la force de leur âge, elle ne peut par conséquent que leur être utile, aussi bien qu'un petit vomissement qu'on pourra leur procurer ensuite. Quelques jours après il faudra les purger avec une infusion de deux gros de séné, dans laquelle l'on aura fait dissoudre une once de catholicon double, & autant pesant de casse mondée, leur faire prendre ensuite une demi dragme de quinquina en poudre, dans un verre de décoction de polypode, ou de betoine, ou d'orties, &continuer l'un & l'autre pendant quelque tems, laissant un jour ou deux d'intervalle,sinon l'on usera de deux en deux jours de ce breuvage.

Prenez une poignée de scolopendre, autant de chicorée sauvage, d'aigremoine, & de polypode, faites bouillir le tout ensemble dans deux pintes d'eau jusqu'à la moitié, coulez après cette décoction, & mettez-y infuser à froid une once de séné, six pincées de petite centaurée, une demi once de cristal mineral, & deux dragmes de reglisse, que l'on la passe derechef, & que l'on en prenne deux fois de suite dans les accès un grand verre d'heure en heure.

Il y a encore plusieurs autres fiévres, qui pour être plus dereglées que la fiévre quarte, ne laissent pas toutefois d'être traitées de même façon; comme, par exemple, celle qui prend deux jours de suite, & le troisiéme quitte, celle qui arrive le cinq, & en donne quatre de relâche, & ainsi des autres qui retardent plus ou moins; c'est pourquoi sans tant s'embarrasser ni se tourmenter de telles fiévres si bizarres, l'on aura recours aux ordonnances de la fiévre quarte, qui tire son origine du propre vice de la rate.

Au surplus, l'on trouvera au mot QUINQUINA les fébrifuges pour les fiévres intermittentes.

Remede assuré pour la fiévre quarte.

Prenez géroflée jaune, feuilles & fleurs, pilez-les bien avec un peu de sel; & quand le frisson viendra, mettez le tout sur la suture de la tête entre deux linges, & l'y laissez vingt quatre heures.

Autre pour la même.

Prenez pour un sou de camphre, cousez-le dans de l'écarlate, avec de la soye de même couleur; pendez-le au cou, ensorte que tout vienne sur l'estomac; & à mesure que le camphre diminuera, la fiévre diminuera aussi; le camphre étant dissipé, remettez-en d'autre jusqu'à la guérison.

Autre remede pour la fiévre quarte.

Prenez sauge menue, ou à son défaut de l'autre, hysope, aluine, persil, menthe, armoise, treffle marqué de blanc. Pilez le tout ensemble avec un germe d'œuf & de la plus grosse suye que vous trouverez attachée contre la cheminée,& du plus fort vinaigre qui se pourra trouver. Detrempez le tout ensemble, & faites-en de petits cataplâmes, pour appliquer sur les pouls des bras.

Autre. Faites tremper la mie de deux pains blancs sortant du four, en une quarte de vinaigre, puis distillez le tout par l'alembic, & donnez-en à boire environ deux petits doigts au fébricitant, environ deux heures avant la fiévre.

Autre. On tient aussi pour singulier remède le jus de bouillon blanc femelle, avant qu'il ait jetté sa tige, exprimé ou tiré avec du vin blanc, & bû peu de tems avant l'accès.

Autre. On peut encore prendre le jus de pas-d'âne, la décoction des feuilles & racines de verveine bouillies en vin blanc, la décoction de calament, pouliot, origan, buglose, bourrache, langue de bœuf, écorce de la racine de tamaris, betoine, thim, aigremoine, racine d'asperges, le tout cuit en vin blanc: le jus d'absinte & de chûe dépuré, & bû avant l'accès, le jus de plantain bû avec hydromel.

Autre. On fait grand cas de la poudre de la racine d'azaron, autrement dit cabaret, desséchée au soleil ou au four, prise le poids d'un écu avec du vin blanc, un demi quart d'heure avant l'accès.

Autre. Le liniment fait avec mithridat, ou huile de scorpion sur l'épine du dos, plante des pieds, paumes de la main, front, temples, quelque peu de tems avant l'accès.

On attribue la même vertu à l'huile laurin mêlée avec eau-de-vie.

Quelques villageois usent de ce remède; ils mangent pendant neuf jours à jeun des feuilles de sauge, le prémier jour neuf, le second huit, & ainsi de suite, diminuant chaque jour d'une feuille jusques au dernier des neuf jours, & ce remède leur apporte guérison.

Autre. Quelques-uns trouvent fort singulier en la fiévre quarte, après avoir été purgé, de boire du vin blanc où on aura fait tremper toute la nuit de la sauge.

Autre. Si vous mangez avant l'accès de la fiévre, une tête d'ail pelée, vous perdrez le frisson.

Autre. Si vous beuvez une ou deux onces de jus de la racine de sureau pilée, passée par un linge, quelque peu de tems avant l'accès, & réiterez cela deux ou trois fois, vous perdrez la fiévre.

Autre. L'eau distillée des racines d'éringe est fort bonne.

Autre. Prenez une dragme de myrrhe en poudre, & beuvez-la avec du vin de malvoisie une heure avant l'accès.

Autre. L'eau distillée ou la décoction de chardon bénit & prise avant l'accès, est estimée.

Autre. Les pillules faites de myrrhe & de thériaque aussi grosses qu'un pois chiche, prises une heure avant l'accès, l'arrêtent.

Autre remede pour la fiévre quarte.

Faites cuire une pomme dans les cendres, après y avoir lardé quelques morceaux de racines d'ellébore noir, & quelques cloux de girofle, que vous ôterez après que la pomme sera cuite, & vous la mangerez.

Autre. Les jours d'intervalle, il faut se laver les pieds dans une lessive faite avec de l'alun & du sel.

Autre. Prenez deux verres d'eau souphrée, ou bien une muscade brûlée dans une oignon, ou avec de la racine de violier de Mars, ou avec du camphre, mis dans un petit morceau d'écarlate pendu au cou.

Autre bien éprouvé.

Faites prendre au malade dans un demi verre de décoction d'oseille, un peu avant l'accès de la fiévre, vingt-quatre grains de crême de tartre pulvérisée, autant de graine d'orties aussi pulvérisée, & autant de sel d'absinthe.

Autre pour les personnes robustes.

Il faut leur appliquer un harang salé, la tête en bas,

bas, sur l'épine du dos, & l'y retenir par le moyen d'une serviette. Ce remede augmente extrémement la fievre pour cette fois-là, mais la sueur abondante qu'il excite, dissipe infailliblement l'humeur qui la cause. & la fievre ne revient plus.

Autre éprouvé.

Il faut piler de la racine de cynoglosse, ou dent de chien, & l'appliquer en cataplâme immédiatement au dessus de la mammelle gauche, aux prémieres approches de la fiévre, & mettre le malade au li-. La sueur abondante purifiera le sang, & emportera la fiévre.

Remede pour la fiévre quarte & pour toutes Fiévres intermittentes, gueries dès la premiere prise.

Ayez de sel de tameris, de sel d'absinthe, & de sel armoniac, de chacun trois dragmes, deux unces de quinquina. mettez le tout en poudre fine, & composez-en une opiate avec deux onces de sirop d'absinthe: & de cette opiate vous en prendrez trois dragmes par jour en trois doses, chaque dose dans une cuiller avec du pain à chanter, trempé dans l'eau. La premiere prise à jeun le matin à sept heures, trois ou quatre heures après vous dinerez, à trois heures après midi, vous prendrez la seconde prise; à six heures vous souperez, & à neuf heures avant que de vous coucher, vous prendrez la troisiéme prise, vous serez gueri dès le premier jour; cependant il faut continuer les jours suivans, jusqu'à ce que toute l'opiate soit finie, afin d'empêcher la récidive.

Remede pour les Fiévres intermittentes.

Prenez de la petite centaurée & du cresson, mettez-les dans la tisanne & dans les bouillons, les ayant fait cuire avec viande.

Autre. Les fiévres intermittentes seront guéries avec de la feuille de *carduus stellatus*, ou bien avec deux dragmes de quinquina pris à la fin de l'accès, ou avec deux compresses mises sur deux pouces, ou avec de la poudre à canon & de l'ail mis sur le petit doigt, & sur le doigt annulaire.

Autre qui est un peu violent, mais infaillible.

Cassez trois œufs frais pondus du jour, dans une chopine de vin blanc, battez-bien le tout ensemble pendant un quart d'heure, puis y ajoûtant pour un sou ou deux de saffran pilé, battez le tout ensemble pendant un autre quart d'heure. Conservez ce mélange dans une phiole bien bouchée, la dose est d'un verre. On fait prendre ce remede le jour de l'intervalle, & non pas le jour de la fievre.

Autre. Faites prendre un petit verre de suc crû de chicorée sauvage aux approches de l'accès, & réiterez deux ou trois fois. Le jus de cerfeuil pris de la même maniere dans une moindre dose, est aussi un excellent remede.

Autre remede infaillible, propre après les remedes généraux, & aux personnes grasses.

Mettez infuser dans un pot de vin blanc, pendant vingt-quatre heures fenouil, absinthe, armoise, romarin, chelidoine, & sauge, de chacune une poignée. Distillez ensuite dans l'alembic de verre. Prenez trois ou quatre onces de cette eau; puis promenez-vous le plus que vous pourrez, ce remede vous fera vomir sans douleur, & emportera la fievre dès la prémiere fois. Si par hazard cela n'arrivoit pas, il faudroit le réiterer. *Voyez* QUINQUINA.

Remede pour la fievre tierce ou quarte.

Prenez 3 dragmes de theriaque de Venise délayées dans un verre de vin blanc, que vous mettrez dans un petit pot sur la braise pendant une demi heure, de sorte qu'il soit bouillant. Aussi-tôt que l'accès se fera sentir, remuez bien la liqueur. & donnez-la à boire au malade, couvrez-le bien pour le faire suer, & s'il ne guerit pas à la premiere ou à la seconde prise, il ne manquera pas de l'être à la troisiéme.

Remede pour la fievre pourpreuse.

A une personne qui aura passé l'âge de douze ans, donnez trente ou quarante grains de cochenille, (si elle est plus jeune, vous reglerez la dose à proportion de ses forces, comme sept grains à un enfant de trois ans, dix-huit à un de six ans,) dans quelque eau cordiale ou dans du vin, si vous n'avez point d'eau cordiale. Le malade ayant pris cette medecine deux ou trois fois, on verra sortir le mal en taches & macules qui paroîtront sur la peau. Il ne faut pas manquer pour les dissiper, de prendre encore deux ou trois fois le même remede.

Autre remede immanquable pour guerir les fievres pourprées, avec lequel on sauva plus de trois cent personnes en 1710. dans la ville de Reims.

Ayez les plantes suivantes: angelique, veronique, bugle, armoise, sanicle, origan, thim sauvage, sabine, rhuc, betoine, verveine, aigremoine, mouron blanc, petite centaurée. Il faut cueillir ces herbes vers la saint Jean, celles qui n'ont pas été amassées vers ce tems-là n'ont pas tant de force, les faire secher à l'ombre, puis les enfermer, pour qu'elles conservent leurs vertus.

Avant que de les appliquer, il faut les faire bouillir dans une pinte de bierre mesure de Paris. Dans le besoin on peut se servir de vin, mais avec moins de succès. Faites-les bouillir pendant un demi quart d'heure seulement, les remuant souvent pendant ce tems. Vous les appliquerez sur tout la premiere fois, le plus chaudement que le malade pourra souffrir sur le sommet de la tête en descendant sur les temples & sur le front, & laissez ce remede pendant deux ou trois heures. Il faut ensuite se retirer pendant ce tems pour donner lieu au malade de reposer, & de peur de contracter le mal. Vous le couvrirez avant que de le quitter, autant qu'il avoit coutume de se couvrir avant que d'être malade, & laisserez ainsi agir la nature. Le malade doit être fort modéré dans sa nourriture, n'usant pas de vin pendant deux ou trois jours, ne prenant pas de bouillon gras pendant ce tems, selon comme il se sent plus ou moins foible. Qu'il ne se fatigue pas de crainte de rallumer le feu.

Si la prémiere fois que l'on a appliqué le remede, il ne produit pas son effet au bout de deux ou trois heures, rechauffez les mêmes herbes dans la même bierre, sans les faire bouillir, de peur qu'elles ne perdent leur vertu. Laissez une heure d'intervalle entre les deux fois qu'on les applique, & le tems auquel on les a levés, afin de donner lieu au malade de respirer; ne manquez pas de les appliquer deux, trois, & quatre fois s'il est besoin, pour être plûtôt gueri. Il faut ensuite purger le malade avec deux onces de manne, & une prise de sené.

Remede pour toutes sortes de fievres.

Faites bouillir du lait, versez-y de la vieille bierre pour le faire tourner, passez-le ensuite par un tamis pour en avoir le clair. Mettez-le encore sur le feu pour le faire bouillir avec une bonne poignée d'alleluya. Donnez-le à boire au malade chaudement, dès qu'il sentira que l'accès approche. Il faut qu'il se couche & le bien couvrir pour exciter la sueur. S'il ne guerit point la prémiere fois, il ne manquera point de l'être à la seconde.

Autre. Quand l'accès approchera, il faut prendre de la thériaque de Venise gros comme une féve dans un bouillon.

Autre. Prenez un gros oignon blanc, & après l'avoir cerné par le haut, vous mettrez au fond de bon orvietan, ou de bonne thériaque, de la grosseur d'une petite noix, puis ayant remis le cerne, & enveloppé l'oignon dans un gros papier gris, on le fera cuire sous les cendres chaudes. L'oignon étant cuit, vous l'ouvrirez, & y coulerez deux ou trois dragmes de jus de limon, & un petit verre de vin blanc, ensuite vous l'écraserez & passerez la liqueur par un linge bien net, avec forte expression. Lorsque le malade prend ce remede, il doit se tenir au lit, bien couvert, sans prendre l'air, afin de faciliter la sueur ; & après avoir changé de linge, il doit prendre un bouillon avec un peu d'herbes, & de muscade. Il pourroit même prendre un semblable bouillon, une heure après le remede.

Autre. Faites tremper le soir, environ la grosseur d'une noisette d'alun de glace crû, dans l'eau fraiche, laquelle doit surnager de trois doigts, & faites prendre l'infusion au malade le matin à jeun, si c'est pour mal de ventre, ou d'estomac, mais si c'est pour la fiévre, donnez-la lui, dans le tems que la fiévre a coûtume de le prendre.

Autre. Faites infuser un gros & demi de couperose verte dans quatre pintes d'eau ; puis ayant bien bouché la cruche, gardez cette eau pour le besoin. On peut s'en servir quatre heures après, & la conserver pendant dix ans sans qu'elle se corrompe. La dose est de huit gros qu'on doit prendre à jeun, & deux heures après le repas, & ne rien prendre que deux heures après. On en prend de deux jours l'un, par trois fois. Si la fiévre ne quitte pas, il faut recommencer.

Pour les fiévres pestillentielles.

Pilez une livre de petite oseille, environ l'espace d'une demi-heure ; ensuite mêlez-y trois livres de sucre fin en poudre subtile, ajoutez-y encore quatre onces de theriaque, ou d'orvietan. Le tout étant bien incorporé ensemble, vous le garderez dans un pot de fayance, pour vous en servir dans le besoin. La dose est de la grosseur d'une noix, qu'on fait prendre au malade le matin à jeun dans un bouillon, ou en pilules. Il faut que le malade se tienne au lit, bien couvert.

Autre. Amassez au plus fort de l'été, les plus gros crapaux que vous pourrez trouver ; & les ayant suspendus par les pattes de derriere la tête en bas, près d'un petit feu, mettez par dessous une terrine enduite d'une couche de cire en dedans, pour recevoir la bave qu'ils vomiront ; quand ils seront morts, il faut les prendre avec toute l'ordure qu'ils ont jettée, & les faire sécher au four, jusqu'à ce qu'ils puissent être reduits en poudre. On incorpore cette poudre avec la cire, & l'on en forme d'especes de petites médailles plates, qu'on applique sur le cœur enveloppées dans un petit sachet, & pendant l'application, on donne au malade deux ou trois dragmes de thériaque dans de bon vin d'Espagne, ou autre vin blanc le meilleur qu'on peut trouver.

Autre. Reduisez en poudre une demi-once de cristal mineral, & une demi dragme de camphre. Les ayant bien mêlées, partagez cette poudre en quatre parties, & faites-les prendre de trois heures en trois heures. *Voyez* PESTE.

De la FIÉVRE ÉTIQUE. La fiévre qui se glisse, & qui s'insinue insensiblement dans toutes les parties du corps, le jette dans une si grande maigreur, qu'il faut de necessité qu'il succombe. On a peine à la bien connoitre du commencement, c'est ce qui en fait souvent négliger les remedes, qui dans la suite deviennent inutiles ; pour la bien observer & la distinguer des autres, l'on observera d'abord si elle a toujours un pouls foible, petit & fréquent, qui s'augmente si-tôt que l'on a mangé, qui aux environs des arteres, ou des mains, & à la plante des pieds, y fait sentir une chaleur qui se manifeste en touchant. Quand elle vient au second degré, l'on voit nager dessus les urines une maniere de graisse, & l'on s'apperçoit à vuë d'œil que le corps se fond & se consume, la peau devient dure & fort seche, le pouls plus tendu, plus petit & plus foible. Mais lorsqu'elle est arrivée au dernier degré, les yeux sont enfoncés, les paupieres ont peine à s'ouvrir, & sont tellement abbaissées, qu'il semble que le malade dort, néanmoins il ne peut reposer, les temples sont abbatus, le front tendu & sec, la face plombée & crasseuse, le ventre plat & abbaissé ; enfin le malade est si affreux, que ce qui paroissoit en lui d'humain. est tellement changé, qu'il n'a plus que la forme d'un squelette.

Rarement cette fiévre arrive de soi-même, elle succede le plus souvent à la fiévre ardente, ou à la continue, & à l'ulcere des poumons, ou à une érésipelle, ou quelquefois à une gonorrhée trop tôt arrêtée, ou à un flux de bouche donné inconsiderément, ou à la grosse verole, lorsqu'elle a été guérie.

Remedes pour la Fiévre étique.

Si une fois cette fiévre parvient au troisiéme degré, il n'y a plus de ressource, c'est pourquoi pour l'empêcher d'aller jusqu'au second, l'on fera prendre le bain pendant un mois, ou six semaines, qu'au commencement sera un peu chaud, & sur la fin l'on accoûtumera à le souffrir un peu froid ; sinon on se servira des fomentations sur le ventre, & sur les reins deux ou trois fois le jour, avec des linges trempés dans de l'eau tiede.

L'on fera user pendant le jour de quelques bouillons de veau & de poules, assaisonnés de pourpier, de laitues, de buglose, & de bourache, & si l'on se rencontroit dans la saison des melons, on en fera manger, ainsi que de la citrouille & du concombre, soit apprêté, soit en potage. On permettra aussi les fruits cruds, comme figues, amandes, pavies, pommes & poires.

La boisson sera de petite bierre, ou d'eau de son, ou de cidre, ou de l'eau de fontaine avec un peu de vin, ou d'une tisanne d'orge, avec des racines de nenufar, ou un peu de reglisse & de raisins.

Le repas sera moderé. Les malades en feront plûtôt quatre à cinq petits par jour, parceque cela pourroit incommoder leur estomac, à cause de leur peu de chaleur naturelle. Ils mangeront tantôt du ris, tantôt de la bouillie, tantôt du gruau, quelquefois de l'orge mondé, ou des panades ; le plus souvent des grenouilles, des limaçons, des tortues, ou du bon poisson. L'usage du lait d'ânesse, ensuite celui de vache, ou de chevre servira encore d'aliment & de remede.

Que si la fiévre lente étoit causée par l'ulcere des poûmons, on la traitera comme on a fait la pulmonie ; ou si elle vient par les autres accidens, qui ont été declarés, l'on aura recours aux ordonnances ci-dessus.

FIÉVRE *des animaux*, comme des chevaux, des bœufs, des brebis, des agneaux, des chevres, des porcs, des signes qu'ils en donnent, & quand ils en sont atteints, les moyens d'y remedier. Consultez le nom de chaque animal en sa place. *Voyez* encore le mot REMEDE.

FIG

FIGUE. *Voyez* ci-dessous dans l'article du mot FIGUIER.

FIGUERIE ou *figuerie*. C'est un terme nouveau qui a été introduit à l'imitation de celui d'orangerie, & il se dit pour marquer un jardin particulier, dans lequel on a mis une assez grande quantité de figuiers, soit en place, soit en caisse. On dit : *J'ai une une belle figuerie, il faut aller dans la figuerie*, c'est-à-dire, dans le jardin des figuiers.

FIGUIER, en latin *ficus*.

Description.

Le figuier rarement a le tronc droit. Son écorce est blanche & pleine de lait, astringente au goût, amere & piquante, ensorte qu'elle ulcere la chair étant appliquée dessus. Son bois est blanc, léger & fragile. Ses feuilles sont grandes comme celles de la vigne ; mais plus épaisses, plus rudes, obscures, & plus profondément découpées. Il produit des fruits sans produire des fleurs, lesquelles naissent du pié des feuilles, & mûrissent les unes après les autres.

Lieu.

Cet arbre a beaucoup de peine à venir aux lieux froids ; on le cultive en Languedoc & en Provence, & presque par-tout. Il jette ses feuilles en Mai, & le fruit est mûr en Juillet, en certains lieux.

Proprietés.

Les figues sont plus saines que la plûpart des autres fruits d'été & d'automne, se digérant aisément ; elles sont absterfives & bonnes à ceux qui ont la gravelle ; elles font un peu venteuses ; les plus mûres sont les meilleures : les séches ne sont pas de trop bonne nourriture, elles engendrent des poux ; les fraîches lâchent le ventre sans danger, & étanchent la soif.

Elles sont bonnes au mal de gorge, à la trachée artére, aux reins, à la vessie, à ceux qui ont mauvaise couleur pour avoir été long-tems malades, & à ceux qui ont la courte haleine, aux hidropiques, & au mal de saint Jean. Si on en fait bouillir avec de l'hisope, & qu'on boive un verre de cette décoction les matins, elles nettoyent la poitrine & guérissent les longues maladies des poûmons. Sa décoction en lavement est bonne pour la dissenterie, & pour les douleurs de ventre. Son lait fait mourir les verrues, & les vers qui sont dans les oreilles. Il fait cailler le lait de même que la presure. Il le décaille quand il est caillé. Ceux qui auront les hémorroïdes, & qui les voudront ouvrir, n'auront qu'à les frotter avec les feuilles de figuier, au reste il n'est jamais frappé de la foudre non plus que le laurier.

Culture des figuiers.

Le figuier est un des arbres, qu'on doit le plus estimer, tant pour la délicatesse de son fruit, que par l'avantage qu'il a d'en porter deux fois l'année. Cela fait qu'il mérite d'être cultivé avec plus d'empressement, qu'on n'a fait jusqu'ici. C'est ce qui est cause qu'on s'y adonne à present, fur-tout quand on a des eaux. De ma part, je m'y suis attaché, il y a douze ou quinze ans, après avoir vû la Figuerie du Roy à Versailles, & après avoir reçu des lumieres de Monsieur de la Quintinie sur ces sortes d'arbres, comme il m'en avoit données il y a quarante ans sur la conduite des pêchers & autres arbres, & même sur l'œconomie en général. Etant de retour à Lyon, j'achetai deux douzaines de figuiers, qui me servirent pour faire une figuerie dans le jardin du Presbytere de saint Vincent, ou dans peu de tems j'en eûs près de 300.

Voici comme je m'y pris. Je me servis de la bouture de ces figuiers, comme étant la voye la plus prompte pour multiplier ces sortes d'arbres. Tout ce qu'il y a à faire est de planter les drageons ou boutures que les figuiers repoussent du pié, & qu'on doit ôter tous les ans à la fin de l'hyver, ou même à la fin de l'automne, de les planter, dis-je, dans quelque rigole, qu'on fait pour cela près de quelque bonne muraille ; ou en quelque autre bon endroit, & de les couvrir soigneusement pour empêcher que le froid ne les puisse gâter. C'est de ces petits rejettons qu'on peut faire des pepinieres de figuiers. Les branches que l'on est quelquefois obligé de couper, peuvent servir pour la même fin ; mais il est nécessaire qu'elles ayent un peu de bois de deux âns ; car pour les branches coupées, qui n'ont qu'un an, elles sont beaucoup plus sujettes à se pourrir qu'à reprendre. On plante ces boutures un peu courbées en terre fraîche. Il est particulierement très-à-propos de les placer à l'ombre. Il y en a qui y font une petite entaille vers l'extrêmité, dans l'endroit le plus courbé ; mais elles réussissent assez sans cela.

Les figuiers ont encore un autre avantage : C'est que leurs racines sont si vivaces, qu'elles peuvent agir toutes seules, après être séparées de l'arbre avec lequel elles ont pris naissance ; en sorte que de la partie de leur extrêmité qui ne tient plus à cet arbre, dont elles étoient les membres principaux, il en peut naître un figuier de la maniere du monde la plus heureuse. Il est vrai que ce privilége ne lui est point particulier. Il est commun à quelques autres, comme aux framboisiers, à la vigne, au rosier, à l'orme, &c. Mais il est d'autant plus admirable dans le figuier, que son fruit est plus excellent, & plus digne de nos recherches.

Diverses manieres de marcoter les figuiers.

I. Je fis ensuite l'achat de plusieurs pots, de diverses grandeurs, pour y marcoter & y planter des boutures & d'autres figuiers bien enracinés. Je fis faire encore des manequins. Peu de gens qui pratiquent le jardinage ignorent la maniere de s'en acquiter. On le fait en passant une branche de figuier à travers un manequin que l'on remplit de bonne terre, qu'on attache bien ferme à l'arbre, afin que l'agitation du vent n'empêche point la branche qui passe dedans de prendre racine ; & l'on prend soin de l'arroser au besoin quand les pluyes manquent.

Cette opération est facile à faire un peu auparavant que le figuier commence à bourgeonner ; c'est-à-dire, au mois de Mars ; & le tems de sévrer ces marcotes, & de les séparer de la mere-branche, est le mois d'Octobre, auquel elles ont indubitablement acquis toute la force nécessaire pour être replantées, & mises en place.

II. On peut aussi se servir pour ces marcotes, d'une espece de vase, ou tuyau de terre cuite, de la forme d'un creuset d'Orfévre, sans fond. On fait passer la branche du figuier à travers ce vase, & on le garnit de terre, après quoi on l'arrête comme ci-devant, & on l'arrose aussi souvent qu'on le juge à propos. Mais je trouve les manequins plus commodes, parce que venant à planter ces jeunes figuiers, on n'a pas besoin de les en retirer, puisque les manequins pourriront assez en terre ; par-là on ne perdra point de tems, & l'on ne risquera rien.

III. Il y a une autre matiere de marcoter propre pour avoir des figuiers nains ; qui est de planter en Mars un jeune figuier à racines dans un grand pot, ou même en pleine terre, & quand il est bien en seve au mois de Mai, ou de Juin suivant, on le plie par le milieu ; on lui donne la figure de la moitié d'un ovale, en mettant le bout d'en haut en terre, à qua-

tre ou cinq doigts de profondeur, & on arrête cette moitié d'ovale avec quelques crochets de bois, afin qu'elle ne se releve pas. Ce bout ainsi fiché en terre prend racine, lorsqu'il est fortement arrosé; & quand en automne on s'apperçoit qu'il a pris racine, on coupe la moitié de l'ovale par le milieu d'en haut, & on arrache l'autre bout premier planté. Par ce moyen on aura un figuier nain très-facilement.

IV. Au lieu d'en user ainsi, on peut prendre une marcotte ordinaire, & quand elle a pris racine, c'est-à-dire en automne, au lieu de la planter comme elle devroit être, savoir les boutons en montant, on renversera ces boutons en bas, & par cette retroversion la seve n'ayant plus son cours direct, est obligée de retrograder, ce qui contraint le figuier à demeurer nain.

V. On peut encore marcotter les figuiers, & les accommoder en pleine terre comme on fait la vigne, & quelques autres plants, ausquels il est facile de faire prendre racine par cette voye qui est commune. Il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher les branches dans la terre & les recouvrir dans le milieu de cinq ou six pouces de terre, ensorte que ces branches tiennent toûjours à l'arbre qui les a produites & que l'extrémité sorte déhors de cinq ou six pouces. Les branches ainsi couchées demeureront en cet état jusques au mois de Novembre suivant: alors comme elles ont pris, on les sevre, c'est-à-dire on les détache de l'arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin.

On croit que la bouture est meilleure éclatée que celle qui a été coupée, c'est pour cette raison que l'on estime devoir faire une entaille à l'extrémité qu'on met en terre. Outre que le bois propre à cela doit être fort & robuste, c'est-à-dire, de deux ou trois ans, comme on l'a dit, il faut en choisir qui soit plein de nœuds, ou court-noué. La cime qui a trois fourchons est préférable à toute autre. On fait aussi beaucoup de cas de celle qui est au haut de l'arbre, & du côté d'orient, ou du midi.

Du tems de replanter les figuiers.

A l'égard du tems auquel on doit replanter les jeunes figuiers qu'on aura élevés par ces voies, il faut que ce soit avant l'hyver, & sur la fin de l'été; cette saison me paroissant plus propre à cela que le printems, principalement pour des arbres qui sont aussi moëleux que ceux dont il s'agit. Ce n'est pas qu'il n'y en ait de fort experts qui sont d'un avis contraire, & qui pour la même raison ne veulent planter qu'en Mars ou Avril.

Figuiers en caisses.

On éleve facilement des figuiers en des caisses & en des pots. La terre ordinaire de chaque jardin mêlée à environ la moitié de terreau est suffisante, ainsi qu'on l'a vû; ou tout au plus il ne faut qu'avoir une provision raisonnable de terreau pur, pour les prémiers encaissemens de ces arbres: Ce terreau pur étant très-propre pour la prémiere multiplication des racines, & un peu moins pour les rencaissemens, qui se font dans la suite.

Mais ce n'est pas là la seule facilité qu'on trouve en ce point. La nature des racines du figuier en fournit une autre; car comme elles sont souples & flexibles, & pour l'ordinaire menues, au lieu que celles des autres arbres fruitiers, tant à noyau qu'à pepin, sont dures & grosses, rien n'est plus aisé que de les ranger dans des caisses, ou dans des pots & de le faire beaucoup mieux que celles des orangers, qui communément ne s'élevent pas d'une autre maniere, & qui y réüssissent si bien. De plus, comme les figuiers font naturellement un très-grand nombre de racines, il ne leur est nullement difficile de trouver à vivre grassement & vigoureusement dans le peu de terre que contiennent les caisses, pourvû que l'humidité n'y manque pas; & pour cette raison il est important de les arroser souvent en été, comme il sera marqué ci-après. Mais ce qu'il y a sur-tout de fort commode, c'est la facilité de les conserver l'hiver en sûreté, en les mettant dans quelque serre, qui soit capable seulement de les garentir des grosses gêlées; au lieu qu'il y a beaucoup plus de précautions à prendre pour les figuiers en place que pour les autres arbustes qu'on éleve en caisses. Ces arbustes étant beaucoup plus délicats, il faut une serre, qui soit extraordinairement munie contre un si cruel ennemi.

L'utilité & le plaisir sont joints à tant de facilités, qui se rencontrent dans la maniere d'élever des figuiers en caisse, ou en des pots. Et en effet, quoi de plus agréable que de voir cette abondance de figues en plein air? ainsi qu'on le voit par ce moyen dans nos climats, malgré l'inclemence & l'intemperie du ciel, qui faisoit croire autrefois qu'on ne pouvoit avoir ce plaisir que dans les païs chauds. Quel charme encore de se pouvoir trouver en été, comme on le peut en portant cette curiosité un peu loin, au milieu d'un bois tout chargé de figues, & d'y en pouvoir choisir à souhait des plus belles & des plus mûres? Car c'est l'avantage qu'on reçoit des figuiers en caisse, où non seulement leur fruit mûrit plutôt que celui des autres figuiers en place, mais il est aussi d'un goût plus relevé & d'une couleur plus jaune. Et la raison en est que la terre des caisses est plus aisément échauffée & pénétrée de la chaleur du soleil, qui par conséquent cuit & rafine mieux le suc de ces arbres, dont les figues sont nourries. L'air sec & le plein vent qu'ils ont de tous côtés y contribuent aussi, de même qu'à leur donner le tein plus coloré qu'on y remarque.

L'expérience fera mieux sentir la vérité de tout ce qui vient d'être dit. Pour la faire, voici comment on peut facilement établir & entretenir beaucoup de figuiers en caisses ou en des pots. Il faut commencer par préparer vers la mi-Mars une couche ordinaire de bon fumier; elle doit être haute au moins de trois pieds sur quatre à cinq de large, & aussi longue qu'on a dessein d'élever de figuiers. On en laisse passer la grande chaleur, c'est-à-dire, cinq ou six jours, pendant lesquels on fait provision de pots de terre de cinq à six pouces de diamêtre, ou de petites caisses, qui en ayent sept ou huit. On remplit ces pots ou caisses de la terre que nous avons dit, savoir, de la terre commune de quelque bon jardin, mêlée de même autant de terreau, ou si l'on veut de terreau, tout pur. On pressera ou foulera cette terre au fond des pots ou caisses, si l'on n'aime mieux les remplir de longue main, afin qu'elle se puisse affaisser d'elle-même. Il suffit au prémier cas qu'il y ait deux ou trois pouces de terre meuble par le haut. On prend ensuite de petits figuiers enracinés, ausquels on racourcit les racines & la tige, ne leur laissant que quatre ou cinq pouces de celle-ci. On les met trois ou quatre pouces avant dans les vases qu'on leur a destinés, & l'on enfonce ces vases à moitié dans la couche, laquelle on prendra soin de réchauffer trois ou quatre fois sur les côtés pour la maintenir raisonnablement chaude; & moyennant ces soins & les arrosemens nécessaires, que l'on ne manquera pas de faire durant l'été, on aura la satisfaction de voir que ces figuiers ainsi plantés reprendront presque tous fort heureusement, & feront dès l'année même d'assez beaux jets, & en assez grand nombre.

Les figuiers qui ont mieux réussi doivent être ti-

rés des pots, si l'on s'en est servi ou dès l'été même, ou au printems, pour le plus tard, & on les mettra alors avec la mote de terre qui s'y sera formée dans des caisses, ou de la grandeur ci-dessus, garnies de terre affaissée, ou pressée de la maniere qu'on l'a dit; autrement cette mote descendroit trop tôt au fond de la caisse, y étant entraînée par sa pesanteur & par l'action des nouvelles racines qui se font. On pourroit même pour éviter cet inconvenient, pratiquer ce qu'on observe à l'égard des autres fruitiers que l'on plante : c'est de les tenir plus élevés que la superficie, en les plantant de telle sorte que la mote du figuier excedât de quelques pouces les bords de la caisse; & pour soûtenir la terre & l'eau des arrosemens, on y mettroit des hausses par le moyen de quelques douves, ou des bardeaux de paille. Mais c'est une précaution qui est plus à propos pour les encaissemens suivans. Car pour ces prémiers, comme il les faut renouveller au bout de deux ans à cause de la petitesse des caisses qu'on a employées, la mote du figuier ne peut être descenduë guéres plutôt que ce tems, de quelque maniere qu'on l'ait plantée.

Les secondes caisses dont on se servira, devant être de treize à quatorze pouces en dedans, les figuiers s'y peuvent trouver bien pendant un plus grand nombre d'années; & ils ont par conséquent plus de besoin qu'on les replante; ensorte que leur propre pesanteur, les fréquens arrosemens & le remuement ou transport des caisses, ne les faisant point manquer de nourriture, en les faisant descendre au fond dans un moindre espace qu'ils ne feront, si on expose la mote plus haut que les bords, & si l'on presse la terre au fond.

C'est donc une observation à ne pas négliger dans les encaissemens postérieurs, non plus que de trancher chaque fois environ les deux tiers de la vieille mote. On connoit que les figuiers ont besoin de ces changemens, lorsqu'ils ne font plus gueres de gros bois. Les mêmes caisses, où on les a mis pour la seconde fois, peuvent servir à la troisiéme, quand elles ne sont pas usées; ni pourries par l'eau des grands arrosemens, dont on les mouille. Que si elles sont gâtées, comme il arrive ordinairement, on n'en prendra pas pour cela de plus grandes, ce ne sera qu'à trois ou quatre ans de là qu'il pourra y avoir necessité de rencaisser, qu'on les remettra dans un lieu, qui ait plus d'étendue, c'est-à-dire, dans des caisses de dix-sept à dix-huit pouces; & celles-ci seront encore suffisamment grandes au premier changement qu'on fera ensuite, en observant toûjours les mêmes choses, soit la maniere de planter, ou le retranchement des racines & de la mote.

On pourroit enfin mettre ces figuiers dans des caisses de vingt-deux à vingt-quatre pouces; mais la difficulté de les transporter, & la grande quantité d'eau, qu'il faudroit pour les arroser suffisamment, ne le permettent gueres. Ceux qui peuvent avoir là-dessus toutes les facilités nécessaires, & de plus la commodité de la serre pour les mettre à couvert, s'en prévaudront, s'ils le veulent, & s'en tiendront là, comme aux dernieres caisses qu'on leur puisse donner. Quand on n'a point ces commodités & que les caisses de dix-huit pouces ne peuvent plus servir, on doit dès lors se determiner & se resoudre à les mettre en place dans un jardin, ou à en faire présent à quelque ami, qui n'aura pas lieu de les regarder pour cela comme vôtre rebut; puisque ces figuiers, quoique vieux de dix-huit à vingt ans, sont encore fort bons, & peuvent durer long-tems avec le plaisir d'un raport assez abondant, pourvû qu'on ait retranché une bonne partie de leur bois, & particulierement de leurs racines.

Pour remplir la place de ces figuiers dont on est obligé de se défaire, on ne doit pas manquer d'en élever tous les ans de nouveaux qu'on leur puisse substituer; non seulement par les boutures, mais aussi par les marcotes, dont j'ai parlé ci-devant, que l'on éleve dans des manequins, ou en pleine terre, ou si vous aimez mieux mettre un vieux figuier avec sa motte, metrez-le profondément en terre de telle maniere qu'il n'en sorte que les bouts des branches, qui prendront racines pendant tout l'été, & dans l'automne. Et vers le commencement d'Octobre, après avoir levé la terre proprement, vous sevrerez & couperez toutes ses branches au-dessus des racines, qui seront autant d'arbres, après les avoir mis dans des pots de terre qui auront sept ou huit pouces de diamêtre, & l'année suivante s'ils sont arrosés souvent, vous en pourrez avoir du fruit. Et afin qu'ils grossissent, vous aurez soin de les mettre dans de plus grands pots au commencement de Mars de l'année suivante & le gros figuier qui aura été mis en terre, ne laissera pas encore de servir; comme aussi les branches qui n'auront pas pris racine; car après avoir été coupées au-dessous d'un nœud & mises en terre, elles prendront racine, comme les boutures qu'on fait ordinairement.

Autres manieres de marcoter les figuiers.

VI. Outre ces manieres, dont je me suis servi pour multiplier les figuiers, vous prendrez un pot de six ou sept pouces de diamêtre, plus ou moins grand que vous perdrez à l'arbre, & après avoir fait passer une branche par le trou ordinaire du pot de telle maniere que la branche revienne par dessus le bord, vous le remplirez de bonne terre & l'arroserez à l'ordinaire, vous le sevrerez & couperez dans le tems prescrit ci-dessus.

VII. Il y a encore une autre façon de marcoter une branche de figuier. Prenez des pots de terre un peu grands, comme ceux des pots où l'on marcotte des œillets. Vous ferez couler vôtre branche dans la fente, qui se trouve faite dans le côté de ce pot & le remplirez de bonne terre, que vous arroserez ensuite, & vous ferez comme on a coûtume de faire en ces rencontres. Par ces moyens on aura une figuerie, qui se trouvera toûjours également fournie. La peine que l'on prend à cela, est avantageusement recompensée, les figuiers donnant assez souvent du fruit dès l'année même de leur prémier encaissement; & c'est en avoir eu pendant un assez long-tems, lorsqu'on est réduit à les abandonner, pour n'y avoir pas grand regret, quand même ils ne devroient servir qu'à mettre au feu.

Figuier en espaliers & en buissons.

Les figuiers en espalier & en buisson, seront traités d'une maniere différente des autres arbres. Car, au lieu qu'en ceux-ci les bonnes petites branches donnent les fruits, soit à noiau ou à pepin, ce sont les grosses qui ont cet avantage dans le figuier. C'est pour cette raison qu'il les faut ménager d'une autre maniere, qu'on ne fait ordinairement, quand elles ne sont que pour le bois.

Figuiers en espaliers.

Le naturel des figuiers n'est point d'être contraints, comme les autres espaliers, il leur faut plus de jeu & plus de liberté, si l'on veut que leurs fruits viennent mieux, & qu'ils soient meilleurs. Il faut donc bien se garder de les gêner & de les coler contre les murs pendant l'été & l'automne. On pourroit y attacher les corps des branches, mais non pas les jets qui donnent les figues; ils doivent être éloignés de la

muraille & avoir de l'air, afin que le soleil les frape plus vivement, & les rende plus sucrées & plus hâtives. Il suffit même de soûtenir les unes & les autres de ces branches par devant, avec des perches, qu'on met sur des crochets à peu près comme ceux dont nous avons décrit la forme ci-dessus. La différence qu'il y aura, est qu'ils doivent avoir environ un pié de long, afin qu'entrant quatre pouces dans le mur, il en reste huit au dehors pour faire une distance raisonnable ; & l'extrémité, au lieu de remonter en droite ligne, comme ces prémiers, sera coudée & tournée en rond pour embrasser la perche qu'elle portera. Il faut sceller ces crochets dans le mur à trois pieds les uns des autres, & commencer le prémier rang à un pié de terre, & cela en échiquier, continuant jusqu'au haut du mur de la même maniere. Les perches mises sur ces crochets empêcheront non seulement les branches de tomber, mais aussi d'être brisées & rompues par les vents ; ainsi il ne sera pas necessaire d'employer d'autre treillage, puisque cela suffira pour conserver ces précieux fruits, & leur faire acquerir toute la maturité & le bon goût, qui les fait estimer si considerablement.

On en doit user autrement aux approches de l'hiver. Ce seroit risquer trop ces arbres délicats & très-susceptibles du froid, que de les laisser si fort en proie à ses rigueurs. Il faut donc dès que les feuilles des figuiers sont tombées, en contraindre les branches près de la muraille, soit avec des lanieres & des clous, soit avec de l'osier & des échalas ; & s'ils sont trop élevés, il faut tâcher de boucher d'un côté & d'autre les plus hautes branches, de maniere qu'elles n'en soient ni rompues, ni éclatées. On y appliquera ensuite des paillassons de l'épaisseur de trois bons pouces, on de la paille, en forme de paillasson, ou enfin du grand fumier sec, soutenu par des perches mises en largeur, & quelques unes en montant, ayant soin qu'il n'y ait point d'endroit à l'espalier, qui soit découvert & exposé.

On fera encore provision outre cela, d'une assez grande quantité de fumier pour redoubler ces couvertures, au cas que le froid soit extraordinaire. Après qu'il sera passé, c'est-à-dire, vers le mois d'Avril, on les ôtera simplement à demi, c'est-à-dire ce qui se trouvera gâté & pourri par les pluyes & les mauvais tems de la saison ; & quand on verra le tems assez bien assuré, & qu'on n'arrive plus lieu de craindre la gélée, on les découvrira tout-à-fait, ce qui n'arrive gueres dans ces quartiers, qu'environ le commencement de May, auquel les figues sont deja de la grosseur d'un pois. On remet alors en liberté les branches qu'on avoit aprochées du mur & tenues contraintes, & on les laisse dans la distance qu'elles avoient avant l'hiver, se contentant de les soûtenir avec des perches en travers.

Ce qui n'est pas moins important pour la conservation de ces figuiers, est que les murailles contre lesquelles ils sont plantés, se trouvent assez fortes & épaisses pour que la gélée ne puisse pénétrer au-travers ; autrement on a le déplaisir de voir ces arbres périr du côté que l'on ne s'attendoit pas, & c'est ce qui est très-fâcheux, quand on y prend d'ailleurs les soins possibles. Il est donc nécessaire qu'on ait des murs épais d'environ deux pieds, & en même tems bien exposés. Les situations séches & élevées leur sont aussi très-avantageuses ; & c'est le contraire d'un terrain froid & humide, & d'une exposition peu favorable.

Figuiers en buisson.

Les figuiers en buisson sont les plus dangéreux à avoir par la difficulté de les conserver l'hiver, car pour le reste on les conduit de la même maniere que les autres. Si on a des petits lieux particuliers où le froid se fasse moins sentir, on pourra y en élever ; mais on doit prendre garde que si l'on prétend les tenir bas, étant en bonne terre, ils courront risque de devenir confus, ou il faudra les empêcher de faire de grands jets. Ils ont donc besoin d'être soigneusement pincés, & d'avoir toûjours quelques grosses branches taillées courtes. Et pour éviter la confusion, il faut les éclaircir souvent & les décharger, tant des vieilles branches usées, que des boutures nouvelles. Pour cet effet, il faut que ces buissons soient éloignés les uns des autres, afin de coucher tous les ans beaucoup de branches, & que, par ce moyen on puisse donner de l'air à tout le corps du buisson, & le laisser croitre en large autant qu'il pourra. Sans ces soins le fruit des figuiers en buisson ne mûriroit que très-difficilement, puisque de leur naturel ils le donnent déja plus tard que les figuiers en espaliers, ou en caisse, qui sont les plus hâtifs.

Pour ce qui est de la métode de tailler les figuiers en buisson, & de les pincer, il faut consulter ce que nous en dirons dans la suite.

Il ne reste rien à ajoûter ici, sinon que pour couvrir l'hiver les figuiers en buisson & les pouvoir conserver plus facilement, on doit à la fin de l'automne rassembler & rapprocher les branches avec des oziers & des échalas fichés en terre, ensorte qu'elles fassent une maniere de boule ou de piramide ; ensuite on les enveloppera avec du grand fumier sec, tour de même que les figuiers en espalier. On ne les découvrira même pas si-tôt que les autres qui sont à l'abri des murailles ; & quand au printems on verra des nuits dangereuses, on renouvellera les couvertures qu'on avoit commencé de leur ôter, ainsi qu'on le doit aussi faire aux espaliers, pour lesquels on peut se servir de grands draps attachés à des perches, à peu-près comme des voiles de navire, & soutenus par d'autres perches qui empêcheront que le frottement de ces draps agités par le vent, ne gâte le fruit de ces arbres. Il faut aussi par la même raison attacher ces draps tout contre la terre, par le moyen de quelques crochets qui les tiennent fermes, à peu près comme on fait à des tentes.

La taille, le pincement, & les autres opérations qu'il faut faire aux figuiers.

Prémierement, à la fin de l'hiver ou au commencement du printems, il faut éplucher & ôter tout le bois mort des figuiers. Quelque soin qu'on en ait pris, il y a toûjours plus de branches endommagées qu'on ne voudroit. Elles sont d'une complexion moëlleuse & si délicate, que le tems fâcheux de l'hiver, quelque peu rude qu'il soit, les détruit & les gâte. Il semble que la seule absence de la chaleur est en cela dangéreuse pour ces arbres, puisqu'il en périr dans des froids médiocres. On doit donc retrancher tout ce bois mort comme un bois inutile, & qui defigure ces figuiers.

Mais il y a une taille qui leur convient, qui mérite mieux ce nom que cette prémiere opération. Elle consiste à leur donner la beauté & la disposition qui leur est convenable, & à leur faire porter du fruit plus avantageusement, qui sont les deux causes pour lesquelles on taille les arbres, & les deux motifs qu'on se propose.

Pour commencer par le prémier, on ne doit pas s'imaginer que la beauté d'un figuier en caisse puisse être aussi réguliere que celle des autres arbres qu'on éleve de la même maniere, par exemple les orangers ; ni que la beauté des figuiers en buisson, ou espalier devienne aussi parfaite que celles de poiriers ou au-

tres fruitiers que l'on réduit à ces formes. Ce seroit en trop demander que d'en esperer jamais tous ces agrémens. On doit se contenter qu'un figuier en caisse soit disposé comme un véritable buisson, qui n'ait que le moins de tige qu'il se poutra, qui ne soit point élancé, c'est-à-dire, trop haut monté ou trop étendu & évasé, avec de grandes branches dégarnies, comme il est assez ordinaire d'en avoir. A l'égard des figuiers en espalier & en buisson, on a pû remarquer ci-devant, comment ils doivent être traités pour être les mieux tournés, suivant la beauté qui leur peut convenir : ainsi nous n'en répéterons rien ici.

Nous ajouterons seulement, comme une chose commune aux uns & aux autres, qu'il faut prendre soin d'ôter tous les ans à la fin de l'hiver, ou même dés la fin de l'automne la plûpart des drageons ou boutures qu'ils repoussent du pié, & n'y conserver que celles qui pourroient servir à garnir également les côtés, ou à être substituées à des branches mortes ou en langueur. On a vû ci-devant, le bon usage qu'on peut faire de ces boutures pour multiplier les figuiers qu'on veut élever, en les plantant en quelque lieu à l'ombre, où elles puissent reprendre.

A cette condition, on doit ajoûter qu'un figuier ne soit point trop haut monté. S'il alloit par exemple en peu de tems en une hauteur de deux ou trois toises ce seroit sans doute un excès blamable. On les tient plus pleins & mieux garnis, quand on les conserve dans une médiocre élevation ; & ils sont d'ailleurs plus faciles à couvrir l'hiver, au lieu que cela est fort embarrassant quand ils sont si élancés. Il faut donc d'année en année, n'y laisser gueres de grosses branches nouvelles plus longues qu'un pié ou un pié & demi, ou tout au plus deux pieds ; & c'est là la véritable taille qu'il faut faire aux figuiers après avoir retranché tout ce qu'il y a de bois mort.

Mais ce n'est pas encore tout. Vers la fin de Mars, ou au mois d'Avril, il faut couper ou rompre l'extrémité de chaque branche, qui peut être d'environ un pié de longueur. On est assez averti de le faire, quand le froid a gaté cette partie, comme il arrive ordinairement aux branches qui n'ont pas achevé de prendre leur croissance, & qui ne se sont affermies qu'un peu tard dans l'automne, mais non pas quand elles ont acquis de bonne heure toute leur perfection. On coupe donc le plus promptement que l'on peut ce qui paruit noir & ridé, qui sont des signes de mort, & même quoiqu'il ne le soit pas. Cela sert à faire fourcher plusieurs branches nouvelles, au lieu d'une seule, qui seroit montée droite par la disposition qu'y avoit ce bout que l'on taille. Par le même moyen on peut se promettre une plus grande abondance de figues, non pas des prémieres de cette même année, mais des secondes, & des figues-fleurs de l'année suivante, puisque du nombril de chaque feuille il en sortira immanquablement une figue, & quelquefois deux en même tems, dans l'une de ces deux saisons.

Ce n'est pas même là le seul & unique avantage de cette opération. On peut dire que cette maniere de pincer ou de tailler le bouton qui paroît à l'extrémité des branches, contribue encore beaucoup à faire sortir plûtôt les figues ; d'où il arrive aussi qu'elles mûrissent plûtôt, puisque les premieres sorties de chaque arbre sont constamment les prémieres figues mûres qu'on puisse cueillir. Cela sert aussi à faire grossir davantage ce fruit ; & la raison en est assez sensible. Car la seve étant empêchée de monter aussi vîte qu'elle auroit fait sans cette taille, elle se répand dans les parties voisines, & en même-tems dans les figues qui s'y forment & qu'elle nourrit par conséquent mieux qu'elles ne l'auroient été.

Nous ne devons pas oublier d'observer que ce sont des jets de l'année précedente, qui sont gros & médiocrement longs que l'on doit rompre ou couper de la sorte ; car pour ceux qui sont fort gros & fort longs, on a vû jusqu'à quel point il les faut racourcir ; & à l'égard des menus, il est plus à propos de les ôter entierement. En effet, il n'en est pas de même des figuiers à l'égard des branches qui donnent leur fruit, comme des autres arbres fruitiers. Dans ceux-ci ce sont les petites branches qui ont cet avantage, & au contraire, c'est le partage des grosses branches des figuiers, quand elles ne sont pas de faux bois, car ils en ont aussi bien que les autres especes d'arbres. C'est pourquoi il faut autant s'attacher à détruire leurs petites branches, que l'on doit avoir soin de les conserver dans le reste des fruitiers.

On connoît dans les figuiers les branches de faux bois par des yeux plats & fort éloignés les uns des autres, tout de même qu'aux fruits à pepin & à noyau. Ces branches doivent être taillées plus courtes que celles qui étant venues aux extrêmités des autres branches, sont bonnes & médiocrement longues, & ont leurs yeux gros & fort proche les uns des autres.

Mais il y a un embarras, qui n'est pas petit à bien tailler ces grosses branches qui sont bonnes. Il vient de ce que ce sont ces mêmes branches qui doivent servir tout à la fois à donner le fruit & à faire la figure qui convient à ces arbres ; au lieu que dans les autres, les grosses branches ne servent que pour la figure, & ne font jamais le fruit, ainsi qu'il vient d'être dit. Il semble à cause de cela, qu'il soit impossible d'avoir des figuiers en caisse, principalement qui soient & bien formés, & bien chargés de fruits. Car, comme ces figuiers doivent demeurer fort bas, si l'un veut racourcir leurs branches, pour se conformer à cette idée qui fait une de leurs, principales beautés, on diminue en même tems le bois & l'abondance du fruit ; puisque tout figuier qui n'a gueres de bois, ne donne gueres de figues.

Pour choisir un milieu là-dessus, voici ce que j'estime à propos que l'on fasse. C'est de racourcir tous les ans quelques-unes des plus grosses branches, soit qu'elles soient vieilles, soit qu'elles soient nouvelles. Par là on pourvoira à la beauté de la figure, telle qu'on la peut esperer, sur le pié qu'elle a été expliquée. Pour avoir du fruit, on hazardera de laisser les autres dans leur longueur, afin que s'y trouvant plus d'yeux, elles chargent davantage, comme elles font; car chaque œil resté au printems sur les grosses branches de l'année précedente, donne tout autant de figues, & même quelquefois le double ; mais il suffit d'y en laisser une qui puisse réussir, & se mieux nourrir, supposé que la saison soit favorable. Il arrive même quelquefois que chaque œil donne une branche, suivant que la mere branche est grosse & a été taillée courte ; & comme chaque branche s'allonge ordinairement de six à sept yeux, tant depuis le mois de Mars jusqu'à la mi-Juin, que depuis la mi-Juin, jusqu'à la fin de l'automne, on peut attendre six ou sept figues, & non davantage, puisqu'il n'en vient jamais deux fois en un même œil ; & que celui qui en donne à l'automne, soit qu'elles soient venues à maturité, ou non, n'en pousse plus au renouveau.

Au cas que les branches qu'on aura laissées longues pour le fruit, vinssent à frustrer nôtre attente, on les peut racourcir à la mi-Avril, ou au commencement de Mai. Il est vrai que ce sera s'appauvrir en secondes figues, & en diminuer le nombre, ce qui est assez fâcheux, après que les figues-fleurs ont déja manqué ; & la raison de cette diminution est, que les branches nouvelles qui doivent sortir de celles qu'on a taillées, ne sauroient sortir assez tôt pour porter des figues

d'automne ; mais aussi le nombre des figues-fleurs de l'année d'après en sera plus abondant, parce que ces nouvelles branches auront eu assez de tems pour s'ajoûter autant qu'il faut pour cela.

S'il arrivoit que l'on conservât quelques branches un peu foibles, il les faudroit tenir fort courtes, afin que la séve qui se seroit dissipée dans une plus grande longueur, & qui n'auroit par ce moyen rien produit que de chetif, se ramassant & s'employant à nourrir ce qui reste, le rende plus gros & plus vigoureux, & que les figues qui y pourront venir, en soient plus belles. Que si contre cette esperance, il n'en naissoit que d'autres branches foibles, il n'y auroit pas à balancer, de les ôter toutes, ou de n'en conserver tout au plus que la basse, qui par-là pourra devenir raisonnablement grosse, y ayant le plus de disposition.

Comme on a rompu ou coupé au mois de Mars & d'Avril les bouts des jets de l'année précedente, il en faut faire de même au commencement de Juin à l'égard des grosses branches, qui auront poussé depuis le printems, afin d'en multiplier les jets durant l'été, & d'avoir par le même moyen un plus grand nombre des prémieres figues l'année d'après ; sans ce soin l'on se promettroit en vain beaucoup de fruit dans l'une & l'autre des deux saisons. Il faut nécessairement y préparer les bonnes branches nouvelles, en les pinçant avec prudence & addresse, & en arrêtant par cette opération les jets de l'année. Cela sert aussi à empêcher que l'arbre ne s'éleve trop & en trop peu de tems, & qu'il n'ait des branches trop longues & dégarnies. On peut même dire qu'il en revient de l'avantage dès l'année même, pour les figues d'automne que ces arbres sont forcés par ce pincement & par cet arrêt de seve, de donner de meilleure heure & plus hâtives.

Lorsque les grosses branches qu'on a laissées longues les années précedentes, pour en tirer plus de profit, menacent par leur épuisement, de laisser bien-tôt la place qu'elles occupent, vuide & dégarnie : il faut aux mois d'Avril & de Mai les ravaller & racourcir jusques sur le bois plus vieux, principalement quand il n'y a pas de fruit qui merite qu'on ait encore quelque consideration pour elles. Ce ravallement pourra produire de nouvelles branches, dont on recevra plus de satisfaction. Mais quand cela ne seroit pas, comme la chose n'est pas plus infaillible qu'à l'égard d'autres fruitiers qu'on traite de même, on évitera toûjours un grand inconvenient, en retranchant de la sorte ce qui seroit capable de rendre un endroit désagréable & dégarni. Et comme il se fera d'ailleurs un surcroit de seve sur les branches voisines, & même sur la vieille branche qui a été ravallée, il n'en pourra revenir qu'un très-bon effet pour la perfection de toutes ces parties.

Une chose qui est très-certaine, c'est que les figuiers ne poussent jamais si bien qu'à l'extrémité naturelle, & qui n'a point été coupée, des branches formées l'année précedente. C'est ce qui doit obliger de ne tailler qu'avec de grand ménagemens, & d'observer avec soin tous les cas qui méritent qu'on le fasse, & les regles que nous avons prescrites là-dessus. Elles nous paroissent assez suffisantes & assez bien expliquées pour devoir esperer un grand succès de leur pratique, soit pour rendre les figuiers d'une forme plus parfaite, soit pour leur faire pousser plûtôt, & en plus grand nombre les figues de chaque saison.

Arrosement dont les figuiers ont besoin quand on les a retirés de la serre

Cet arrosement doit être d'une telle maniere que toutes les racines s'en ressentent, sur la fin de Mars, ou au commencement d'Avril. On pourra accélerer le fruit & le rendre plus hâtif par ce moyen. Il faut mettre un boisseau de fumier de pigeon ou de poule plus ou moins selon qu'on en a besoin, dans les vaisseaux où on laisse reposer l'eau qui sert à ces figuiers. On doit ensuite les arroser deux ou trois fois, & chaque fois qu'on leur donnera de l'eau, on aura soin de la brouiller avec le fumier par le moyen d'un rateau. On peut faire la même opération sur la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre, pour faire mûrir plus promprement les figues d'automne.

Après le premier arrosement, on peut s'abstenir d'en faire jusqu'à ce que vers le milieu du mois d'Avril, le fruit vienne à paroitre tout-à-fait avec quelques feuilles, & même un peu plus gros ; parce que les pluyes ordinaires qui tombent au printems, seront assez suffisantes pour les humecter autant qu'il faut dans ces commencemens. Quand il pleut aussi fort abondamment en été, on peut se passer des grands arrosemens qui sont necessaires en ce tems-là à cause que dans les jours pluvieux, l'absence du soleil tient les racines assez fraiches, & ne les altere point comme quand il paroit. Ainsi, quoique les pluyes n'aillent pas peut-être à pénétrer le corps de la motte, on peut cesser d'arroser les figuiers, qui hors de là le veulent être amplement chaque jour, ou tout au moins, de deux jours l'un.

On ne doit point discontinuer ce soin, quand il ne tombe que de petites pluyes ; elles sont inutiles aux figuiers, parce que les feuilles larges de ces arbres empêchent que la terre qui est fort serrée & fort dure dans les caisses, à cause de la multitude des racines, ne puisse être humectée par une si petite quantité d'eau, ne pouvant pas même l'être par des pluyes abondantes. Ce seroit donc s'abuser extrémement, & mettre les figuiers au hazard, que de compter que ces pluyes pussent tenir lieu des arrosemens nécessaires ; puisqu'indubitablement leurs fruits courent risque de tomber & de perir, dès que les racines cessent le moins du monde d'agir faute d'humidité. Car manquant par là de fournir aux figues le secours perpetuel de seve & de suc alimentaire dont elles ont besoin, il arrive qu'elles demeurent mollasses, & comme pleines de vuide, au lieu de prendre une bonne chair moëlleuse ; ce qui fait qu'ensuite on les voit tomber, au lieu de parvenir à une heureuse maturité.

La nécessité d'arroser souvent & amplement pour éviter un inconvenient aussi fâcheux, est à la vérité un peu embarrassante, & c'est pour ainsi dire, la principale & presque l'unique sujetion qui accompagne les caisses, & les pots. On n'est pas dans la même peine pour les figuiers en place. Ils donnent ordinairement de fort belles figues, également grosses & bonnes, quoique plantés en lieux secs & arides ; & la raison est que leurs racines s'étendant avec liberté dans le voisinage, elles y trouvent toûjours assez de fraicheur pour bien faire leur devoir, parce qu'il ne s'en fait point une aussi grande consomption que dans les caisses, qui sont frappées de toutes parts de la chaleur du soleil, au lieu que la pleine terre ne l'est que du côté de la surface.

Pour jouir d'un pareil avantage dans l'usage des caisses, on peut les placer de telle sorte, que le fond porte à terre. Par ce moyen il en sortira des racines, qui pénétrant dans cette terre, s'y multiplieront de maniere que l'arbre se portant mieux, on pourra se passer de grands arrosemens, parce que ces racines seront autant de canaux qui leur fourniront une humidité interne. Mais aussi il y a d'autres inconveniens à craindre ; car outre que les caisses pourrissent plûtôt de cette maniere, on ne peut encore les changer de

placa

place à l'entrée de l'automne pour les mettre, comme on fait les autres, dans une exposition où elles puissent profiter de toute la chaleur du soleil, pour la maturité des figues de cette saison ; parceque les racines venant à être attachées par ce changement & ce transport, l'arbre & le fruit en souffrent considérablement, & il n'en peut arriver que du chagrin.

Il est vrai que pour obvier à cela, on peut mettre d'abord ces sortes de figuiers en un lieu où ils ayent tous les secours nécessaires dans l'arriere saison. Avec cette précaution, on peut en élever ainsi quelques-uns dans des caisses déja usées, principalement quand ils sont vieux encaissés. Ce sera un grand soulagement dans l'embarras qu'il y a à arroser aussi abondamment & aussi souvent qu'il le faut pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre ; & l'on aura par ce moyen des figuiers plus vigoureux. Mais ce à quoi il ne faut pas manquer, est que quand on vient à fermer ces caisses, & les pots, ou du moins au sortir de la serre, on coupe soigneusement toutes les racines qui en seront sorties, à cause que tout ce qui est éventé, se gâte absolument, & les remettant ensuite en place, de maniere que le fond touche encore à terre, on verra que les racines se multiplieront toûjours davantage, & augmenteront de plus en plus la satisfaction qu'on en reçoit.

Quand on arrose les figuiers, on prendra garde exactement de ne pas manquer de donner de l'eau à la figue bergamotte ; car si une fois on omet de lui en donner ce qu'il en faut, ce que l'on connoît lorsque les feuilles s'abbatent, tout le fruit immanquablement tombera. Pour y remedier, il faut mettre de la fiente de vache sur les pots, ou sur les caisses ; il n'est pas de même des autres ; ils se soutiennent.

De la serre où l'on doit enfermer les figuiers.

La serre pour conserver ces arbres est passablement bonne, si elle est raisonnablement close, tant du côté de la couverture, qu'aux portes & aux fenêtres, quand même il y pourroit géler, & que la terre viendroit à s'en ressentir, on ne doit pas s'en allarmer. Cela peut arriver, sans que le figuier en reçoive un grand préjudice. Une sale ordinaire, une écurie, une cave même, ou autre semblable lieu, sont assez bons pour cet usage, pourvû que ces endroits ne soient point extraordinairement humides, quoiqu'ils puissent être très-pernicieux pour les orangers & jasmins. Que si l'on prétendoit laisser les figuiers en caisse exposés à la merci de l'air & du froid, ce seroit en trop demander. On ne peut pas se dispenser de les mettre à l'abri, quelque part que ce soit, où la grosse gélée ne donne pas sur leurs branches. Leurs racines courroient même risque de géler, passant l'hiver hors d'une serre ; ce qu'on n'a pas lieu de craindre des figuiers en pleine terre, qui de ce côté sont du moins à couvert d'un pareil accident.

A l'égard de leurs branches, les paillassons, le fumier sec, la paille & les autres couvertures que nous avons marqué qu'on leur pouvoit faire, les conserveront suffisamment, pourvû que les murailles contre lesquelles ils sont exposés, ayent les conditions d'épaisseur prescrites. Que si l'on avoit le malheur de voir tous ces soins inutiles par l'extrême rigueur du froid, ou par quelqu'autre inconvenient sur lequel on n'ait rien à se reprocher, on ne peut que s'en consoler, & il ne faut pas se rebuter pour cela de la culture d'un arbre qu'on éleve, & qu'on multiplie d'ailleurs si heureusement, & avec autant de facilité. Les grands hivers ne reviennent pas si souvent, pour qu'on ait lieu de porter jusques là son dégoût & son chagrin.

Je conseillerai donc toûjours de s'attacher à avoir de ces arbres autant que l'on pourra, d'autant plus que le mal qui provient de là, n'est pas sans remede ; car si ce sont les petites branches seules qui viennent à géler, on a vû dans ce qui a été dit de la taille comment en les épluchant & coupant jusqu'au vif, on peut en esperer de nouveaux jets ; & si ce sont les grosses branches, en recepant ces arbres assez bas, on les rajeunira entierement.

On ne doit pourtant pas en venir à cette derniere opération, dès que des figuiers paroissent comme morts au printems. Il faut attendre à les receper après la saint Jean ; parce qu'il arrive souvent que dans la seconde pousse qui commence alors, la seve très-forte monte aisément des racines & du pié aux parties superieures, & y rétablit la vigueur avec la vie ; ainsi il se trouve que ce n'a été qu'un grand engourdissement causé par les tems fâcheux de la rude saison.

On est heureux quand on peut toûjours placer ces arbres dans de bonnes expositions, principalement contre des cheminées, ou à quelqu'autre bon abri de maison, où par le secours des précautions que l'on y ajoûte, il n'ont rien à craindre du côté du froid ; on évite alors toutes ces incisions fatales, & l'on n'est point dans le peril de manquer de figues plus d'une année.

Pour ce qui est de ces arbres, on se tromperoit extrêmement si l'on croyoit que la neige pût servir à leur conservation. Elle est véritablement très-souveraine & très-propre pour cela à l'égard de plusieurs plantes jeunes & tendres ; par exemple des pois, des fraisiers, des laitues, &c. Mais pour les figuiers, elle y est absolument inutile, & contribue plûtôt à leur destruction.

On ferme les figuiers au commencement des gélées du mois de Novembre, & quand ils sont ainsi enfermés pendant tout l'hiver, il suffit que la serre soit médiocrement fermée, afin que les grandes gélées ne pénetrent ni par le couvert, ni par les fenêtres, ni par la porte.

Du tems où l'on doit retirer les figuiers de la serre.

On les retire vers la mi-Mars ou environ, dans quelque beau jour, & lorsque les gélées paroissent ne devoir plus revenir. On place les pots ou les caisses contre quelque muraille exposée au midi & au levant, où on leur donnera une mouillure d'une telle maniere, que toutes les racines s'en ressentent, comme j'ai dit ci-dessus.

Pour être mieux assuré contre ces gélées, on ne doit pas s'en tenir à cet abri seul, quelque favorable qu'il soit pour les figuiers, soit en caisse ou en place. Il faut de plus les couvrir de draps, de paillassons, de grand fumier sec, de cossats de pois, ou autres choses semblables, quand on prévoit des nuits dangéreuses. Ordinairement on est averti là-dessus par des vents froids de Galerne & de Nord, ou par des giboulées, des grelots, ou des neiges fondues ; & l'on ne peut sans négligence extrême, & sans la derniere imprudence, risquer des figuiers, & leur refuser ces secours, après des signes d'un si mauvais augure.

Nous ne répeterons pas ici qu'après avoir ôté ces arbres de la serre, & les avoir mis à l'abri, on les doit arroser amplement, pour les raisons que nous avons marquées ci-dessus ; ni quand on doit recommencer de le faire. Nous ajoûterons seulement, qu'après avoir porté les figuiers en place où ils puissent demeurer tout l'été, on leur donnera encore une bonne mouillure comme la premiere, ensorte que l'eau pénétre toute la caisse.

Ce sera vers la mi-Mai qu'on éloignera ainsi ces arbres de l'abri qu'on leur avoit donné, pour les mettre plus au large en plein air, n'ayant plus alors à crain-

dre aucun froid. Si l'on a quelque lieu particulier pour eux, bien entouré de bonnes murailles, on en pourra faire quelque petite figure d'allées, bordées de deux côtés, ou une maniere de petit bois verd, en cas que l'on en ait un nombre suffisant. On commencera ensuite de les arroser plus souvent, c'est-à-dire, tous les huit jours une fois; & vers la mi-juin on en viendra tout-à fait aux grands & fréquens arrosemens de presque tous les jours, que nous avons dit être nécessaires pendant tout l'été.

Ce que l'on fait à l'égard des figuiers en caisses au sortir des serres, c'est-à-dire, la methode de les ranger le long de bonnes expositions, se peut pratiquer en automne pour procurer une maturité parfaite aux figues de cette saison. Comme la chaleur du soleil devient alors plus foible, & ne frappe plus directement, il est bon de les rapprocher des murs, où la réflexion & reverberation des raions de cet astre puisse en augmenter l'effet & l'ardeur. Mais il ne faut pas pour cela, ainsi qu'il a été dit, qu'il soit sorti de racines hors de la caisse. Autrement ces racines venant à être nécessairement arrachées pour le transport, l'arbre, & le fruit en souffriroient considerablement; au lieu de donner le plaisir qu'on en attendroit.

Plûtôt ils poussent au printems, plûtôt aussi on a les secondes figues d'automne. Il arrive quelquefois qu'on a les prémieres figues mûres dès la fin de Juin & vers le commencement de Juillet, & les secondes dès le commencement de Septembre. Au contraire dans les terreins froids les figues ne sont bien sorties qu'environ la fin d'Avril, ou vers la mi-Mai, & les prémiers jets ne commencent gueres non plus de pousser que dans ce tems; ce qui fait que les premiers fruits n'y mûrissent qu'à la mi-Juillet, ou à la fin, & les seconds vers la fin de Septembre seulement.

Nous avons remarqué ci-devant que de chaque œil resté au printems sur les grosses branches de l'année précedente, qui sont les seules qui donnent le fruit, à la difference des autres arbres dans lesquels ce sont les petites branches qui ont cet avantage; que de chacun de ces yeux, dis-je, il en naît une figue, & quelquefois deux; ensorte que chaque branche contenant ordinairement six à sept yeux, ce sont autant de figues qu'on en doit sûrement attendre. Mais la maniere dont ce fruit naît mérite bien qu'on y fasse plus d'attention.

De la maniere extraordinaire dont naissent les figues.

Il n'est précedé d'aucune fleur comme c'est l'ordre commun de la nature, commençant reglément la production de ses fruits par des boutons à fleur qu'elle fait paroître; & s'il y a d'autres plantes où le fruit paroisse le prémier, comme aux melons, concombres & citrouilles, il s'y forme toûjours après une fleur, du succès de laquelle dépend la perfection de ce fruit; au lieu que la figue naît tout d'un coup parfaite sans fleurir & sans qu'il paroisse encore aucune feuille.

La figue sort de l'ancien nombril de la queue de certaines feuilles de l'année précedente, c'est-à-dire, d'auprès l'endroit où étoient les feuilles qui l'été precedent ont été poussées, & n'ont point porté de fruit; car l'on doit se ressouvenir de ce que nous avons dit ailleurs, qu'il ne vient jamais deux fois des figues à un œil, de sorte que celui qui en pousse en automne, soit qu'elles ayent mûri ou non, n'en pousse plus d'autres au nouveau.

Les figues de la seconde séve naissent aussi de la même maniere, c'est-à-dire, du nombril de chaque feuille poussée depuis le printems jusqu'à la mi-Juin, qui est à peu près le tems du solstice d'été, & par conséquent celui du redoublement de séve dans les plantes. Le nombre de ces figues ne va non plus en

nos climats qu'à cinq, six ou sept tout au plus sur chaque bonne branche. On dit brannhe, parcequ'on sait que chaque branche n'est pas telle. Les foibles ne sauroient avoir cet avantage, ni les gros rejettons du pié, ni toutes les branches sorties de la taille faite sur le vieux bois, ni mêmes les grosses branches qui naissent en faux bois du corps de l'arbre; si bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naissent raisonnablement grosses, & suivant l'ordre naturel dans lequel sont produites les branches en toute sorte d'arbres.

Ce n'est pas encore tout. Ce qu'il y a de singulier dans la production des fruits de cette espece, c'est que dans les autres arbres, les plus beaux se trouvent ordinairment placés à l'extrémité des branches, surtout de celles qui sont foibles, & il ne s'en fait qu'une fois chaque année, mais la nature pratique le contraire pour les figues. Car comme on l'a déja dit plus d'une fois, elle en produit deux fois par an, & elle ne le fait gueres que sur les grosses branches, de maniere que particulierement pour l'automne, elle n'en fait que sur les arbres assez vigoureux. Elle place les prémieres & les plus grosses dans les parties les plus éloignées de l'extrémité, & les autres diminuent à proportion qu'elles en sont plus ou moins proches; & elles suivent communément le même ordre en mûrissant.

La maniere dont le figuier d'Inde fait ces productions, tellement que sans avoir ni tige ni branches, il se sert de ses feuilles pour se multipliet & s'accroître, est sur-tout très-surprenante & une des choses qui sans doute mérite le plus l'admiration de l'homme.

OBSERVATIONS.

Comme les figures de la prémiere séve sont pour l'ordinaire, assurées de mûrir toutes à la fin de Juillet & pendant le mois d'Août, s'il ne survient quelques fraîcheurs qui les fassent tomber, & si pendant ces mois de chaleur elles ne sont point gâtées, ou par trop de pluies, ou par des ardeurs trop brulantes. On voit bien par là qu'il est plus important de travailler à avoir beaucoup de ces prémieres figues, que de celles de la seconde séve, desquelles on ne doit esperer de voir mûrir que celles qui étant nées dès la mi-Juin, se trouvent presqu'en grosseur avant la fin de Juillet, encore faut-il que ce soit dans un terroir assez chaud & sec, & que l'automne soit accompagnée de chaleur, & exempte de gélées & de pluies froides, comme il n'est que trop commun d'en avoir.

D'ailleurs, il n'y a toûjours que trop de ces secondes figues. La raison est que les figuiers qui se portent bien, font ordinairement pendant le printems beaucoup des jets assez beaux, & que chaque feuille faite avant la S. Jean porte regulierement une figue, soit pour l'automne de l'année même qui court; soit pour l'été de l'année suivante, quand la figue n'a pas paru dans l'automne.

C'est ce qu'elles font presque toûjours, & qu'il seroit à souhaiter qu'elles ne fissent point; car de toute cette grande quantité de figues qu'on voit paroître pour l'automne, la plûpart viennent inutilement par la difficulté qu'il y a qu'elles mûrissent, à moins qu'une très-bonne exposition ne vienne au secours; & souvent même les pluyes froides & les gélées blanches les font périr, en les faisant crever, ouvrir, & ensuite tomber. Que si elles se conservent vertes, attachées à l'arbre, on ne doit pas pour cela s'attendre qu'un renouvellement de séve au printems les puisse porter à maturité; elles tomberont immanquablement, & ne donneront jamais aucun plaisir, mais plûtôt du

chagrin de ce qu'elles auront occupé dans l'automne une place, où elles auroient mieux réussi l'année d'après.

Les Figuiers chargent moins en prémier, par une raison opposée à la précedente. Comme on n'a des figues-fleurs qu'à proportion des jets & des feuilles poussées depuis la S. Jean de l'année précedente, jusqu'à la fin de l'automne, & que souvent les figuiers, particulierement ceux qui sont en caisses, ne font que peu de branchas & assez courtes, parce qu'ils n'ont guéres de vigueur pendant l'été, & que cependant ils ont leurs fruits à nourrir. Il arrive de-là qu'ils n'en sauroient donner beaucoup au printem, d'autant que les branches foibles ne sont propres ni à en faire dans ce tems-là, ni, quand elles en feroient, à les conserver contre l'intemperie de la saison. Il faut donc y suppléer autant qu'on peut; & puisque le tout dépend des beaux jets, qu'on fait des figuiers après la S. Jean, on doit prendre soin que le pié soit toûjours bien vigoureux pour cela, & ne lui rien épargner des secours qui lui conviennent en cet état.

Pour connoître quand les figues sont mûres.

Il nous reste à parler de la maturité des figues & à quoi elle se connoît, afin de pouvoir cueillir un fruit si précieux dans le point de bonté parfaite qui lui est particulier, sans quoi l'on se donneroit envain beaucoup de peine & de fatigues. On doit être en cela d'autant plus exact, que les figues sont du nombre des fruits, qui durent le moins bons à manger. Il y a des fruits, par exemple, les poires de bon chrêtien, qu'on peut manger pendant un mois & plus; d'autres ne sont bons qu'une semaine, comme les rousselets, le beurré, la bergamotte, la verte longue, &c. Quelques autres durent davantage, comme les raisins, les pommes & presque tous les fruits d'hiver. Mais pour les figues, elles n'ont qu'un jour ou deux, non plus que la plûpart des pêches. Ainsi il est important de les bien prendre dans leur tems, pour n'avoir pas à se reprocher de n'avoir sçû profiter d'une si agréable recompense de tous les soins qu'on a pris.

On juge de la parfaite maturité d'une figue à la voir & à la toucher; c'est pourquoi, si après avoir paru à l'œil d'une bonne couleur, jaunâtre ou autre qui appartient à son espece, d'une peau ridée & un peu déchirée, d'une tête panchée, & d'un corps pour ainsi dire ratatiné & tout rapetissé, on la trouve moëleuse sous les doigts, & qu'elle vienne à quitter l'arbre pour peu qu'on la souleve, ou qu'on l'abbaisse; on peut alors cueillir hardiment cette figue, comme tout-à-fait mûre & parfaitement bonne; mais si avec toutes ces prémieres apparences, elle ne quitte pas facilement la branche, il la faut encore laisser pour quelques jours, n'étant jamais assez mûre quand elle refiste. Que si cette figue, ayant toutes les bonnes marques de maturité, a été cueillie par une main habile, & qu'ensuite elle soit servie, il est inutile de la tâtonner rudement, comme font plusieurs gens grossiers. On doit juger qu'elle est bonne à prendre & à manger, à la voir seulement; ou si l'on y porte la main, ce ne doit être que pour la toucher doucement & du bout du doigt, non pas vers la queue; car ce n'est pas la partie la plus mûre comme en beaucoup d'autres fruits, mais à l'extrémité plus éloignée qui est toûjours la meilleure & qui parvient la prémiere à maturité.

Il ne faut pas laisser tellement mûrir les figues que la queue s'en détache; ce seroit un défaut si elle n'y étoit pas, puisqu'elle y fait un agréable ornement. En les cueillant, il les faut mettre dans une corbeille garnie de quelques feuilles tendres & délicates, comme sont les feuilles de vigne, & les placer chacune séparément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les cotés, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus seroit capable de meurtrir celles de dessous. Rien aussi ne leur seroit si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par là de ce qu'elles ont de meilleur jus.

Pour avoir des figues précoces délicieuses.

Piquez légérement avec un canif, demi pié au-dessous du fruit, les branches qui en seront les plus chargées, & dont les fruits seront les plus avancés, & les plus sains. Attachez au bas de l'endroit piqué un cornet de parchemin, d'environ quatre doigts, & l'ayant rempli de fiente de pigeon, détrempée avec de l'huile d'olive, vous le couvrirez d'un linge, que vous attacherez avec de l'ozier, ou de la ficelle. Vous mettrez aussi une goutte d'huile sur chaque figue & vous continuerez ainsi tous les quatre, ou cinq jours.

Proprietés des figues & leur bon usage.

La maniere d'en user avec profit, est de les manger l'estomac vuide & avant le repas, comme tous les autres fruits qui se corrompent aisément. Les mangeant ainsi avec du pain, elles ont des vertus admirables; car elles temperent les visceres, & y appaisent l'excès d'une chaleur importune. Elles produisent encore plusieurs autres bons effets; elles étanchent la soif, adoucissent la poitrine & facilitent la respiration; elles desembarrassent le foie & la rate des obstructions dont ils sont affligés; déchargent les reins & la vessie de leurs glaires & de leurs sablons, lâchent le ventre, & enfin nourrissent & engraissent; témoins les Arletes, qui luttoient avec plus de vigueur, quand ils ne vivoient que de figues & de pain; témoins encore les gardiens des figuiers, qui, au rapport de Galien, étoient si gras, parce qu'ils ne mangeoient presque que des figues.

Les figues ont encore cela de particulier, qu'elles contribuent à la vigueur des jeunes gens & à la santé des vieillards; si bien que ceux qui en usent souvent, ne souffrent point de rides sur leur visage. La raison qu'on rend, est que les figues par leur matiere grasse engendrent un sang qui s'adoucit beaucoup; & cette même matiere étant portée à la superficie du corps, y est tellement épurée aussi bien que le sang, de tous ses excremens sereux & superflus, que ce qui reste, sert de fard naturel, & rend le visage entierement net & poli.

Une des autres proprietés des figues est de pénétrer, nettoyer & digérer, comme étant chaudes au prémier degré & humides au second; & parce que cette humidité les fait corrompre bien-tôt, cela nous oblige à les manger avec du pain avant le repas, afin que le levain du pain en corrige les mauvaises qualités.

C'est une maxime dans la Médecine de commencer toûjours par les choses les plus humides & les plus aisées à digérer, quand on dîne ou quand on soupe; & c'en est encore une autre, qu'après les fruits doux & sucrés, qui avec cela passent bien-tôt, on doit plûtôt boire de l'eau pure, ou de l'eau mêlée avec un peu de vin, que du vin pur. Le vin pur emporte, dit-on, trop promptement dans les veines lactées la matiere des figues, & avant qu'elle soit digerée; ainsi elle cause des vents & des indigestions à ceux qui en boivent de la sorte; au lieu que l'eau procurant une fermentation plus lente, les figues se digérent mieux, & font ensuite un sang plus louable.

Les personnes saines ne sont pas les seules qui se trouvent bien de l'usage de ce fruit, il profite aussi aux malades, & rien n'est plus salutaire à ceux qui ont la fiévre, & le ventre resserré, qu'une figue à

demi séchée sur l'arbre par les ardeurs du soleil.

Les figues séches ont leurs vertus particulieres aussi-bien que les fraîches. On en peut manger même après le repas sans qu'elles incommodent ; aussi sont-elles plus pénétrantes & plus chaudes que les autres par la ténuité de leurs parties, & ne sont pas si humides. On estime que c'est un remede très-assuré, que de les appliquer en forme de cataplâme avec du pain & du vinaigre, pour ouvrir un abcès, pour faire mûrir un charbon, & pour s'opposer au progrès d'un chancre caché.

On employe les figues dans les tisannes pectorales, avec les jujubes, sebestes, &c. On en met cinq, ou six sur chaque pinte d'eau. On s'en sert aussi dans les fluxions sur la gorge & sur la luëtre, en gargarisme, bouillies dans du lait. Elles sont propres à adoucir la toux & les rhumes opiniâtres. On en fait un sirop fort propre contre les maladies du poûmon. La décoction des figues & des raisins secs, soulage dans la petite verole & la rougeole, ceux qui ont mal à la gorge. On fait un onguent excellent pour les engelures, avec la poudre de figues roties, mêlée dans le miel. On applique les figues sur les hémorrhoïdes pour en appaiser la douleur & l'inflammation.

FIGURE. Image, représentation de quelque chose. Pour faire des figures, ou des vases d'écailles d'œufs, il faut faire calciner les écailles, en les mettant pendant deux jours au four, où l'on cuit les pots, ou la brique ; puis les ayant réduites en poudre, on en fait une espece de pâte avec la gomme Arabique & le blanc d'œuf, & l'on forme de cette pâte des figures, & des vases qu'on fait sécher au soleil.

FIGURES, pour les enrichir, pour les éclaircir. *Voyez* OR. ESTAMPES. PEINTURE.

FIL

FIL. Ce mot s'entend ordinairement du fil qui est fait avec de la filasse de lin, ou de chanvre, & qui sert à coudre & à fabriquer divers ouvrages de lingerie. On fait aussi du fil d'autres matieres, telles que sont la soye, la laine, le cotton, les orties, la houatte, une sorte de soye d'Orient qui vient dans des gousses, l'écorce de certains arbres ; enfin le poil de quelques animaux, entr'autres des chameaux, des chevres, des moutons de Moscovie, des castors ; & de certains bœufs de la Louisiane, dont le poil est si beau, si fin & si long que la soye même n'est guéres plus belle.

FIL DE FER. Il y en a de plusieurs grosseurs en diminuant toûjours depuis environ dix lignes, jusques aux moindres échantillons. Le plus fin s'appelle manicordion, de même que le fil fin de léton ; on se sert de l'un & de l'autre pour faire des clavessins, psalterions, & autres semblables instrumens de musique.

FIL. Pour le blanchir. *Voyez* BLANCHIR.

FILANDRES. Ce sont des crespes qui tombent de l'air, & qui s'attachent sur les voyes d'une bête, ce qui les fait connoître vieilles.

FILANDRES. *Voyez* OISEAU de proye.

FILET. C'est un terme qui se dit de ces raiseaux qui sont faits de filets pour prendre du poisson, comme les trubles, semes, éperviers, tramails, &c. ou pour la chasse, comme les tirasses, traineaux, cordelieres, rets, pochettes, boursettes ou bourses.

On enseignera ici l'art de faire diverses sortes de filets pour prendre des poissons, des oiseaux & des bêtes à quatre pieds. Si on trouve quelque difficulté dans cette opération, on peut avoir recours à ceux qui s'adonnent à cette chasse, pour s'informer de ceux qui ont fait leurs filets, quoiqu'on y puisse travailler facilement, si on suit les avis qui sont ici marqués.

Avertissement pour travailler aux filets.

I. Quiconque veut travailler aux filets, doit toûjours avoir provision d'une demi douzaine d'aiguilles de bois de plusieurs grandeurs, afin d'en changer selon la grandeur des mailles. Ces aiguilles se font ordinairement de fusin, (autrement du garais,) ou bien de coudre, longues de neuf, dix, onze ou douze pouces, épaisses comme le dos d'un couteau. On aura aussi des moules de diverses grosseurs, qui seront de bois de saule, afin qu'ils soient plus légers, & lorsqu'on voudra faire des mailles au dessus de trois pouces de largeur, il faudra que le moule soit plat, & fait de quelque morceau de douelle de tonneau ; parce qu'un moule se doit tenir avec le pouce, & le prémier doigt de la main gauche, ce qu'on ne peut faire, quand il est gros.

Maniere de mailler.

II. Il y a deux façons de mailler.

La prémiere est par dessus le pouce, qui s'appelle *brise-coup*. On l'employe pour le rabillage des filets, & pour faire de grandes mailles, quand on travaille sur un moule plat.

La seconde maniere de mailler est sous le petit doigt, qui s'appelle *lacer*, celle-ci sert à toutes sortes de filets, exceptez ceux dont on vient de parler. Elle est la plus commune & la meilleure, parce que le travail en est plûtôt fait de la moitié que de l'autre façon. Il est pourtant nécessaire de savoir mailles des deux sortes.

OBSERVATIONS.

III. Plusieurs personnes mépriseront peut-être les regles que l'on donne pour la fabrique du filet. Les uns diront qu'ils savent bien comment ils se font, & les autres ne voudront pas s'y appliquer à cause de la bassesse de l'art, croyant que pour peu d'argent ils auront plus de rets qu'ils n'en pourront user. On veut par précaution donner ici des reponses à leurs objections commençant par les prémiers.

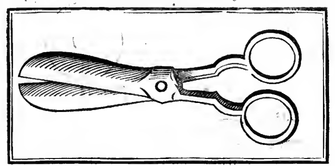
On dit qu'il y a peu de personnes qui entendent la composition de tous les filets en géneral ; tel saura mailler en losange, qui ne saura pas la maille quarrée ; un autre saura les deux sortes de mailles, qui n'entendra pas les filets particuliers ; mais enfin quand quelqu'un seroit au-dessus de toutes ces difficultés, on espere qu'il trouvera quelque chose dans ce livre capable de le contenter, ou il sera bien critique.

Pour répondre à ceux qui ne voudroient pas s'abaisser jusques à faire des filets, puisque, disent-ils, on en a beaucoup pour peu d'argent ; ils apprendront que toutes choses dépérissent, & principalement les filets, qui pourrissent, quand ils ont été long-tems mouillés sans être étendus & que les rats & souris les coupent, ils se rompent aussi à force de servir ; si bien qu'un filet étant commencé à rompre, ne dure plus gueres ; mais s'il est rabillé de tems en temps, à mesure qu'il se gâte, il servira deux fois aussi long-tems. Ainsi vous jugerez qu'il ne faut pas négliger d'apprendre cet art, joint aussi que les filets se peuvent faire l'hiver dans la chambre en causant auprès du feu, & de jour lorsqu'il fait mauvais tems, & qu'on ne sait à quoi s'employer.

Mais ce qui est le plus à considerer, c'est que voulant avoir un filet, dans lequel il n'y a que deux livres de fil, qui coûte peut-être quinze ou seize sous la livre, vous l'acheterez jusqu'à une pistole, & si vous le faites vous-même, ce sera huit livres d'épargne, avec divertissement ; il en est de même des autres filets.

IV. Outre ce que j'ai dit, ayez un paire de ciseau

camus, tels que vous les voyez ci après, on les porte dans la poche sans crainte d'en être blessé, on en a affaire à tous momens pour couper le fil, quand on travaille aux rabillages & aux filets neufs.



Faites faire aussi un mouliuet pour retordre le fil, si vous n'avez point de rouet, dont les femmes se servent pour filer. Ce moulinet se voit représenté dans l'article VI. J'enseignerai ci-après comment il se fait. Je vous prie, cher lecteur, de ne me pas accuser de vous avoir celé quelque chose touchant les filets, si vous ne réüssissez pas d'abord à l'ouvrage que vous entreprendrez, mais de croire que la faute vient de vôtre côté, manque de patience pour la pratique, ou d'attention à la lecture de ce qu'on dit ici.

Des termes de l'art utiles pour faire des filets.

V. Vous devez savoir que la toise contient six pieds, le pié douze pouces, le pouce douze lignes.

Aiguille. C'est un utencile qui sert à mailler, qui est représenté dans la prémiere figure de l'article VII.

Charger, couvrir, & emplir l'aiguille, c'est mettre do fil dessus, comme je dirai ci après, article VII.

Aumé. C'est un terme de l'art, qui exprime les grandes mailles des filets triples; par exemple, celles qui sont des deux côtés d'un tramail, ou d'un halier.

Border un filet. C'est attacher avec du fil de trois pouces en trois pouces, une corde autour d'un filet pour le rendre plus fort, comme ou peut voir dans les articles XIII. & XIX.

Corde cablée. C'est une corde qui est cordée en trois cordons, dont chaque cordon est fait de trois autres, qui font neuf brins que contient cette corde, laquelle est faite ainsi que les cordes des bateaux ou des navires.

Coudre un filet. C'est en assembler deux pour n'en faire qu'un, ou quand on veut rallonger un filet, ou en faire servir de vieux.

Enlarmer un filet. Ce n'est autre chose que faire comme de grandes mailles à côté du filet, avec de la ficelle, comme on peut le voir dans l'article XIII.

Filet double. C'est lorsqu'il y a un, ou plusieurs goulets, comme on le peut voir dans l'article XV.

Goulet. C'est l'ouverture d'un filet par où le poisson entre, & n'en peut sortir, ce goulet est au filet la même chose que les entrées qui sont autour d'une cage de fer, pour prendre des rats.

Jetter accrue. C'est faire des boucles, comme on le voit par les lettres K L M N O, de la figure représentée dans l'article X V I. On les fait servir de mailles pour accroître le filet.

Largeur de maille. Elle est représentée dans la seconde figure du même article. Quand je dis qu'une maille a quatre pouces de large, j'entens l'espace qui se voit depuis la lettre V, jusques à X; & ainsi des autres plus grandes ou plus petites.

Ligne ponctuée. C'est une ligne qui n'est faite que de petits points, pour la distinguer d'avec les autres lignes faites d'un trait de plume.

Maille à lozange. C'est quand la pointe ou coin des mailles est en haut, lorsque le filet est tendu, comme on le voit dans l'article.

Maille quarrée. C'est lorsqu'un filet étant étendu, les mailles sont toutes rangées comme dans un damier, ou échiquier, ou le derriere d'un trictrac. Voyez l'article X X I.

Mailles doubles. C'est le rang des mailles marquées des lettres P Q R S T, de la figure dans l'article.

Moule. C'est un morceau de bois représenté par la figure deuxiéme de l'article VII.

Monter un filet. C'est mettre toutes les cordes necessaires pour le rendre prêt à servir, ainsi qu'il se voit dans la figure de l'article XIII. & XIX. qui représente un traineau tout monté prêt à servir.

Piquet. C'est un bâton pointu par un bout, qui est gros & long à proportion de la resistance qu'il doit faire, à quoi on le veut employer.

Poursuivre ou continuer un filet. Ce n'est autre chose que faire les mailles toutes de suite, jusques à la grandeur qu'on veut donner au filet.

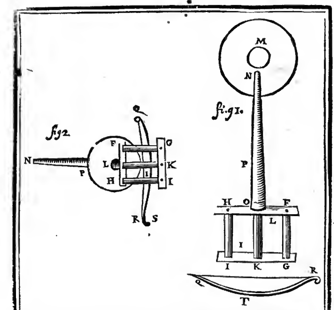
Toile. C'est le filet du milieu qui est de plus petites mailles & de fil plus délié, comme vous voyez dans un tramail, ou dans un halier.

Maniere de faire un moulinet pour retordre le fil.

V I. La plûpart des Pêcheurs & autres gens qui font des filets, retordent eux-mêmes le fil qu'ils employent, avec un moulinet de bois fait de plusieurs pieces comme on le voit dans les figures suivantes.

Pour le faire, il faut deux morceaux de bois I G, & H F, longs de six pouces, percés proche du bout, & au milieu. Ayez deux autres bâtons F G, & H I, qui entreront par leurs deux bouts dans les trous des prémiers; ensorte qu'étant bien arrêtés, ils forment ensemble un quarré. Outre ces quatre bâtons, il en faudra avoir un cinquiéme K P N, long d'un pié & demi, plus gros de la moitié que les deux derniers, coupé par le bout K, de façon qu'il ait la liberté de se mouvoir bien à l'aise dans le trou, & l'autre bout O doit être tellement taillé, qu'il puisse passer tout outre & aller en diminuant vers le bout N, comme la pointe d'un fuseau à filer.

Prenez un morceau d'un fond de tonneau ou autre bois plat, épais d'un demi pouce, & large de neuf pouces, coupez-le rond, comme vous le voyez dans



les figures, percez-le au milieu M, pour y faire entrer le bout N, du bâton jusques à la marque O, qui est environ de deux pouces proche le bâton H F; de cette maniere le moulinet sera fait.

Pour se servir de ce moulinet, on met les pelottons de fil dans quelque vaisseau, & liant les bouts à la pointe N du bâton, on passe une courroye attachée des deux bouts à un arçoo de bois Q R. Cette courroye fait un demi tour sur le bâton, au lieu marqué C, & en faisant tourner la pirouette ou rondeau de bois, on se recule en arriere; à mesure que le fil se retord, cette pirouette tournera en faisant aller l'arceau, comme si on jouoit du violon, ou comme un Serrurier qui perce une clé.

Lorsqu'il y a une grande longueur de ce fil retors, on le détache du bout N, pour le devider sur le bas de la broche, ou bâton à l'endroit marqué de la lettre P, joignant le rondeao de bois. Quand il est tout devidé, on le rattache au bout de la broche, pour retordre comme auparavant.

Ceux qui veulent depêcher un filet, dont ils ont promptement besoin, ne s'amusent pas à retordre leur fil, ils le font faire par une femme avec un rouet à filet, qui en retord trois fois plus que le moulinet, mais il n'en est pas si bien, ni si facile à employer. Il vaut encor mieux quand on le fait retordre à la main avec un fuseau, parce qu'il en est plus rond & plus uni. Je vous conseille de le faire faire ainsi, principalement lorsqu'on voudra l'employer à des faillans, ou autres filets délicats & legers.

De quelle façon il faut courvir, charger, ou emplir l'aiguille, & faire les prémieres mailles d'un filet.

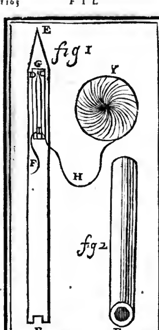
VII. Avant de commencer un filet, il faut savoir la longueur qu'il doit avoir, & la grandeur de la maille, afin de ne pas faire les mailles d'un filet à prendre de petits oiseaux, aussi grandes que pour des gros. Ce qui étant observé, emplissez, chargez, couvrez l'aiguille du fil, ainsi que nous l'allons enseigner, en considerant la prémiere figure ci-après.

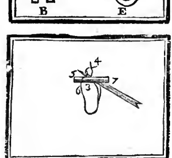
Prenez un peloton de fil marqué Y, & mettez on bout de ce fil F sur l'aiguille, posant le pouce de la main gauche dessus, & tenant le reste du fil de la main droite, vous le ferez passer par l'ouverture D C, pour en faire deux tours dessus le tenon I de l'aiguille. Ce qui étant fait, menez le fil H dans la coche B, & tournez l'aiguille de l'autre côté, pour faire passer le fil sur le tenon par l'ouverture C D; puis ramenez-le dans la coche B, pour passer encore ce fil, & continuez de même, tant que l'aiguille soit chargée.

Toutes les fois qu'on voudra faire passer le fil dessus le tenon, il ne faudra que pousser du pouce sur l'endroit G. La pointe du tenon sortira, ce qui donnera de la facilité pour passer le fil par derriere, sans le ficher dans l'ouverture D.

Comment il faut faire la prémiere maille, & les autres de la premiere rangée en travaillant sur le pouce.

VIII. Quand l'aiguille sera pleine, prenez un moule pour travailler, comme il est représenté dans la seconde figure suivante. Faites deux tours do fil dessus, & nouez les deux brins ensemble, puis retirez-le hors do moule. Ce sera la prémiere maille do filet, que l'on voit marquée des chiffres 5. & 4. dans la figure suivante. Si vous voyez que cette maille soit trop grande, prenez un moule plus petit, & si elle est trop étroite, prenez-en un plus gros.





La premiére maille étant faite, mettez-la à un clou marqué du chiffre 4. desorte que le nœud soit élevé à la moitié de la maille. Posez le moule 5 7 proche du bas de la maille 3, & tournant le fil 6 par dessus, mettez l'aiguille dans la maille par derriere le moule, & tirez le fil tout au raiz, ensorte que l'endroit 6 aille sous 3, & rapportez-le sur le moule; puis posant le pouce dessus pour le tenir, passez la pointe de l'aiguille par derriere la maille, faites-la entrer par dessous le neud 5, & tirez-la, il se fera un autre neud, qui sera la deuxiéme maille. Après on tetira le moule hors de cette deuxiéme maille pour le poser sous elle, comme vous avez fait à la premiére, vous ferez de même à la troisiéme, & ainsi des autres. Cette façon de mailler s'appelle *brisecoup*, ou *sur le pouce*.

De quelle maniere il faut faire la premiére maille, & les autres de la premiére rangée en travaillant sous le petit doigt.

IX. Jettez les yeux sur la figure ci jointe.



Commencez par la premiére maille comme je viens de dire, & posez aussi le moule dessous, rapportez le fil sur le milieu L, & tenez-le avec le pouce de la main gauche, ayant les trois derniers doigts étendus. Amenez ce fil par derriere le moule, conduisez-le proche le pouce, & formez-en comme un grand eercle M, qui environne la maille; puis vous apporterez la pointe de l'aiguille par dedans la boucle, qui se fait avec le petit doigt I; & de là dans la maille, vous tirerez le fil, pressant ferme du pouce sur L. La seconde maille étant faite, tirez-en le moule dehors, & mettez-le sous cete maille pour faire la troisiéme, & ainsi des autres. Par cette sorte de maille sous le petit doigt, on travaille beaucoup plus vîte que sur le pouce.

Si vous ne pouvez comprendre ces deux enseignemens pour mailler, à cause qu'ils vous sembleront obscurs, suivez mon avis, qui est de chercher une personne qui les sache faire, vous la trouverez facilement, & elle vous montrera en un jour ces deux façons de mailler. Quand vous le saurez, je m'assûre que lisant attentivement ce qu'on va dire, vous ferez toutes sortes de filets imaginables. Quoique vous ayez de la peine à entendre ces deux derniers articles, ne desesperez pas des autres, ils sont bien plus faciles à comprendre que ceux-ci, dont je n'aurois pas voulu embarrasser le Lecteur, si je n'y avois été porté par quelques personnes qui ont crû que je ne devois pas les omettre.

Comment on fait la levûre d'un filet.

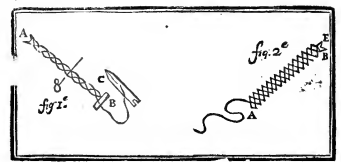
X. Quand on a fait les mailles, ainsi que j'ai dit dans les articles précedens, elles sont faites comme le montre la premiére des deux figures, qui sont ici representées.

Remarquez que pour avoir un filet, qui étant étendu soit de la grandeur qu'on la désire, il faut que la levûre soit deux fois aussi longue.

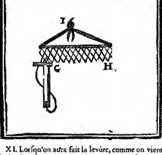
Exemple.

Si vous voulez que le filet soit long comme depuis A jusques au chiffre 8. poursuivez cette façon de mailler jusqu'à la lettre B, qui est le double de la longueur, parceque ces mailles étant ouvertes de côté & d'autre, comme on le voit dans la premiére figure, le filet se racourcira de moitié.

Ayant maillé la longueur necessaire, ouvrez les mailles des deux côtés, passez une ficelle par le rang



A B de la premiére figure, nouez les deux bouts ensemble, la levûre sera faite, & en état de poursuivre, ainsi qu'il se voit par la figure suivante. Il faudra observer toutes ces choses pour faire tel filet qu'on voudra, & qu'il soit en mailles à lozanges.



XI. Lorsqu'on aura fait la levûre, comme on vient de le dire, & telle qu'on le voit dans la figure cijointe, mettez la ficelle au clou I, & tenant le moule C de la main gauche, approchez-le dessous la premiére maille. Passez le fil autour du moule, & faites entrer l'aiguille dans la maille pour la premiere du troisiéme rang, laquelle étant faite, on laissera sur le moule, & on continuera de mailler ainsi à toutes les mailles de suite, sans tirer le moule dehors, sinon lorsqu'il y en aura trop dessus; en ce cas il faudra les ôter toutes, à la reserve d'une pour tenir le moule en état. Et quand vous serez à la derniere maille H, il faudra tirer le moule hors de toutes les mailles, & le poser sur la derniere que vous aurez faite, & commencer le quatriéme range, qui retournera du côté C, où vous ferez la même chose que vous aurez faite en H. Il en est ainsi de tous les autres rangs, jusques à la fin du filet, qu'il faudra faire le quart plus long que la mesure, à cause qu'étant ouvert, ou étendu en large, il s'accourcira du quart ou du tiers: Par exemple, si vous desirez faire une tirasse qui ait trois toises de queue ou de longueur, faites le filet de quatre toises de long.

Ce que vous observerez ponctuellement à l'égard de tous les filets qui seront faits de mailles à lozanges.

Pour faire un filet fermé comme seroit un sac.

XII. Si vous désirez faire un grand sac pour mettre des pelotons de fil, ou bien un sac moyen pour transporter des oiseaux vivans, sans qu'ils se blessent, & du gibier mort qui ne se corrompe point: vous pouvez le faire en lisant ce qui suit. Ce sac est ordinairement nommé panetiére, & est representé dans la premiére des deux figures ci-aprés. On le pend au cou avec la corde T, & il se ferme comme une bourse, avec les deux cordons N C.

Il faut faire le filet représenté dans la figure deuxiéme, de petites mailles d'un quart de pouce de large, & la levûre sera de quatre pieds de longueur, afin que le sac étant fait, il ait un pié de large. Quand la levûre sera faite, poursuivez le filet jusques à un pié de long, & pour lors quittez le moule G, & prenez-en un autre M plus petit de deux tiers, que vous poserez sous la premiére maille, comme si vous vouliez travailler. Vous passerez le bout E de l'aiguille dans la premiére maille A, & dans la derniere B, que vous rapporterez dessus l'autre, pour n'en faire qu'une des deux. Puis vous ferez une petite maille, laquelle étant faite, il faudra la laisser sur le moule, & passer la pointe de l'aiguille dans la seconde maille marquée du chiffre 1, & dans celle marquée 2, puis faire une autre petite maille comme auparavant, & déréchef passer l'aiguille dans la maille 3 & 4 ensemble, & faire une troisiéme maille, poursuivant ainsi jusques au bout 10, le filet étant tiré par les deux côtés A 10, ce rang de petites mailles se trouvera tout droit comme une ficelle, qui tiendra le filet d'un pié de large.

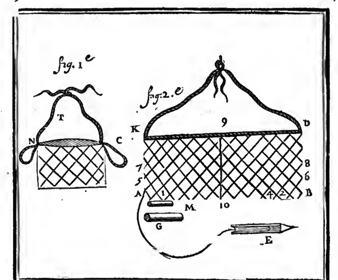
Quand le bas aura été fait, on passera une ficelle dans la maille 10, & dans toutes les autres du même rang, en montant jusqu'au chiffre 9, de laquelle il faut nouer les deux bouts ensemble, & la mettre au clou pour faire pendre en bas les deux côtés A K, & B D, afin d'y faire une rangée de petites mailles, comme l'on a fait au côté A B, prenant les mailles 5 & 6 à la fois, 7 & 8 ensemble, & ainsi de toutes les autres.

Aprés vous passerez par ce rang de petites mailles une ficelle, que vous attacherez au clou, pour laisser pendre le côté 9 10 afin d'y faire pareillement une rangée de petites mailles, qui tiendra le filet à la hauteur de neuf pouces, depuis D jusques à la lettre B.

Observations.

En faisant ce sac, je change d'un moule plus petit pour le tenir contraint, & afin qu'étant changé il ne s'allonge point: ce qui presseroit trop les oiseaux, ou le gibier, ainsi qu'on peut bien juger.

Il sera nécessaire d'attacher une corde au deux côtés,



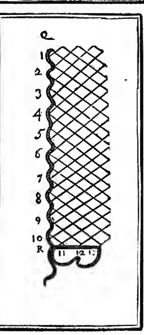
tés, pour le pendre, & de passer deux ficelles par toutes les mailles du dernier rang de l'ouverture DK pour le fermer comme une bourse.

Maniere dont il faut enlarmer un filet.

XIII. On enlarme tous les filets qui se doivent mouvoir comme sont les rets saillants, ausquels il est à propos de faire comme une maniere de grandes mailles à côté avec de la ficelle, afin d'y passer la corde qui les doit faire jouer & fermer ; car si on la passoit dans les vrayes mailles du filet, outre que ce filet n'ayant pas de liberté pour couler sur la corde, seroit trop long-tems à faire son effet, les petites mailles seroient incontinent rompues, étant froissées par la corde.

Il faut donc pour enlarmer un filet avoir de la ficelle de grosseur proportionnée au fil, dont le filet est fait, & passer cette corde, ou ficelle, dans toutes les mailles d'un des bouts du filet.

Par exemple, si vous voulez enlarmer celui qui est marqué des chiffres. 11. 12. 13. nouez les deux bouts de la corde ensemble, mettez-la à un clou ; puis prenez le bord du filet, & attachez une ficelle à la première maille R, & à un demi pié plus loin, passez-la même ficelle dans une autre maille 10. où vous ferez un nœud pour l'arrêter. l e là à un demi pié plus loin 9. faites-en encore autant, & continuez toûjours de même jusques au bout. Cette ficelle étant ainsi nouée de demi pié en demi pié, elle fera comme de grandes mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. &c. au côté du filet, par lesquelles on passe la corde qui le doit faire jouer. Ce n'est pas une regle nécessaire que ces grandes mailles soient de la grandeur d'un demi-pié ; car vous les ferez plus longues, ou plus courtes, selon la longueur & largeur du filet. Au reste, vous serez averti, qu'il faut enlarmer les filets par les côtés, de la longueur qu'ils auront été travaillés, & non en large, principalement aux rets saillans, qui ne vaudroient rien autrement.

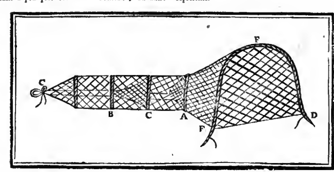


EXEMPLE.

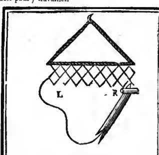
Le filet a été levé, ou commencé par les mailles R, 11, 12. 13. & fini par Q. Ces chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. jusques à R. representent la longueur ; aussi paroît-il enlarmé par le côté de la longueur ; car si je l'avois enlarmé par la largeur marquée des chiffres 11. 12. 13. lorsqu'il feroit question de le tendre & de le cacher en terre comme doivent être les rets faillans, il ne se pourroit pas loger en un petit lieu ; parce qu'il s'enfleroit. C'est pourquoi vous devez observer de commencer ces sortes de filets par la longueur, & non par la largeur, c'est-à-dire qu'il faut faire la levûre de la largeur qu'on veut le filet, & continuer le travail sur la longueur.

Comment on fait les filets ronds.

XIV. J'appelle filet rond, tous filets qui sont faits à peu près comme un boisseau, ou autre forme semblable tel que seroit celui qui est ici representé.



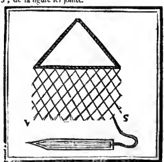
On les commence par le bout qu'on veut large ou étroit, selon la forme qu'il doit avoir. La figure qui est icy representée vous servira de modéle pour y travailler.



Faites premierement la levure ainsi que je l'ay dit dans l'article X. Mettez-la au clou T, & pour mailler en rond, au lieu de prendre la prémiere maille L, pour faire la rangée, comme on feroit à un filet qu'on ne voudroit pas rond, il faudra prendre la derniere maille du bout du rang R, la faire approcher de L, en faisant une nouvelle maille entre L, & R, laquelle par ce moyen fermera le filet, & le tiendra en rond. Vous continuerez la rangée de mailles tout à l'entour, prenant la nouvelle que vous aurez fait entre les deux autres L, R, & vous poursuivrez ainsi le filet, maillant toûjours en tournant, jusques à la longueur que vous desirez.

De quelle façon se doit faire un filet rond avec des goulets.

XV. Quand on veut faire un filet rond avec des goulets ou diverses entrées, il faut commencer, comme je viens de le dire dans l'article précedent ; & lors qu'on sera parvenu à l'endroit où on veut un goulet, il y faudra faire un rang de mailles doubles. Vous pouvez en avoir un pour exemple dans la figure de l'article XIV. Ce filet a deux entrées l'une à la lettre A, qui est le prémier goulet, & l'autre à la lettre C, qui est le second. Travaillez donc en rond & quand vous aurez atteint l'endroit A, prenez deux pelotons de fil, couvrez l'aiguille des deux ensemble, puis faites-en un rang de mailles tout autour du filet. Vous aurez par ce moyen une rangée de mailles doubles, telles qu'elles paroissent entre les lettres V, S, de la figure ici jointe.



Lors que cette rangée sera faite, coupez les deux fils & échangez d'aiguille pour prendre la prémiere couverte de fil simple, & poursuivez de mailler sur la moitié des mailles de cette rangée, c'est-à-dire, qu'il faudra à chaque maille double n'en prendre qu'une simple, qui sera la moitié, & laisser l'autre

pour le goulet, & ainsi à toutes les autres de suite, travaillant après jusques à l'endroit C, auquel on changera pareillement d'aiguille, prenant celle qui est couverte de fil en double, pour faire encore un rang de mailles doubles, & puis rechanger de moule comme devant.

Comment on jette des Accrues pour faire qu'un filet soit plus large en un sens, qu'en l'autre.

XVI. Il se fait une sorte de fausses mailles, que les faiseurs de filet appellent Escrues, ou pour mieux dire Accrues. On s'en sert à plusieurs sortes de filets, principalement à ceux qui se font en mailles quarrées, que je montreray cy-après, & ceux qui sont ronds, plus étroits d'un bout que d'autre. Vous pouvez voir la forme de ces accrues dans la figure icy représentée elles sont marquées des lettres V X. On les fait en cette sorte.

V X.

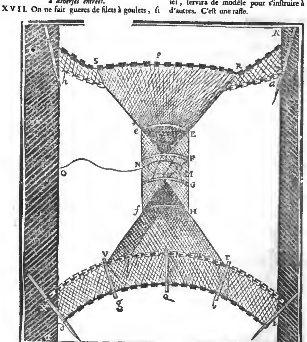
Supposez que vous vouliez faire un filet qui ait deux pieds de large par un bout, & par l'autre dix pieds, & que sa longueur entre ces deux largeurs soit de quatre pieds; ce filet aura les mailles d'un pouce de large. Faites la levûre de vingt-quatre mailles, comme j'ai dit dans l'article X. & lorsque vous travaillerez au premier rang d'après la levûre, faites cinq ou six mailles, & quand vous serez à la sixiéme ou septiéme marquée V, faites le tour du moule avec le fil, & repassez l'aiguille dans la même septiéme maille, & faites le nœud, ce sera l'accrue, qui paroîtra, lorsque le moule en sera dehors, comme une boucle, ou un anneau.

Poursuivez après cela le filet, comme à l'ordinaire, & quand vous en aurez fait dix ou douze, n'importe pas combien, pourvû que vous fassiez deux accrues en chaque rangée de mailles, jettez encore une autre accrue X en la meme maniere que la premiere; puis achevez le rang qui se trouvera avoir vingt-six mailles, à cause des deux accrues, & recommencez-en un autre, auquel il faudra faire deux autres accrues, ce qu'ayant fait, il aura vingt-huit mailles, & ainsi des autres rangs qui s'augmenteront toûjours de deux mailles davantage que celui qui le précedera.

Par ce moyen le filet s'élargira de deux pouces à tous les rangs, & si au contraire, on vouloit faire un filet qui allât en étrécissant il faudroit au lieu de jetter des accrues aux endroits où j'ai dit, prendre deux mailles à la fois, & de ces deux n'en faire qu'une; de cette façon le filet ira en étrécissant de deux pouces à chaque rang, au lieu que de l'autre maniere il s'élargiroit de deux pouces à toutes les rangées.

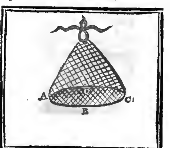
Importante instruction pour faire des filets à goulets, ou à diverses entrées.

XVII. On ne fait gueres de filets à goulets, si ce n'est pour pêcher du poisson. Celui qui est figuré ici, servira de modéle pour s'instruire à en faire d'autres. C'est une raflo.



Il est aisé de voir dans cette figure qu'après la grande ouverture ou principale entrée S, P, R, il y a par dedans le filet une autre entrée que nous appellons Goulet, à cause qu'elle est plus petite que la gueule S, P, & aussi parce que ce Goulet va en étrecissant depuis e E, jusques à la lettre I.

Quand vous désirerez faire un filet où il y aura un, ou plusieurs de ces Goulets, il faudra faire une rangée de mailles tout autour de l'endroit où doit être le Goulet; on divisera ces mailles en quatre parties, & au commencement de chaque partie, on prendra deux mailles à la fois, c'est-à-dire, qu'on passera l'aiguille dans deux mailles de suite.



Par exemple, la figure qui est icy représentée, a trente-deux mailles; divisez trente-deux en quatre, ce sera huit mailles pour chaque partie; vous prendrez donc les deux prémieres mailles où sont les points marqués de la lettre A, ensemble; vous continuerez de mailler jusqu'aux deux autres mailles lettre B, que vous prendrez pareillement à la fois, vous travaillerez jusques aux deux autres mailles C, que vous prendrez aussi de même, & enfin les deux autres D, qui seront les quatre endroits choisis pour prendre deux mailles à la fois à tous les rangs, afin de réduire par ce moyen l'entrée du Goulet à telle longueur qu'on voudra lui donner.

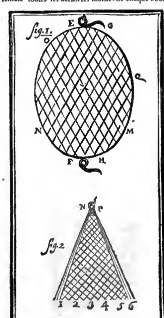
Et si vous vouliez que ce goulet fût plus long avec les mêmes ouvertures d'entrée & de sortie, d'un côté ou d'autre, il ne faudroit prendre deux mailles ensemble qu'en deux ou trois endroits de chaque rang; & si au contraire on le vouloit plus court, on prendroit deux mailles à la fois en cinq, six, ou sept endroits du rang. Si le filet où on veut un goulet, est rond, on fera un rang de mailles double, ainsi que j'ai dit dans l'article XV.

De quelle maniere on fait des filets qui se ferment comme une bourse.

XVIII. Les pochettes, ou poches, avec lesquelles on prend des lapins au furet, sont de ce genre de filets.

Pour les faire, on commence par la levûre qui doit être faite selon la largeur qu'on veut donner au

filet, & on poursuit à mailler jusques à la longueur qu'il lui faut. Quand il est achevé de mailler, on assemble toutes les dernieres mailles de chaque bout,

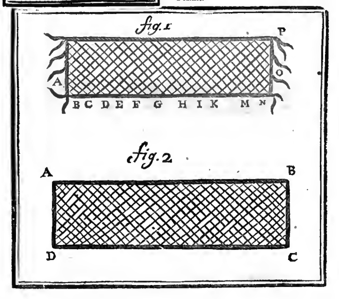


pour en faire une boucle, ainsi qu'il se voit par les lettres E F de la prémiere figure qui représente une poche à lapins toute prête à tendre; la seconde figure, qui en montre une faite à demi, servira de modele.

Passez le prémier doigt de la main gauche dans toutes les mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. du bout du filet, & les faisant presser les unes proche & dessus les autres, comme N, liez-les ensemble par dessous le doigt à la lettre P. Tournez cinq ou six fois le fil à l'entour en étreignant, puis ôtant toutes ces mailles de dessus vôtre doigt, passez le fil par dedans, & tournez-le tout à l'entour autant de fois qu'il sera nécessaire, pour en faire comme une boucle de corde, qui sera l'une des deux qu'il faut au filet. Vous pouvez encore pour le mieux, faire ces boucles de même façon qu'on tailleur d'habits, ou Coûturier fait une boutonniere & quand cette boucle sera faite, en faire autant à l'autre bout. Il ne restera plus que de passer une ficelle par dedans les dernieres mailles du bord, M Q figure prémiere, laquelle vous attacherez d'un bout à la boucle P & l'autre passant dans la boucle F demeurera libre pour être liée à quelque branche, lors qu'on s'en servira. Il faudra en passer une autre dans les mailles de l'autre bord N, qui sera attachée à la boucle F & passera dans la boucle P; si bien que mettant quelque chose au milieu K & prenant les deux ficelles G H pour lever le filet, la charge fera approcher les deux boucles ensemble; ce qui rendra le filet semblable à une bourse.

Pour empêcher qu'un filet fait à mailles à lozanges ne puisse s'allonger.

XIX. Quand vous aurez fait un filet de mailles à lozanges dont vous voudrez vous servir, sans qu'il s'allonge ni s'accourcisse plus que la longueur & la largeur à laquelle on l'a destiné, de sorte qu'il se tienne toûjours en état, que ses mailles soient ouvertes de toute leur grandeur, & paroissent quarrées, ainsi qu'on peut voir par la premiere figure qui représente un traineau à perdrix. Tel seroit encore un Aumé d'un tramail, ou les grandes mailles d un halier à cailles.



Il faut faire la levûre selon la largeur qu'on desire donner au filet, & la poursuivre jusques à la longueur qu'il doit avoir. Quand vous ferez à la derniere rangée de mailles, changez de moule, prenez-en un moins gros de la moitié, ou des deux tiers, que celui dont vous avez fait le filet, & faites sur ce petit moule un rang de mailles : lequel étant fait, il faudra passer par dedans toutes ces petites mailles une ficelle, laquelle vous mettrez à un clou pour faire à l'autre bout du filet une rangée de mailles sur le même petit moule. Cela étant fait, retirez la ficelle, repassez-la dans toutes les mailles du côté du filet, & remettez-la au clou, afin de faire par les deux côtés du filet un rang de petites mailles, ainsi que vous avez fait aux deux bouts ; puis ôtez la ficelle, & étendez le filet, comme il se voit dans la seconde figure. Vous remarquerez comment ces petites mailles le tiennent en bride de A en B, qui est sa longueur, & de B en C, qui est sa largeur.

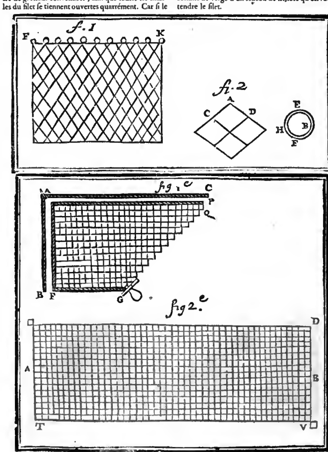
Mais afin de ne vous pas tromper dans cette sorte de mailles, qui étant faites sur un moule trop petit, feroient pocher ou bourser le filet par le milieu, il faut éprouver sur deux ou trois des prémieres mailles, & rechanger de moule, jusques à ce qu'il se rencontre de grosseur convenable, afin que toutes les mailles du filet se tiennent ouvertes quarrément. Car si le moule étoit aussi trop gros, le filet étendu se trouveroit trop long, trop étroit, & de mauvaise grace. L'experience en est facile, pour ne se pas méprendre.

Méthode pour faire les filets à bouclettes.

XX. Bien que ces sortes de filets à bouclettes ne soient gueres en usage, j'ai crûen devoit dire quelque chose en ce lieu pour s'en servir dans les rencontres.

On fait ces filets de mailles à lozanges, de hauteur & largeur convenables pour le lieu où ils doivent servir. Vous en voyez une figure ici auquel il y a des bouclettes à toutes les mailles du haut F K. Ces bouclettes sont de fer, ou pour le mieux de cuivre, & assez grandes pour y ficher le bout du petit doigt, ou une corde de moyenne grosseur.

Pour attacher ces bouclettes au filet, on doit se reglet sur la deuxiéme figure, qui montre, que passant le bout de la maille A dans la bouclette B,on fait repasser la même bouclette B dans A qui coulant par dessus E F jusques aux points C D vient faire son nœud au bas de la boucle au point H. Toutes les autres bouclettes se mettent de la même maniere. On passe ensuite une grosse ficelle, ou une corde de moyenne grosseur dans toutes ces boucles pour s'en servir comme de verge d'un rideau de lit,lors qu'on voudra tendre le filet.



Moyen pour faire un filet en mailles quarrées, qui sera plus long que large. Voyez la figure ci-devant.

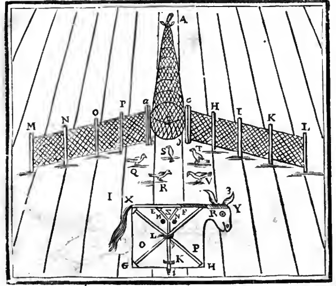
XXI. Les filets qui sont plus longs que larges, & faits en mailles quarrées, sont ordinairement les traineaux, pantieres & les aumés, ou grande mailles d'un halier.

Pour faire un de ces filets, il faut prendre avec une ficelle la mesure de la longueur & largeur qu'on loi veut donner, ainsi qu'il paroît dans la prémiére des deux figures ci-devant.

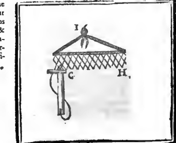
La longueur est representée par la ligne A C, & la largeur par la ligne A B. On attachera l'une & l'autre mesure au clou A. Puis il faudra commencer la premiere maille, & la mettre au même clou pour continuer le filet, en jettant des accrues à la fin de chaque rang, comme j'ai enseigné dans l'article précedent; & lors qu'il sera aussi long, que la ficelle A B, au lieu de faire des accrues à la fin de chaque rangée de mailles, on en prendra toûjours deux à la fois d'un côté. Par exemple, au côté marqué de la lettre F & de l'autre côté P Q, il faudra jetter une accrue; c'est-à-dire, qu'au bout de tous les rangs de mailles qui finirout du côté F G, on prendra deux mailles ensemble pour n'en faire qu'une des deux; & au contraire, à toutes les rangées qu'on finira au bord marqué des lettres P Q, on y fera une accrue. Ainsi le filet se fera en long toujours sur la même largeur, qui paroît depuis F jusques à la lettre G. On continuera cette façon de mailler, jusqu'à ce qu'on soit parvenu au bout de la longueur, de la mesure A C, & alors, au lieu de faire des accrues du côté P Q, il faut prendre les deux dernieres mailles à la fois, aussi bien que du côté F G, puis achever le filet toûjours en diminuant. Ce qui étant observé, le filet étant étendu, il paroîtra plus long que large, & tel que la seconde figure le montre; il commence par S, & finit par V.

Pour faire des filets particuliers qui ont divers noms, & premierement de la tonnelle pour prendre les perdrix.

XXII. La tonnelle pour prendre les perdrix ne doit pas avoir plus de quinze pieds de queue, on de longueur, ni gueres plus de dix-huit pouces de largeur, ou d'ouverture par l'entrée. Jettez les yeux sur cette figure qui represente la tonnelle tendue. Sa longueur se prend depuis la lettre A jusqu'à G; elle doit être faite en diminuant vers la queue A, de sorte que dans le fond il n'y ait que cinq ou six pouces de hauteur.



Ce filet sera de fil retors en trois brins, qui ne doivent pas être trop gros. On le teint en couleur verte, jaune, ou minime comme on le dira dans l'article XXIX. Les mailles entreront d'un pouce & demi ou deux pouces de largeur: on peut lui en donner trente de levûre plus ou moins selon la largeur des mailles. Cette levûre paroît dans cette figure.



Pour y travailler, au lieu de reprendre la maille G pour mailler de suite, prenez celle de l'autre côté H, & continuez de mailler en rond, comme j'ai montré dans l'article XIV. jusques au sixiéme ou septiéme rang, auquel vous prendrez deux mailles à la fois à un endroit seulement, afin de diminuer le filet. Vous ferez la même chose de quatre rangs en quatre rangs, pour faire que le filet s'étrecisse par dégrés, & se trouve en finissant n'avoir plus que huit ou dix mailles de tour.

Après que le filet est achevé, il faut passer dans les dernieres mailles du bout les plus larges, une verge de bois bien unie, grosse comme une baguette de fusil ou d'arquebuse, qu'on ploye en rond, comme seroit un cercle de tonneau, puis on attache ces deux bouts ensemble l'un sur l'autre pour tenir le cercle en état. On en mettra d'autres plus petites par dégrés aux endroits marqués des lettres F E D C B, éloignées les unes des autres, à proportion de la longueur que sera la tonnelle. On y met ces cercles plutôt ronds, que d'autre forme, afin qu'elle se puisse aisément placer dans le fond d'une raize, entre deux sillons de blé, ou de gueret.

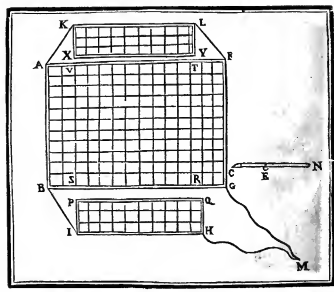
Pour joindre ou attacher ces cercles au filet, il est à propos de les faire passer dans le rang des mailles du tour, puis lier avec du fil les deux bouts de la verge

ensemble, afin qu'ils ne s'ouvrent pas plus qu'il ne faut, & qu'ils soient toûjours en même état; il faudra attacher aux deux côtés du cercle de l'entrée deux piquets a b c d, longs d'environ un pié & demi, qui serviront pour tenir la tonnelle tendue bien droite. On en mettra un autre A, long d'un pié, à la queue du filet pour le tenir bien droit & roide.

Il faut faire deux haliers simples pour accompagner la tonnelle, qui seront faits de mailles à lozanges, ou quarrées il n'importe, pourvû qu'ils soient d'un pié de haut. Pour les faire de mailles à lozanges, voyez l'article XIX. & si vous les voulez de mailles quarrées, sa méthode se trouvera dans le XXI. article. Chaque halier sera de sept ou huit toises de longueur. Quand ils seront faits, on y attachera de deux en deux pieds des piquets M N O P H I K L, gros comme le petit doigt, d'un pié & demi, afin de les pouvoir tendre aux deux côtes de la tonnelle, quand on s'en voudra servir.

De la maniere qu'il faut faire un filet pour prendre des perdrix apâtées.

Pour faire cette sorte de filet, voyez la figure qui est ici représentée, vous pouvez le faire si vous voulez en mailles quarrées, comme il est montré dans l'article XXI.



On le fera de trois pieces, la plus grande A B F G sera longue de six pieds, & large de quatre pieds, & les deux autres morceaux P Q I H, & K L X Y seront longs de quatre pieds, & larges d'un pié. Il faudra les attacher avec le grand, commençant par le coin Q, & laissant depuis Q R, jusques au bout G, autant de longueur que le petit filet est large, savoir un pié. Cette longueur se terminera au point R, d'où on commencera à coudre les deux pieces Q ensemble, continuant jusques aux lettres P S, & le laissant aussi loin du grand filet depuis S jusques à B, comme de Q au bout G. Cela étant fait, cousez l'autre morceau X Y, & vis-à-vis V T, de même façon & au droit de l'autre.

Ces filets étant assemblés, vous aurez quatre piquets, comme celui qui paroît marqué des lettres C E N, long de dix-huit pouces, & gros comme le doigt, avec une coche au bout N, pour les attacher à chaque coin R S T V, où sont joints les filets. On fera à tous ces piquets un petit trou à un demi pié proche du trou C, pour y faire tenir une boucle E, qui sera de fer, ou de cuivre, semblable à celles

à celles qu'on met au rideau des lits.

Après il faudra avoir une ficelle assez forte, qu'on passera dans la boucle du piquet, qui sera attaché au coin du filet, qui est marqué des lettres Q R, & de là dans le coin du petit filet, la faisant passer dans toutes les mailles du bord, & sortir par la maille I; puis la faire entrer dans la boucle du piquet, qui sera au coin P S, de là dans la maille du coin du petit filet B, & ainsi tout à l'entour jusqu'au dernier coin G, & enfin dans la boucle avec l'autre bout. On laissera pendre ces deux bouts de quatre ou cinq pieds de long chacun, & on les nouera ensemble, comme ils se voyent à la lettre M.

On peut voir la figure de ce filet tendu dans l'article des perdrix.

Maniere dont il faut faire un filet appellé louve.

XXIV. Ce filet est un diminutif de la rafle, & il n'est autre chose que le coffre de la rafle. Sa figure est ici representée.

La seconde figure le represente avec des traits seulement pour en faire comprendre la façon & les proportions.

Il faut le commencer sur seize mailles de levûre, & jetter des accrues de quatre en quatre mailles au premier rang qu'on fera après la levûre, & continuer les autres rangs de même façon, faisant des accrues vis-à-vis de celles qui seront aux rangées des mailles précedentes, jusques à ce que le filet ait un pié & demi de longueur, qui sera un des goulets. L rsqu'on sera parvenu à cette longueur, il faudra cesser de faire des accrues, & travailler sans croître ni diminuer, & lorsque vous aurez fait enc re trois pi ds de long, laissez une ouverture au regard, de c tte sorte.

Au lieu que vous avez travaillé en rond tout ce qu'il y a déja de filet fait, retournez sur vôtre ouvrage, comme si vous vouliez faire un filet non fermé, & quand vous serez parvenu à la maille où vous avez changé l'ordre de travailler, retournez sur les m il es que vous venez de faire, & quand vous serez à l'autre bout, faites encore de même, & continuez cette façon de mailler jusques à un pié de lo gueur. C la étant fait, on travaillera en rond, comme l'on a f it au commencement, jusques à trois autres pieds de longueur. Ce sera sept pieds qu'aura ce coffre, sans les deux goulets, puis on fera le second goulet, en prenant deux mailles à la fois à chaque quart du tour du filet, pour diminuer jusques à seize mailles, ainsi que vous avez commencé à l'autre bout.

Après cela on l'attachera aux cercles en mettant le prémier A G, justement sur le rang de mailles proche le premier où vous avez jetté des accrues, un autre D K sur l'autre bout du coffre, enfin les deux autres cerceaux entre les deux bouts aux endroits marqués des lettres B H C I, éloignés d'une distance égale. Ajustez ensuite les goulets comme ceux du coffre de la rafle, & fermez le regard M. Les quatre cercles que vous mettrez à la louve, seront de la grandeur d'un cercle de tonneau, lesquels y peuvent aussi servir.

Quand on voudra tendre ce filet, il faudra avoir quatre bâtons DFKV, gros comme le bras, & longs de cinq pieds & demi, perc ' ou cochés proche des bouts. Il faut les attacher avec des cordes autour des cercles pour tenir la louve en état, comme seroit un tonneau,

ainsi qu'il paroit par les lettres A B C D. Il faudra laisser pendre quatre cordelettes au bâton G H I K pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau; vous mettrez aussi une corde L R longue de trois toises attachée au bâton L, pour retirer la louve, quand on n'en pourra pas approcher sans se mouiller.

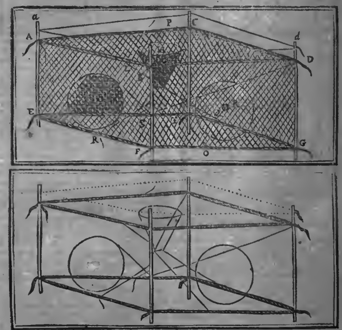
Tout ce que je puis avoir omis dans cet article, se trouvera sur le mot rafle; car c'est la même chose, à la reserve qu'à la louve il y a des bâtons, & qu'il n'y en a point à la rafle, & qu'il y a aussi une ficelle du secret, & non pas à la louve.

Filet admirable pour tendre en toutes sortes d'eau.

XXV. Ce filet que j'appelle *Quinte-porte*, est quarré, & ressemble à une cage; sa forme se voit dans la premiére figure ici jointe, qui le represente tout monté & tendu comme il doit être tendu dans l'eau, & la seconde figure le montre seulement avec de simples traits. L'une & l'autre figure ont été mises l'une auprès de l'autre pour en mieux faire comprendre la façon & les proportions.

Il est composé de six pieces, ausquelles il y a un goulet au milieu de chacune, sinon à celle du dessus, qui est toute unie.

Pour commencer d'aprendre la façon de faire ce filet, on le supposera de huit pieds en quarré, & de quatre pieds en hauteur. Faites la levûre de quarante-huit mailles d'un pouce de largeur, & travaillez à l'ordinaire, sans croître ni diminuer jusques à quarante pieds de long, qui sera quatre cens quatre-vingt rangées de mailles. Prenez une ficelle, & passez-la dans toutes les mailles du bord d'un des côtés de ce filet; nouez-les deux bouts ensemble, & l'attachez à un clou pour y travailler par l'autre côté, commençant à la premiére maille, à laquelle vous lierez le bout du fil de l'aiguille. Vous maillerez jusques à la cent vingtiéme, & quand vous serez parvenu à cet endroit, au lieu de continuer le rang, retournez sur votre ouvrage, comme si vous faisiez un autre filet à part, & poursuivez jusqu'à ce qu'il soit de six vingt mailles de longueur, aussi-bien que de largeur. Cette piece de filet ainsi travaillée, sera pour faire le dessus de tout le filet, & lorsqu'il sera achevé, enfilez d'une ficelle pour y travailler & faire aussi une piece de six vingt mailles en quarré vis-à-vis de l'autre, laquelle servira pour le dessous.

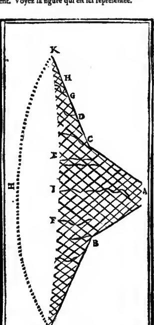


Cela étant fait, piquez en terre quatre bâtons bien droits A C D B, de sorte qu'ils soient bien en quarré, & distant les uns des autres de huit pieds. Attachez une corde au bas des quatre bâtons E F G T, & une autre à quatre pieds plus haut aux endroits marqués A C D B; puis étendez la longueur du filet par dedans, & cousez-l'y du haut & du bas tout autour de cette corde, puis étendez la piece du dessus & celle du dessous pour les coudre pareillement au long de la corde avec le filet du tour, ainsi le filet sera quarré comme un dé. Reste d'y mettre des goulets qu'il faut commencer sur douze mailles de levûre, de la maniere contenue dans l'article X; de jetter des accrues, comme dans l'article X V I. de trois en trois mailles pour le premier rang d'après la levûre, & de continuer à tous les endroits de chaque rangée de mailles, jusques à ce qu'il ait deux pieds de longueur. On fera cinq goulets de la même façon que celui-là; l'un sera pour le dessus H. & les autres pour les quatre côtés, & quand ils seront faits, ouvrez-les & étendez-les en

rond sur chaque pas du filet ; puis coupez ce qui sera necessaire pour faire l'entrée, selon l'étendue du goulet que vous y coudrez ; ajustez après cela les ficelles, ainsi qu'il est montré dans l'article de la rafle, ensorte que les goulets soient tendus ouverts comme ceux de la rafle. L'expérience vous apprendra le reste, & le filet sera en état d'être tendu.

Autre maniere de faire ce filet.

XXVI. C'est de travailler chaque piéce separément. Voyez la figure qui est ici representée.

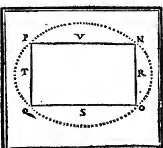


Il faudra commencer par la petite ouverture A du goulet & faire la levûre sur douze mailles d'un pouce de large, & au premier rang que vous ferez après la levûre, vous jetterez une accrue dès la prémiere maille ; une seconde accrue à la quatriéme maille, une autre à la septiéme, & la derniere à la dixiéme ; ce seront quatre accrues au rang. Il faut observer la même chose à toutes les rangées de mailles qu'on fera, n'en faisant pas plus de quatre au rang ; & pour ne vous y point tromper, faites ces accrues toûjours au droit de celles du rang précedent, elles formeront comme des lignes droites A C, A I, A B. Ces lignes seront doubles comme elles paroissent, encore qu'elles aillent en serpentant. De cette façon on travaillera avec sûreté & sans faute. Si vous prenez bien garde aux endroits marqués des lettres H G D E I F, vous verrez que les accrues ainsi jettées se suivent.

Quand il y aura environ deux pieds de fait depuis A jusques à la lettre C ou B, pour lors vous ferez une accrue, & à la huitiéme maille une autre, à la sixiéme une autre, vous poursuivrez d'en jetter conti-

nuellement de huit mailles en huit mailles, jusques à ce que tout le filet ait six pieds de longueur, lorsqu'il sera fait de forme ronde par le côté le plus large, ainsi que le figure l'arc ou ligne courbe ponctuée K L M.

Mais pour le mettre en ordre sans difformité, il vaut mieux perdre un peu de fil, & couper du quarré chaque piece en cette sorte, supposez que le filet soit étendu à plate terre & ouvert en ovale, & que le bord qui est autour soit l'ovale ponctuée R O S Q T P V N de cette figure.



Mettez une ficelle avec un clou sur le bord du filet, à l'endroit marqué de la lettre P, & tirant cette ficelle en droite ligne, enfoncez un autre clou N, à huit pieds plus loin, & la détournant tout d'un coup à l'angle droit ou au quarré, vous la mettrez avec un autre cloud sur le bord O du filet distant de N de quatre pieds. On conduira derechef la même ficelle à huit pieds de-là au bord Q, & puis enfin à la lettre P, avec le premier bout. Cette ficelle attachée à ces quatre cloux, formera un quarré long de huit pieds en un sens, & de quatre en l'autre. Prenez après cela des ciseaux, coupez le filet tout au long de la ficelle, & ôtez-en le surperflu, qui déborde au-delà des quatre lignes : pour le mieux comprendre, coupez depuis P jusques à Q ; le morceau T sera superflu, il le faut ôter. Il en sera de même des trois autres morceaux V R S. Les quatre pieces du tour du filet seront faites toutes de même façon ; & pour le dessus, on le fera plus long de neuf pouces, afin qu'étant étendu à terre, on le puisse couper de huit pieds en tout sens, tout uni, & sans croître ni diminuer. Quand toutes les pieces seront faites, il faudra coudre les unes avec les autres cordes, ajuster les ficelles, & faire tout comme j'ai dit pour l'autre maniere. On laissera pendre à tous les coins du filet, tant du bas que du haut, deux bouts de corde longue chacune d'un pie ou deux pour l'attacher aux perches lorsqu'on l'étendra.

Pour faire des filets, ou rets saillans à pluviers & à canards.

XXVII. Ces sortes de rets saillans ne se font jamais d'autres mailles que de celles à lozanges ; parce qu'ils paroissent moins de la moitié quand ils sont pliés, que les autres qu'on feroit en mailles quarrées. Il faut que la maille en soit large de deux pouces, & que le fil soit retors bien uniment en deux brins faits du meilleur chanvre qu'on pourra trouver. Vous ferez la levûre de la maniere qu'on l'a enseigné en l'article X sur quatre-vingt mailles. Cette levûre sera la largeur du filet, & sa longueur contiendra douze toises. Il le faudra enlarmer d'un côté, comme j'ai

montré dans l'article XIII. La fiscelle avec laquelle on l'enlarmera, sera bien forte & de bonne grosseur pour y passer une corde cablée dans les grandes mailles qui seront faites de cette fiscelle. Cette corde doit être de la grosseur du petit doigt, vous ferez par les deux bouts du filet le dernier rang de mailles sur un moule plus petit de la moitié que celui sur lequel on aura fait tout le rets, afin de tenir le filet en état. Ces petites mailles se feront de la maniere montrée dans l'article XIX. pour empêcher qu'un filet ne s'alonge ni s'accourcisse. Il faut teindre les rets & la corde en couleur brune, comme il est enseigné ci-après dans l'article XXIX.

D'un filet emmaillé pour prendre les moineaux dans les chambres.

XXVIII. Ce filet est un diminutif de la rafle aux petits oiseaux, dont on a montré la maniere dans son ordre au mot Rafle. On le doit faire de la même façon, à la reserve que les mailles des aumés, qui seront en mailles quarrées, n'ont que deux pouces ou deux pouces & demi de largeur. La toile doit être de fil delié retors en deux brins, ayant les mailles larges de chacune un pouce. La longueur & largeur de tout le filet monté prêt à rendre, se fera selon la grandeur des fenêtres, ou autre lieu auquel on le voudra tendre. Vous observerez seulement de lui donner de la poche, comme à la rafle aux petits oiseaux, il ne sera pas nécessaire d'y mettre des morceaux de corde par les côtés pour l'attacher, parce qu'il s'y pose avec des cloux.

Composition pour teindre les filets & pour les conserver.

XXIX. Voici le moyen de conserver les filets. Il faut les teindre, ils en durent davantage, & n'épouventent pas le gibier, ni le poisson comme s'ils étoient blancs. Il n'y a que de trois sortes de teintures qui soient nécessaires pour toutes sortes de filets, savoir la feuille morte, la jaune, & la verte.

La premiere, qui est la teinture la plus commune, & qui conserve mieux les filets, est faite de tan, qu'on prend chez les Taneurs, c'est avec ce tan qu'ils accommodent leurs cuirs. Mais comme on n'en rencontre pas par-tout quand on en a affaire, celle qui se fera avec de la peau de noyer suffira & sera aussi bonne, vous la ferez en cette sorte.

Bechez en terre des racines de noyer, Prenez-en l'écorce, coupez-la par morceaux grands comme deux doigts, & sur deux boisseaux de cette écorce, mettez deux seaux d'eau. Faites bouillir le tout ensemble l'espace d'une heure, puis posez les filets au fond du vaisseau l'écorce par-dessus, & laissez-les tremper vingt-quatre heures dans cette teinture, tirez-les après cela, tordez-les, ayez soin de les etendre pour les faire secher. Ils seront teints de couleur brune comme minime.

La seconde teinture qui est jaune, se fait avec de l'herbe nommée Eclaire ou Chelidoine, qu'il faut prendre à grandes poignées, & frotter le filet par-tout, comme si on le savonnoit, & quand on l'aura fait secher, il sera jaune sale.

La derniere couleur qui est le verd, & le plus propre pour prendre les oiseaux, parce qu'ils ont accoûtumé de voir l'herbe, qui est de la même couleur, & de marcher dessus, si bien qu'ils ne s'épouventent pas pour les filets teints de cette couleur. Elle se fait avec du blé vert, haché & pilé en bouillie, dont on frotte le filet par-tout, puis on laisse l'un & l'autre ensemble tremper vingt-quatre heures. La teinture qui se fera par un Teinturier en fil ou en soye, vaudra bien mieux, & durera davantage, on vous conseille de vous en servir, si vous êtes sur les lieux pour le faire.

Autre moyen pour conserver long-tems les filets.

XXX. On vient de dire dans l'article precedent que la teinture conserve les filets, principalement celle qui sera faite avec du tan, ou bien l'autre qu'on feroit de racines de noyer; je vous avertis aussi que lorsque vos filets seront mouillés, de n'être point paresseux de les étendre à l'air, pour les faire secher promptement; il ne faut pas aussi les laisser dans l'eau l'été, pendant les grandes chaleurs, plus d'une nuit sans les faire secher, parce qu'ils se r'attendrissent & se rompent facilement, après qu'ils y ont été durant un jour. Pour ce qui est des saisons fraiches, on les peut laisser coucher dans l'eau deux nuits & un jour sans qu'ils se gâtent. Il ne faut jamais manquer de laver tous les filets à pêcher, aussi-tôt qu'on les tire de l'eau, principalement ceux qui y ont demeuré la nuit, parce qu'il s'y amasse une certaine laye ou crasse, laquelle étant sechée avec le filet, le mange peu à peu.

On doit toûjours tenir les filets en un lieu exemt de rats & de souris, & les suspendre en l'air, & non proche d'une muraille, parce que les rats & les souris les pourroient ronger.

Il ne faudra pas négliger de r'habiller la moindre maille qu'on verra rompue à un filet, car dès qu'il commence d'être rompu à un endroit, la reste ne dure plus gueres en son entier; & au contraire, si vous avez soin de le r'habiller souvent, il en durera une fois ou deux davantege.

Filet. Maladie que les Latins appellent *Anula*. C'est une tumeur engendrée d'une pituite crasse & visqueuse, & quelquefois d'une humeur mélancolique, qui se jette près de la racine de la langue. Le filet est assez ordinaire aux enfans nouveaux nés, ce qui leur fait peine à tetter, & lorsqu'ils deviennent grands, ils ont peine à parler.

Remede pour le filet.

Il faut d'abord que l'on s'en apperçoit, y mettre ordre en le faisant couper, & appliquer en même-tems un peu de poudre de mastic, ou d'encens, ou du poil de lievre brûlé, ou de coquilles d'œufs calcinées. Car en le négligeant, il s'endurciroit tellement, qu'il se rendroit incurable, particulierement s'il tenoit d'une humeur aduste.

FILETS. Terme de chasseurs. C'est la chair qu'on leve des reins du cerf. On en distingue deux sortes. Les grands filets & les petits filets. Les grands filets se levent au-dessus des reins du cerf, & les petits filets se levent au dedans des reins.

FILIERE. Terme de Fauconnerie. C'est une fiscelle longue de dix toises, ou environ, qu'on tient attachée au pié de l'oiseau, pendant qu'on le réclame, jusqu'à ce qu'il soit assûré.

FILIPENDULE, en latin *filipendula*.

Description.

La filipendule de Matthiole ne pousse que six ou sept feuilles, qui sortent du pié de la tige. Elles sont longues, épandues, amassées, accompagnées de plusieurs autres petites feuilles crenelées tout à l'entour, & attachées à de longues queues, comme celles de la pastenade sauvage, ou de la pimprenelle. Sa tige est haute d'une coudée, ou d'une coudée & demi, ronde & fort menue, au sommet de laquelle il y a un gros bouquet rond ou il y a des fleurs blanches, petites, en façon d'étoile, épaisses comme celles de la coleuvrée & de la rhûe. Sa graine est massive faite en écailles, ronde comme celle de la pimprenelle.

Cette plante croît dans les hautes montagnes & lieux écartés. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

La filipendule est diuretique,attenuante & detersive. On s'en sert contre la colique venteuse, dans le hémorrhoïdes,& dans les fleurs blanches des femmes. Sa racine est bonne contre les écrouelles.

FILTRER. Terme de Chimie. C'est clarifier quelque liqueur en la passant par le papier gris, ou par une bande de drap.

FIS

FISTULE. *Remede infaillible pour guerir une fistule.*

Prenez un crapau vif que vous mettrez dans un pot de terre qui souffre le feu, couvrez-le de maniere qu'il ne puisse sortir, environnez-le d'un feu de roue; faites-le réduire en poudre, sans que le feu touche le crapau. Mettez de cette poudre sur la fistule, que vous aurez auparavant lavée avec vin chaud, ou urine d'enfant mâle.

Autre remede éprouvé.

Prenez deux onces de mumie en poudre subtile, une once de suc de racine de grande consoude, un demi gros de térébentine de Venise. Incorporez le tout dans un mortier, & battez-le fort long-tems, étendez-le ensuite sur la fistule. Ce remede est aussi spécifique aux chutes de la matrice, ou l'étend sur du cuir, & on l'applique sur les lombes, qu'on laisse pendant six jours, puis on en remet un autre. Il n'en faut pour l'ordinaire que quatre pour les enfans qui ont des descentes. *Voyez* EMPLATRE *Manus Dei*.

FIX

FIXATION. Terme de Chimie. C'est une préparation du mercure, pour le mettre en état de souffrir le marteau & le feu sans s'alterer ou s'exhaler. On ne l'a point encore trouvée.

FLA

FLAMBE. C'est un nom qu'on donne à plusieurs plantes, dont on décrira ici trois especes: la flambe bulbeuse, la flambe ou glayeul en latin *Iris*, & la flambe bâtarde.

Description de la flambe bulbeuse.

C'est une plante qui pousse une tige de la hauteur d'une coudée & demi. Ses feuilles sont en assez grand nombre, longues & étroites, recourbées contre terre, vertes, blaffardes par dessus,& blanchâtres par le bas. Du bout de la tige sortent trois fleurs odorantes bleues, & quelquefois blanches, composées de plusieurs petites feuilles de la figure de celle de la flambe nommée *Iris*, & qui sont attachées à de longues queues. Sa racine est bulbeuse, blanche, & douce comme une noisette, couverte de beaucoup d'écorces noires.

Lieu.

Cette plante croît en Portugal, & sur les collines d'Andalousie. Elle fleurit en Janvier & Fevrier.

Proprietés.

Toutes les flambes sont chaudes & attenuatives. Etant mâchées, elles font avoir bonne haleine; elles appaisent les douleurs des dents, si on les lave de sa décoction; elles sont maturatives, déterfives, digestives, résolutives; elles adoucissent, désopilent,purgent & évacuent par le bas. Le suc de leur racine évacue les humeurs bilieuses, & les aquosités.

Description de la flambe appellée glayeul.

C'est une plante qui a les feuilles comme une épée, canelées & pointues au bout. Sa tige est lisse, ronde & nouée. Elle a à la cime de petites branches qui portent des fleurs violettes, mêlées au dedans de plusieurs autres couleurs, d'où vient qu'on lui a donné le nom d'Iris, ou Arc-en-ciel. Elle produit ensuite de petites féves; dans ses têtes est enfermée une graine ronde, qui ressemble à celle de la jugeoline. Sa racine est blanchâtre, solide, nouée, qui produit au dessous quantité de capilamens odoriferans, amers & piquans au goût comme le reste de la racine.

Lieu.

Cette plante croît dans les jardins.

Proprietés.

La racine de la flambe ou du glayeul est bonne contre la toux. Elle résout & subtilise les humeurs grossieres qu'on peut cracher. Prise en breuvage au poids de sept dragmes, elle purge les eaux & les gros phlegmes, elle est fort bonne contre l'hidropisie. Elle a une infinité d'usages. La meilleure est celle qu'on apporte de Florence.

Description de la flambe bâtarde.

C'est une plante qui a les feuilles plus longues que la flambe & plus étroites, avec un dos un peu relevé de chaque côté en maniere d'épée. Ses tiges sont lisses, rondes, creuses, de deux coudées de haut, portant des fleurs jaunes qui ont trois feuilles renversées en bas, & trois autres droites qui sont beaucoup plus petites. A ces fleurs succedent trois grosses gousses triangulaires, dans lesquelles il y a beaucoup de graines plattes, semblables à des lentilles rangées par ordre, ses racines sont tortues, longues, comparties par nœuds, souvent miparties, rouges, blaffardes, & d'un goût astringent.

Lieu.

Cette plante naît abondamment dans les lieux marécageux & aquatiques.

Proprietés.

La racine de la flambe bâtarde est froide & dessicative, étant bûe elle est bonne contre toutes les indispositions du cerveau, elle retient l'urine & les mois, & arrête le flux de sang; son suc principalement produit le même effet. En quelques païs,on la porte pendue au cou, on en use rarement en Médecine.

Proprietés générales des flambes.

Le jus de leurs racines mis en clisteres, appaise la douleur de la goutte sciatique. La racine dessêchée & mise en poudre, nettoye & fait consolider les ulceres caves & sordides; tenue dans la bouche, fait l'haleine bonne; mise parmi les habits, les conserve contre toute vermine, & leur donne une senteur agréable.Le jus de sa racine pris par la bouche a plusieurs fois évacué les eaux des hidropiques,principalement si on le prend mêlé avec un jaune d'œuf à demi cuit. La dose en est depuis une once jusqu'à quatre. Il faut continuer ce remede trois ou quatre fois, & même plus, de deux jours l'un. Pour corriger encore mieux le suc des flambes,& principalement de la flambe iris, il faut se servir de la crême de tartre, ou du cristal mineral; en faisant fondre demi once de l'une ou de l'autre drogue dans six onces d'eau bouillante; on y ajoûte deux onces de suc d'iris bien dépuré. Sa racine mêlée avec la racine d'ellebore, & deux fois autant de miel efface les lentilles, rougeoles, & toute tache du visage, si on en frotte le visage. La décoction de sa racine délivre les opilations causées par une humeur crasse, provoque l'urine, fait mourir les vers. Les ka-

liens font une confiture de cette racine toute recente avec du ſucre ou du miel, & en uſent pour tous les effets dont on vient de parler. On fait une huile de ſes fleurs trempées en huile, qui a la vertu de réſoudre, d'amollir, & d'appaiſer les douleurs froides des gouttes.

FLAMMULE, en latin *Flammula*.

Deſcription.

C'eſt une plante qui a les feuilles, les fleurs & la graine comme la troiſiéme eſpece de Clematis, & a la même acrimonie au goût. Elle ne s'attache pas pourtant aux arbres, étant droite ſur ſon pié. Elle a pluſieurs tiges rougeâtres de deux coudées de haut. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du Smilax, qui ont une acrimonie brûlante, ce qui lui a donné le nom de *Flammula*.

Lieu.

Cette plante croit dans les prés humides & dans les eaux dormantes. Elle fleurit en Mai.

Proprietés.

L'eau diſtillée des feuilles de la flammule, eſt excellente pour les maladies froides. Elle ulcere la chair étant appliquée deſſus. On dit que mangeant de cette herbe dans la fievre quarte, elle la guérit. On découpe les feuilles fort menues qu'on met dans une phiole pleine d'huile roſat, laquelle on expoſe au ſoleil d'été, pendant pluſieurs jours. Cette huile eſt bonne aux ſciatiques, aux gouttes, à la difficulté d'urine, à la pierre & à la gravelle, l'appliquant par dedans & par dehors.

FLANELLE. Sorte d'étoffe de laine, non croiſée, légére, peu ſerrée mais fort chaude.

Le principal uſage des flanelles, eſt de les mettre entre deux étoffes, au lieu d'houatte, ou de coton. On s'en ſert auſſi à faire des camiſoles & des calçons pour l'hiver. Les Anglois en conſomment beaucoup pour faire des chemiſes, au lieu de toile, ce qui fait qu'ils leur donnent le nom de fringettes, particuliérement aux plus fines qui ſont ordinairement les plus étroites. Ces ſortes de chemiſes ſoulagent, & préſervent beaucoup les perſonnes ſujettes aux rhumatiſmes.

FLATRER. C'eſt faire rougir un fer en forme de clé plate, & l'appliquer au milieu du front d'un chien qui eſt mordu d'un chien enragé, pour empêcher qu'il ne le devienne.

FLATRAR. On dit en terme de chaſſe, *le lievre ſe flatre quelquefois lorſqu'il eſt pourſuivi.*

FLATRURE. Terme de chaſſe. C'eſt le lieu où le lievre & le loup s'arrêtent & ſe mettent ſur le ventre, lorſqu'ils ſont chaſſés des chiens courans.

FLE

FLECHES. *Voyez* BOIS.

FLEGME, ou PHLEGME. Terme de Chimie. C'eſt l'humidité fade & inſipide, qui ſort des corps naturels par la diſtillation, tantôt plutôt, tantôt plus tard, ſelon qu'elle eſt plus ou moins peſante. *Voyez* CHIMIE, ou DISTILLATION.

FLEUR. Terme de jardinage. C'eſt une production de la plante qui ſe fait remarquer par ſon odeur & par la diverſité de ſes couleurs. Il n'y a preſque point de plantes qui n'ayent des fleurs. Les Jardiniers fleuriſtes reſtraignent ce mot qui eſt général, & l'entendent de quelques plantes que l'on cultive à cauſe de la beauté de leurs fleurs,& qui ſervent d'ornement & de décoration aux jardins. C'eſt de ces ſortes de plantes dont on va traiter.

Les fleurs ont pour leur prémiere origine des ſemences ou graines, leſquelles produiſent des tiges qui ſortent ou de racines, ou d'oignons. Ainſi on peut diſtinguer deux ſortes de fleurs, celles qui viennent de racines, & celles qui viennent d'oignons. Mais toutes ces fleurs peuvent ſe multiplier par des caieux, par des boutures, par des tailles,& par des marcottes. On peut conſulter ce qu'on en dit ſur chaque fleur en particulier. Il ſeroit trop long de faire venir toutes les fleurs par le moyen de leurs graines, on réuſſit plus promptement par les autres moyens que nous venons de propoſer. Cependant comme il y en a quelques-unes qu'il eſt néceſſaire d'élever de graines, on va enſeigner la maniere dont on doit ſe conduire pour les ſemer. Nous parlerons dans la ſuite des moyens de recueillir ces ſemences.

Ce qu'il faut obſerver pour ſemer les graines des fleurs.

De toutes les graines qui paſſent l'hiver, il y en a certaines qu'on peut ſemer ſur des couches pour être replantées en d'autres lieux, & les autres ne ſe replantent que difficilement, ou point du tout. Nous parlerons des unes & des autres en particulier, comme encore de celles qui ne paſſent point l'hiver en terre, & du tems auquel elles doivent être ſemées, & quand il faut cueillir les graines, le tout par ordre, autant qu'il nous ſera poſſible.

Celles qui paſſent l'hiver, ſe peuvent ſemer encore au printems; pourvû que l'on s'y prenne de bonne heure, parce que ſi les ſechereſſes les ſurprennent, elles ne germent point cette année-là, ou bien quoi qu'elles ne profitent pas, elles ſont toûjours fort petites & la fleur moindre, comme ſi elles avoient été fleuries en automne, ou ſur la fin de l'hiver.

Pour les ſemer en automne, il faut ſur la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre, cinq ou ſix jours avant la pleine lune, faire une petite couche de terre bien menue paſſée au tamis s'il ſe peut, ſans fumier; puis y ſemer en ligne droite les fleurs que vous voudrez replanter après; le plûtôt c'eſt le meilleur, pourvû qu'elles ſoient en état, parce que quand on les replante trop tard, & que les plantes ne peuvent prendre racine avant l'hiver, les gélées les pouſſent hors de terre, & les font mourir.

En ſemant cette couche, ſi vous n'avez pas une parfaite connoiſſance des fleurs, & que vous déſiriez les connoître, ſi-tôt qu'elles ſortiront de terre, il faut ſe ſervir de mémoire locale, en mettant ſur chaque ligne où vous aurez ſemé, une ardoiſe avec le nom de la fleur ſemée, ou autrement comme vous le jugerez à propos.

Il faut avoir un grand ſoin d'arracher les mauvaiſes herbes, qui pouſſeront, afin qu'elles ne ſuffoquent pas les bonnes.

Lorſque les graines ſeront ſemées, & couvertes d'un bon doigt de terre en travers, il ſera bon de battre légerement deſſus pour un peu preſſer la terre, cela ſert beaucoup pour faire germer juſques aux plus petites graines. Que ſi on les veut avancer,& les faire germer bien-tôt, il faut les couvrir d'un peu de paille longue de l'épaiſſeur d'un doigt, les arroſer deux fois avec de l'eau échauffée par le ſoleil, la prémiere fois à midi, la ſeconde le ſoir, & vingt-quatre heures après, la nuit ſuivante, les decouvrir: en peu de tems elles ſortiront toutes. Pendant que ce qui eſt germé ſera encore petit, il le faut arroſer tous les ſoirs, de deux jours l'un, fort légerement de crainte de deraciner les jeunes plantes.

Il ſera bon auſſi, quand il fait bien chaud, de mettre quelque choſe à l'oppoſite du ſoleil, qui ne leur eſt utile que le matin; mais les fleurs du printems ne craignent point trop le ſoleil ni ſa chaleur, au contraire il les faut planter à l'abri d'une muraille qui

regarde le midi. Que si l'on a semé de bonne heure, il faudra couvrir la couche les nuits quand on craindra la gélée, le meilleur pour éviter cet inconvenient est de semer un peu tard.

Méthode pour semer les graines des fleurs.

Il faut semer toutes les graines des fleurs en quatre lunes; savoir au decours de la lune de Fevrier, au decours de la lune de Mars, jusqu'au decours de la lune de May; l'on en peut semer aussi en automne, toûjours au decours depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.

Il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un bon demi pié de vieux terreau bien pourri, & au bout de huit à dix jours que vôtre couche sera faite, lorsque la plus grande chaleur est passée, vous semerez toutes vos graines de fleurs chaque sorte dans son raion, à quatre doigts l'une de l'autre, aussi-tôt qu'elles seront semées & qu'elles seront couvertes de l'epaisseur de deux travers de doigt de terreau, arrosez vôtre couche avec un petit arrosoir, afin que cela ne tue pas vos graines; arrosez-les tous les jours s'il fait sec, quand elles seront grandes, vous pouvez prendre un grand arrosoir; si elles se decouvrent, il faut les recouvrir avec un peu de terreau. Il ne faut pas manquer aussi de les couvrir tous les soirs de crainte de la gélée blanche, parce qu'elle les tûe comme les autres gelées. Vous prendrez garde que les couvertures ne posent pas sur la couche ni sur les graines, qu'elles soient élevées, ou en dos d'âne sur des cerceaux, & que cela soit bien bouché, de sorte que la gélée n'y entre point. Vous les découvrirez tous les jours quand le soleil sera sur la couche, & les recouvrirez le soir quand il sera retiré. S'il ne geloit point, vous les pouvez laisser à l'air; mais prenez-y garde, car il ne faut que deux heures de gélée pour tout perdre. Quand elles seront de la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos parterres par tout où il vous plaira, pourvû que la terre soit bonne & bien labourée. Redonnez-leur de l'eau si-tôt qu'elles seront replantées, & continuez toûjours, si la terre est seche & qu'il ne pleuve point, il ne faut rien arracher dans les rayons de vos couches, qu'elles ne soient bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

Culture des fleurs.

Avant que d'entrer dans un plus grand détail, il est bon de poser plusieurs maximes générales, qui regardent la culture des fleurs.

I. Toutes les fois qu'on plante des oignons, ou des racines de fleurs, ou de plantes de graine, il faut toujours immediatement auparavant bien remuer la terre, & la bécher, en mettant le dessus dessous. Si la terre étoit endurcie pour n'avoir pas été remuée de long-tems, il la faudroit rompre & pulveriser; cela est si nécessaire, qu'une plante y étant mise, quelque méchante & ingrate qu'elle fut auparavant, elle profitera davantage que dans l'autre qui seroit meilleure, mais qui n'auroit pas été remuée.

II. Les plantes de graine, & encore plus celles qui se multiplient par bions, brins ou branches, demandent de l'eau jusques à ce qu'elles aient pris racine, & dans les commencemens des grandes chaleurs, outre l'arrosement, il les faut encore couvrir d'une tuile, de quelque ais, ou de quelque autre chose pour leur cacher le soleil.

III. Quand elles sont bien reprises, & qu'elles ont un peu jetté, il faut remuer la terre à l'entour, parce que bien souvent elle s'endurcit par l'arrosement, qui la resserre.

IV. Lors que l'on replante des fleurs de graine, ou de brins, il faut serrer médiocrement la terre; parce qu'autrement, si c'est en hiver, elle gele. Si c'est en été, elle seche, ou bien la gélée pousse les fleurs de terre.

V. Il faut ordinairement diviser son parterre en deux parties, dont l'une sera celle qui est la plus exposée au soleil, la plus chaude, & par conséquent la plus propre à porter des fleurs, l'autre sera celle qui est la plus humide & la plus ombragée, qui sera plus tardive, en sorte qu'y mettant les fleurs à oignon, encore qu'elles n'y portent pas si bien que dans l'autre, on en a cependant plus long tems. On doit y mettre les moindres. Il n'en est pas de même des plantes qui demandent l'humide, comme il se voit marqué de chacune en son lieu.

VI. Il faut avoir une place de reserve, dans le lieu le plus humide & le plus ombrageux, pour y planter tout l'été, tous les petits brins de violettes doubles, d'œillets, de brins de gerarde, de marguerites d'Espagne, que souvent l'on trouve propres à replanter en ces tems, où la chaleur les tueroit ailleurs. Il faut les planter à un doigt l'un de l'autre, parce qu'après qu'ils ont pris racine, on les leve avec un couteau ou un autre outil de jardin pour les remettre en automne, au lieu que l'on jugera à propos.

VII. Quand on replante par brins, quoique ce soit dans une terre bien préparée douce & legere, en terre humide & fraiche, comme je viens de dire, ou dans une caisse, ce qui est la meilleure maniere, que les plantes commencent à reprendre, & qu'elles ont un peu repris de racine, on les met peu à peu au soleil, particulierement en automne, prenant garde à deux extrêmités, de ne les pas trop arroser, ni trop laisser secher. La grande quantité d'eau les fait pourrir, & la secheresse les fait mourir.

VIII. Il ne faut pas attendre à tirer les oignons de terre que la feuille soit tout-à-fait morte, par les raisons dont on a traité dans la tulipe, mais encore afin de faire profiter la terre, quand le jardin est petit, parce que les levant de bonne heure, on peut mettre en leur place des fleurs d'Inde, du talaspic, des amarantes, des basilics ou autres plantes qui meurent avant l'hiver; parce que lorsqu'il sera tems de replanter les oignons, elles auront deja porté leurs fleurs & seront arrachées pour rendre la place aux oignons, qu'elles auront occupé pendant trois ou quatre mois.

IX. Sur la fin du mois d'Août, quand il fait une pluie un peu abondante, il faut bien se donner garde de toucher aux oignons, qui n'auront pas été remis en terre, parce qu'ils commencent de jetter racine, & si peu qu'on les remue, on les empêche de porter la même année, ou on les diminue de grosseur, ou on les fait pourrir: cependant si l'on y est contraint, il les faut déplanter au plutôt.

X. Lors que vous tenez dans des pots ou caisses, des plantes d'œillets, de giroflée, de violier, de marjolaines, ou autres, il leur faut souvent donner de l'eau, fort peu de soleil, & seulement le matin, autrement elles secheront, & pour l'empêcher il vaudroit mieux mettre le tout en terre, cela conserve leur fraicheur. Mais après avoir passé l'hiver, le meilleur seroit de les remettre en pleine terre, & au reste ne soyez pas surpris, après toutes les diligences que l'on y peut apporter, les plantes ne viennent jamais si bien dans des pots, que dans de la terre médiocrement bonne.

XI. Dans les lieux ou la terre est maigre ou tardive, il faut faire amas de fumier bien pourri, le conserver dans un creux ou fosse du jardin, & quand il est quasi réduit en terre, il faut en mettre de l'épais-

seur du doigt, dans les pots ou caisses, où l'on veut mettre les œillets, violiers, marjolaines & autres, & les mêler avec de la terre. On en peut mettre par dessus les anemones, quand elles commencent de jetter la jeune feoille.

XII. Pendant l'été il faut avoir un tonneau, où l'eau dont on veut se servir pour arroser, se repose & s'échauffe, pour une partie des plantes, comme les basilics, l'amarante, le tricolor; & si l'on a des lieux mêlés pour mettre au printems des fleurs d'Inde, & amarantes, il est bon de mettre le fumier dès le commencement de l'hiver ou à la fin de l'automne, & au printems; quand il sera tems de planter & de semer, vous trouverez le fumier mêlé & réduit en terre, qui leur sera bien plus propre & plus utile, que si l'on l'y mettoit à l'heure même. Il faut préparer dès l'automne les plantes pour le printems.

Methode pour planter les oignons des fleurs.

On peut planter les oignons de fleurs depuis le commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Avril. Plus vous ferez de façons, mieux ils viendront. Si vous voulez planter en pots & en planches, il faut toûjours la même terre; faites la même façon à l'un & à l'autre; il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de bon vieux terreau, & un quart de bonne terre de jardin, & passer bien le tout à la claye; faites en sorte qu'il y en ait un bon pié sur vos planches, où vous planterez vos oignons, ou bien vous en remplirez vos pots. Plantez vos oignons à la profondeur d'un demi pié en terre; que vos pots soient creux & grands, menez-les en pleine terre jusques au bord, ne les retirez point qu'ils ne soient prêts à fleurir. S'il ne gele point & que la terre soit seche, donnez-leur un peu de l'eau; s'il géloit bien fort, vous mettrez quatre doigts d'épaisseur de bon terreau sur vos planches & les couvrirez. Vous mettrez des cerceaux dessus pour soûtenir vos paillassons, & les découvrirez quand le soleil sera dessus, & les recouvrirez quand il en sera dehors; s'il fait sec au printems, ne manquez point d'arroser toutes vos plantes; tous ces oignons se plantent en deux saisons de l'année, en automne & au printems.

La passion des curieux fleuristes se borne souvent aux tulipes, aux anemones, aux renoncules, aux oreilles d'ours & aux œillets, ils n'estiment presque pas les autres fleurs, quoi qu'elles n'ayent pas de moins belles couleurs, & qu'elles ne leur cedent en rien ni pour l'odeur, ni pour la durée, ni pour l'agrement; ils se donnent des soins extraordinaires pour leur culture, qui peut être beaucoup plus simple, & avoir d'aussi bons effets.

Pour faire des prodiges dans la culture des fleurs, le Pere Ferrari Jesuite, & André Capranica, nous en donnent les moyens. Le dernier dans un discours Academique prononcé à Rome dit, " si on applique aux „ plantes les secours qu'on peut tirer de la Chimie, „ l'art forcera la nature à se surpasser elle-même. Elle „ fera ce qu'elle n'a jamais fait, tout dépend de l'in„ genieux usage du mercure, du sel & du souphre „ des Philosophes. Quels miracles de fleurs n'auroit„ on point, si l'on savoit mêler dans les sucs de la „ terre le sang chaud des animaux? On ne sait ce que „ vaut ce sang, pourvû que ce ne soit pas du sang „ de boue, parce qu'il excede en secheresse, & com„ me tel il est moins propre à la végétation; si avec ce „ sang on mêle des cendres & des sels de plante ou du „ nitre si fecond par lui-même, on aura des fleurs „ d'une grosseur, & d'une étendue ravissante. Un „ fumier bien choisi, mis en œuvre, est d'une effica„ cité surprenante pour avancer les fleurs, & pour „ leur donner un émail charmant. Ce sera mettre la „ derniere main à ce grand œuvre, si l'on fait bien macerer toutes ces choses dans de l'eau-de-vie, & " en tirer par la distillation la quintessence. On verra " des choses qu'on ne comprendra pas, on croira que " ce sont des songes. "

. Il faut se donner de garde que ces matieres brû- " lantes ne touchent aux racines des plantes. Il faut de " bonne terre au dessus sur quoi on puisse sans nuire " aux racines, répandre ce puissant beaume de vie " avec prudence, & une proportion convenable. Rien " ne rejouit davantage les plantes que de les arroser " avec de l'eau échauffée au soleil, & dans laquelle " on a mis de la colombine, & des cendres des " plantes de même espece.

Vertus des cendres, pour rendre les plantes & les fleurs plus belles & plus grosses.

Pour faire croître extrêmement une plante, il faut l'arroser quelquefois de lessive faite avec des cendres des plantes semblables que l'on a brulées. Il est certain, que les sels qui se trouvent dans cette lessive, contribuent merveilleusement à donner accroissement, ce qui est nécessaire à la végétation des plantes, sur-tout celles avec lesquelles ces sels ont de l'analogie par leur configuration; car enfin il est certain que les sels tirés des cendres de tulipes brulées, ayant plus de convenance avant l'arrangement des parties qui composent l'oignon, la tige, les feuilles & la fleur de la tulipe, sont beaucoup plus propres à faire croître extraordinairement que tous les sels des plantes d'autre espece.

Ce qui nous fait remarquer en passant que les gens de la campagne, brûlent indifferemment des fougeres, des orties, des génievres, des ronces, pour en jetter les cendres sur leurs terres, & prétendent par-là en augmenter la fertilité. La question est de savoir si ces sels qui sont d'une nature, & d'une figure toute différente de ceux des semences, dont on a chargé un champ, peuvent contribuer à la faire végéter & multiplier.

Pour avancer les fleurs.

Les fleurs qui ne viennent que dans le printems & dans l'été, paroîtront dès l'hiver, si on les excite doucement par des alimens gras, chauds & subtils, tels que sont le marc des raisins dont on a retranché toutes les petites peaux, le marc d'olives, & le fumier de cheval.

Les eaux des basses-cours contribuent infiniment à hâter les plantes. Si dès le commencement d'Octobre vous coupez les branches trop avancées des girofléés, & si vous les ensevelissez avec des matieres grasses & salines au pié de la plante, vous aurez quatre mois plûtôt des girofléés fleuries.

Pour avoir des fleurs en hiver & des fruits au printems.

Le tout consiste à favoir deux choses: La premiere si la végétation des plantes dépend tellement de l'action du soleil qu'elle ne puisse jamais s'en passer; sur quoi il est aisé de repondre que toute autre cause qui est capable d'échauffer, & d'emouvoir les sucs qui sont dans la terre, est aussi capable de produire les mêmes effets. La seconde chose qu'il faudroit savoir, c'est; qui est cette cause dont on pourroit substituer l'action, à l'operation du soleil. Les Jardiniers se servent ordinairement de fumier & de chaux pour échauffer le pié des arbres pendant l'hiver, & pour leur faire pousser des fruits précoces au printems. Il y en a qui allument du feu dans des lieux souterrains, pour échauffer l'air de la terre, & pour produire une varieté admirable de fleurs durant les plus fortes rigueurs de l'hiver.

C'est ainsi qu'Albert le Grand par son habileté dans la

la Phisique, faisoit paroître des plantes du printems dans l'hiver, & celles de l'automne au printems. Mais comme il est difficile d'imiter exactement les différens dégrés de chaleur du soleil, il arrive souvent qu'on les surpasse dans les opérations, & qu'on donne trop de mouvement aux sucs de la terre, d'où il arrive qu'ils passent avec trop de précipitation des racines dans les branches, & qu'ils ne s'y arrêtent pas assez long-tems pour s'y figer; & que les pores des branches par où ils passent avec trop de vitesse s'élargissent tellement, qu'ils ne sont plus capables de retenir aucune nourriture. C'est pourquoi les arbres que les Jardiniers forcent de porter des fruits précoces ne sont pas de longue durée. Ils se dessêchent & meurent aussi-tôt qu'ils ont donné leurs prémiers fruits.

Si on greffe sur un œil d'amandier un bouton pris sur une branche de rosier, on est assuré d'avoir de très-belles roses, souvent même lorsque la terre est encore couverte de neige & de frimats. Democrite dit que si durant les grandes chaleurs de l'été vous arrosez deux fois par jour le rosier, que vous destinez à vous donner ce plaisir, il fleurira dans le fort de l'hiver; mais on croit que quand les grands froids viennent, il faut le retirer dans une serre.

Secret pour donner des couleurs extraordinaires aux fleurs.

L'interêt & la curiosité ont inventé plusieurs moyens de panacher & chamarrer de diverses couleurs les fleurs des jardins, comme de faire des roses vertes, jaunes, bleues, & même en bien peu de tems donner deux ou trois coloris à une œillet, outre son teint naturel: par exemple, ayant pulvérisé de la terre grasse cuite au soleil, & l'arrosant ensuite l'espace de quinze on vingt jours d'une eau rouge, jaune ou autre teinture, lorsque l'on y aura semé la graine de cette fleur d'une couleur contraire à cet arrosoir artificiel.

Quelques-uns sément & greffent des œillets dans le cœur d'une ancienne racine de chicorée sauvage, la réliant puis après étroitement, & l'environnant tout à l'entour d'un fumier bien pourri, d'où on a vû sortir par le grand soin du Jardinier un œillet bleu, aussi beau, qu'il étoit rare.

D'autres ont enfermé dans une petite cane bien déliée & frêle, trois ou quatre graines d'une autre fleur, la recouvrant soigneusement de terre & de bon fumier. Ces sémences de diverses tiges se mettant toutes en une, & ne faisant qu'une racine, ont ensuite produit des branches admirables pour la diversité & varieté de leurs fleurs.

Enfin quelque subtil Fleuriste a appliqué sur une tige divers écussons d'œillets différens, qui ont poussé des fleurs de leur couleur naturelle, & qui ont ravi les yeux des ignorans, ne sachant pas la cause de ces diverses peintures.

Pour donner aux fleurs telles couleurs qu'on voudra, à l'égard des plantes, qui ont la tige & les branches fortes, on les perce jusqu'à la moële. On insinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs, & puis on couvre le tout avec du fumier de vache, ou bien même avec de l'argile; & les fleurs auront autant de couleurs différentes que l'on y en aura mis de la sorte.

Il faut remarquer que la vertu ou impression de ces couleurs postiches, ne s'étend pas au-delà de l'année, & que la plante quitte ses couleurs étrangeres, pour donner aux fleurs celles qui leur sont naturelles.

Il y en a qui disent qu'il est bon d'arroser la terre au pié de la plante, des mêmes couleurs que l'on a inserées dans l'ouverture de la tige.

Par le même moyen, on peut leur donner des odeurs extraordinaires, en y mettant du musc, &c. On en parlera dans la suite.

On peut fort bien pratiquer la même chose à l'égard des fruits, & leur imprimer, si l'on veut, une force médecinale, purgative, ou une qualité douce & sucrée, en mettant dans l'ouverture faite au trone & aux branches de la thériaque, de la rhubarbe, du sucre, du miel, ou telle autre chose dont on veut que les fruits se ressentent; mais il faut observer soigneusement que ce qu'on y met, soit couleur, soit drogue odoriferante ou médecinale, ne doit point être mineral, à cause de la vertu corrosive qui y est & qui feroit mourir la plante.

Pour les couleurs, la laque est bonne, & toutes les couleurs qu'on exprime des fleurs macérées, comme de violettes, &c.

A l'égard des plantes qui se sément, si on met la graine tremper dans du vin d'Espagne, ou dans du vin miellé, dans du lait, ou même dans de l'eau, où l'on a mis du sucre, ou des choses odoriférantes, les fruits en deviennent beaucoup plus délicats, & sont comme tout parfumés, c'est ce que les curieux & gens de bon goût, ne manquent guéres de faire à l'égard des melons.

Autres secrets pour donner de nouvelles couleurs aux fleurs.

Il y a particulierement trois couleurs qui sont rares dans les fleurs, & que les curieux y voudroient pouvoir introduire. Le noir si propre par sa couleur lugubre à peindre le dégât que la mort cause dans les familles. Le verd si agréable aux yeux & si propre à nourrir & à fortifier la vûe. Le bleu qui transmet sur terre la couleur du ciel.

On peut faire prendre aux fleurs ces trois sortes de couleurs sans beaucoup de peine.

Pour le noir on prend les petits fruits qui croissent sur les aunes, il faut attendre qu'ils y soient bien desséchés, on les met en poudre impalpable. Pour le verd, on se sert de rhûe; & pour le bleu, on employe les bleuets qui croissent dans les bleds, on les fait sécher & on les réduit pareillement en poudre bien fine. Voici l'usage.

On prend la couleur dont on veut impreigner une plante, & on la mêle avec du fumier de mouton, une petite pointe de vinaigre, & un peu de sel. Il faut qu'il y ait dans la composition un tiers de la couleur, on depose cette matiere, qui doit être épaisse comme de la pâte, sur la racine d'une plante, dont les fleurs sont blanches, on l'arrose d'eau un peu teinte de la même couleur; & du reste on la traite à l'ordinaire. On a le plaisir de voir des œillets qui étoient blancs, devenus noirs comme des Ethiopiens. On fait la même chose pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux réussir, on prépare la terre. Il la faut choisir légére & bien grasse, la faire sécher au soleil, la réduire en poudre & la passer par le tamis. On en remplit un vase, & on met au milieu une giroflée blanche; car la seule couleur blanche est susceptible de ces impressions. Il ne faut point que la pluye ni la rosée de la nuit tombent sur cette plante. Durant le jour on la doit exposer au soleil.

Si on veut que cette fleur blanche se revête de la pourpre des Rois, on se sert de bois de Bresil, pour faire la pâte & pour teindre l'eau des arrosemens. Par cet artifice on aura des lis charmans: en arrosant la plante de trois ou quatre couleurs, par trois ou quatre différens endroits, on auroit des lis de diverses couleurs, qui feroient beaux à l'admiration.

Un Curieux met macérer les oignons des tulipes dans des liqueurs préparées, dont ils prennent la tein-

ture. Quelques-uns découpent un peu les oignons & insinuent des couleurs seches dans les petites hachures.

Secret pour donners de nouvelles odeurs aux fleurs.

La beauté n'est qu'un vain ornement, quand elle n'est pas accompagnée de l'odeur d'une bonne réputation. Cela est vrai en quelque maniere dans les fleurs: à quoi sert le vif émail des couleurs qui réjouir les yeux, si la fleur répand une athmosphere d'odeur insupportable? Ce seroit donc faire un miracle & rendre un boo office à une fleur, que de lui ôter sa mauvaise odeur, pour lui en communiquer une boone. Les pivoines, les tulipes sont toutes charmantes aux yeux, mais elles offensent terriblement l'odorat; il faut que l'art leur donne ce que la nature leur a refusé. C'est presque toute la même manœuvre, tant pour imprimer des couleurs étrangeres aux fleurs, que pour les parfumer d'une odeur qui ne leur est pas naturelle; on peut commencer à remedier à la mauvaise odeur d'une plante avant sa naissance; c'est-à-dire, lorsqu'on en seme la graine, on détrempe du fumier de mouton dans du vinaigre, où l'on met un peu de musc, de civette, ou d'ambre en poudre. On met les graines, ou même les oignons durant quelques jours macérer dans cette liqueur. On sçait par l'expérience que les fleurs qui en viendront, répandront une odeur très-douce & très-agréable. Si on veut jouer à coup sûr, c'est d'arroser les plantes naissantes, de la même liqueur, où l'on a mis tremper les semences.

Le Pere Ferrari ajoûte, qu'un de ses amis, bel esprit & grand Philosophe, entreprit d'ôter au souci d'Afrique son odeur si choquante, & qu'il y réussit avec un peu de soin. Il mit tremper durant deux jours les graines dans de l'eau de rose, où il avoit fait infuser un peu de musc, il les laissa un peu secher, & puis les sema. Les fleurs n'étoient pas entierement dépouillées de leur mauvaise odeur; mais on ne laissoit pas de ressentir au travers de cette haleine primitive certains petits esprits étrangers suaves & flateurs, qui faisoient supporter avec quelque plaisir le défaut naturel de ces plantes déja un peu amandées. Il en sema la graine avec la même préparation, que nous venons de marquer, il en vint des fleurs qui pouvoient le disputer sur le fait de la bonne odeur, aux jasmins & aux violettes; de cette maniere d'une fleur auparavant qui étoit le plaisir d'un sens, & le fleau d'un autre, il en fit un miracle qui charmoit tout à la fois la vûe & l'odorat.

A l'égard des plantes qui viennent de racine, de bouture & de marcotte, l'opération se fait au pié, comme nous l'avons dit sur l'article des couleurs. C'est la même chose, pour ce qui est des arbres, on en perce le tronc avec une tariere, & avant que la seve monte, on y met en consistance de miel, la matiere dont on veut que les fruits prennent l'odeur & le goût.

Il me semble qu'une personne un peu ingénieuse peut se contenter sur tout ce que j'ai dit, & aller infiniment au-delà; on a donné les principes, & mille idées peuvent naître, se developper & sortir aisément de la fécondité de ces principes, je serai ravi qu'on me surpasse par des inventions plus ingénieuses & plus hardies.

Ces mêmes principes appliqués sur les plantes leguminieuses & transportées dans les jardins potagers, feront des legumes sains & délicieux. On leur donnera telle vertu qu'on voudra, on les rendra purgatives & médecinales, si le goût se tourne de ce côté, ou on fera des prodiges, mais des prodiges qui ne seront pas de pure curiosité. La santé & la vie, choses si précieuses trouveront des secours infinis. Nous apprenons de l'histoire, qu'Attale Roi de Pergame cultivoit par chagrin sept plantes fameuses par le poison, & la mort qu'elles portoient avec elles; & nous par un bon cœur nous cultiverons les plantes salutaires & vivifiantes, & nous tâcherons par des plantes médecinales de secourir les malades, & de flatter par des legumes doux agréables le bon goût des honnêtes gens. Après tout, il faut se souvenir que l'art ne fait pas tout ce qu'il veut, ni comme il le veut: il doit se regler sur le mecanisme de la nature. Il faut qu'il s'assujettisse à ses loix, parce que ce sont les loix de l'Auteur de la nature.

Le Pere Ferrari, de qui on a emprunté ce qu'on vient de dire, a fait un discours admirable, qui contient une savante dispute de la nature avec l'art; le bel esprit & l'élegance regnent par-tout dans cette piece, il la finit fort judicieusement par ces beaux mots. *Hic florei duelli finis: hoc documentum, infeliciter pugnare artem, cum repugnat natura.*

Moyen pour conserver toutes sortes de fleurs.

Prenez un pot que vous remplirez moitié eau, moitié verjus, & mettez autant de sel qu'il en faut pour saler le potage. Cueillez vos fleurs en boutons, & mettez-les dans cette liqueur, couvrez le pot & mettez-le à la cave. Lorsque vous prendrez un fleur, que ce soit par la queue, secouez-la un peu, & montrez-la tant soit peu au feu pour lui faire revenir sa couleur.

Méthode plus simple & plus naturelle pour la culture des fleurs.

On a déja dit que les fleurs se multiplient par les caieux, par les marcotes ou par les graines. Il est nécessaire d'observer qu'il y en a qui profitent davantage, quand on les éleve par le moyen des cayeux; telles sont les tulippes, les narcisses, les anemones, les renoncules, & plusieurs autres dont on s'instruira dans la pratique. Il vaut mieux marcotter les œillets, les oreilles d'ours & les julienues, elles en sont beaucoup plus belles & viennent bien plus promptement.

Ces deux manieres de multiplier les fleurs, je veux dire les marcottes & les cayeux, sont un moyen très-assuré, pour le empêcher de dégénérer & pour conserver les belles especes de tulippes panachées; d'anemones doubles, de renoncules doubles des deux couleurs, d'oreilles d'ours panachées, de juliennes doubles panachées & de plusieurs autres que l'expérience montrera.

Les fleurs qui proviennent de graines, se font longtems attendre, elles sont fort incertaines, elles sont ordinairement simples, leur couleur dépend d'un pur hazard; enfin elles demandent trop de soins, & ne tiennent souvent rien de leur origine. Cependant il est à propos d'en avoir pour relever la beauté des doubles & de celles que les curieux estiment le plus.

Des graines des fleurs, soit pour recueillir, soit pour les semer, soit pour les conserver.

On laisse à la plante une fleur ou deux, tout au plus, c'est-à-dire, de celles qui sont plus vigoureuses, & qui ont été des prémieres à fleurir, à la reserve desquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs reservée étant mûre, on la recueille soigneusement, & on la garde pour la planter en automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle les graines des giroflées & des anemones qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies un jour avant la pleine lune, lors-

que le vent souffle du côté du midi ; parce que ces deux choses-là plus que toute autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux semences. C'est pourquoi, si dans ce tems-là le vent n'étoit pas de midi, ou si par le souffle d'un autre vent, l'air se réfroidissoit, il faudroit attendre jusqu'à la pleine lune suivante.

La meilleure saison de semer, est dans le mois de Mars, & dans le mois de Septembre, à la fin de la lune, c'est-à-dire, conformément au proverbe, qui dit.

Dans la nouvelle lune, il faut cueillir des fleurs;
Les semer au décours, & par cette observance,
On leur procure l'excellence,
Et la vivacité des brillantes couleurs.

Pour semer voilà la régle qu'il faut suivre ; les graines qui ont de la peine à lever, doivent être un peu fondues, parce que recevant ainsi plus de force en dedans, & ayant le passage plus libre par dehors, elles germeront plus aisément.

Pour connoître bien les graines, il faut les mettre dans l'eau ; celles qui vont au fond, sont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infusion de jus de joubarbe, ce qui leur est d'autant plus profitable, qu'outre qu'elle les préserve du danger, elle sert encore à les faire venir plus belles & plus charmantes.

Après cette infusion, on les séme dans de bonne terre, qui doit pourtant être légere & passée par un crible fin, préparée pour cet effet dans des pots, ou dans des cuviers.

Ces graines ainsi semées, doivent être recouvertes de la hauteur d'un doigt de terre si elles sont grandes; ou d'un demi doigt ou moins, si elles sont petites. On les met au soleil deux ou trois heures quand le soleil se couche, tous les jours on les arrose à petites goutes doucement au travers d'un balai.

Quand elles sont levées, on les laisse tout le jour au soleil, & on les mouille de la maniere que je viens de dire, sans manquer tous les soirs ; & à proportion qu'elles s'éleveront au-dessus de terre, elles s'enfonceront aussi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus médiocrement arrosées, & il suffit de les entretenir humides, de peur que la quantité d'eau ne les fasse pourrir, attendu qu'elles sont plus tendres & plus petites que les autres.

Observations pour planter les fleurs.

Le Jardinier qui veut planter réguliérement, doit auparavant tirer sur une carte le dessein & le plan de son jardin ; & à proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de son parterre, il les marquera de la même maniere dans celles qui sont figurées sur la carte, pour qu'il puisse connoître la qualité des fleurs qu'il a mises en chacune de ses planches.

Pour planter, il faut tenir cette régle dans chaque planche. On creuse la terre à la profondeur d'un pié ou environ, & on la jette dans le sentier, ou dans l'endroit le plus commode. Il faut délicatement remuer avec une petite béche ce qui demeure au fond, de peur d'ébranler les bordures de brique qui sont à l'entour.

Cela fait, on crible de la terre au-dessus de la planche, jusqu'à ce qu'elle soit revenue à sa hauteur, & l'ayant bien unie avec un rouable, ou le dos du râteau, on y place les oignons dans une distance proportionnée.

Et pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec une régle, & tirant des rigoles avec un piquet, en long & en travers, en forme de grille, & dans les croisées, on met les oignons quatre doigts sous terre, ou les éloigne les uns des autres, plus ou moins, selon la grosseur ou la petitesse qu'ils ont; Après on les récouvre de la même terre la faisant affaisser, on remplit la profondeur qui s'est faite, avec de la terre criblée, mais qui soit maigre & légere.

Autour des bordures, on pourra mettre des anemones, ou des tulipes. Mais il faut bien se donner de garde d'y mettre des renoncules ; parce que cette sorte de fleurs, aussi bien en pleine terre que dans des pots, veut être seule.

Ayant achevé de planter le jardin dans cette régularité, il faut bien nettoyer & épousseter autour des bordures les sentiers & les chemins avec un balai de jonc, qui est plus propre que les autres, dont la rudesse fait des marques sur la terre, ce qui cause au jardin une grande difformité ; car cet agréable théatre a beaucoup de grace, quand la beauté de ses fleurs est accompagnée d'une exacte politesse.

La politesse & la propreté d'un jardin ne sert pas seulement à contenter la vûe, mais elle sert encore à donner la vie & la nourriture aux fleurs. C'est pourquoi on doit non seulement arracher des sentiers & des chemins les herbes infructueuses, & toutes les immondices ; mais il faut aussi purger & nettoyer les planches de toutes les plantes inutiles.

Cela ne se doit pas faire quand la terre est trop séche, parce qu'alors on ne feroit que couper ces herbes, & on laisseroit à leurs racines qui resteroient sous terre, plus de force & de facilité pour en repousser de nouvelles.

Il ne faut pas aussi le faire quand la terre est trop mouillée.

On ne doit pas oublier de visiter les fleurs tous les matins, vers le tems où la rosée tombe, soit pour ôter les toiles d'araignées, qui gâtent leurs belles couleurs, soit pour tuer les insectes qui les rongent, comme sont les punaises, les limaces, & les perce-oreilles.

Un bon Jardinier doit encore être instruit, que quand les plantes ne font que naître, & qu'elles sont petites, elles demandent moins d'eau que lorsqu'elles deviennent grandes : c'est pourquoi quand elles sont venues à une certaine grandeur, il faut les arroser plus qu'auparavant ; & c'est en cela qu'il faut avoir bien de la conduite & du soin.

Du tems où il faut transplanter les fleurs.

Les oignons qui viennent de graine, ne se transplantent qu'après deux années, au bout desquelles on les met en bonne terre neuve & légere, pour leur faire avoir des fleurs à la troisiéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons un doigt au moins en terre & proche les uns des autres ; au lieu que les gros doivent être enfoncés plus avant, & plus éloignés.

On transplante les fleurs au printems & dans l'automne, dans la prémiere saison ce doit être au mois de Mars, & dans la derniere au mois de Septembre.

Cela se fait vers la nouvelle lune depuis le dix jusqu'au quatorziéme de la même lune ; & alors on transplante en bonne terre toutes sortes de fleurs, ou dans des pots, ou en pleine terre.

Ce qu'il faut faire pour conserver les fleurs pendant l'été, & sur tout pendant l'hiver.

Il faut en hiver avoir soin de les garantir du froid, en les mettant à couvert dans quelque endroit qui soit pourtant aëré : & dans l'été, il faut les deffendre

de la chaleur, en les retirant dans un endroit où le soleil ne soit pas trop ardent.

Pendant l'hiver les plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau ; mais pour lors il les faut seulement arroser médiocrement deux ou trois heures après que le soleil est levé, & jamais le soir ; parce que la froideur de la terre, & la gélée feroit infailliblement mourir les plantes. Quand on les arrose dans cette saison, il faut prendre garde à ne les point mouiller ; mais mettre seulement de l'eau tout à l'entour ; & tout au contraire dans l'été, il les faut arroser le soir après le soleil couché, & jamais le matin, parce que la chaleur du jour réchaufferoit l'eau, & cette eau échauffée brûleroit tellement la terre, que les plantes tomberoient dans une langueur qui les feroit flétrir & sécher.

Fleurs qui viennent au printems, & qui servent d'ornement aux jardins dans les mois de Mars, Avril, & Mai.

Oignons, pattes, & griffes.

Tulipes hatives de toutes sortes.
Anemones simples & doubles à peluche.
Renoncules de Tripoli.
Jonquilles simples & doubles.
Jacintes de toutes sortes.
Baffinets, ou boutons d'or.
Iris.
Narcisses.
Couronne Impériale.

Plantes & racines.

Oreilles d'ours.
Giroflées.
Violettes de Mars.
Muguet.
Marguerites ou paquetes.
Primeveres ou paralyse.
Pensées.

Fleurs qui viennent en été, & qui servent d'ornement aux jardins, dans les mois de Juin, Juillet & Aout.

Oignons & pattes.

Tulipes tardives.
Lys blancs.
Lys orangers ou lys flame.
Tubereuses.
Hemerocales ou fleurs d'un jour.
Pivoine.
Martagons.

Plantes & racines.

Clochette ou campanelle.
Croix de Jerusalem ou de Malthe.
Œillets de diverses especes.
Compagnons.
Giroflée jaune.
Julienne simple.
Julienne double ou giroflée d'Angleterre.
Pié d'alouette.
Mignardise.
Pavot double.
Coquelico double.
Immortelle ou élychrysum.
Basilics simples & panachés.

Fleurs qui viennent en automne, & qui servent d'ornement aux jardins, dans les mois de Septembre, Octobre, & Novembre.

Oignons.

Crocus ou safran automnal.
Tubereuse.

Ciclamen automnal.

Plantes & racines.

Soucy double.
Amarantes de toutes sortes.
Passevelours ou queue de renard.
Tricolor blanc & noir.
Œillets d'Inde.
Balsamine panachée.
Roses d'Inde.
Stramonium ou pomme épineuse.
Gerarium couronné.
Valerienne.
Talaspic vivace.
Anthirrinum ou muffle de lion.
Ambrette ou chardon benit.

Fleurs qui viennent en hiver, & qui servent d'ornement aux jardins, dans les mois de Decembre, Janvier & Fevrier.

Oignons.

Ciclamen hivernal.
Jacinte d'hiver.
Anemones simples.
Perceneige ou leucoion.
Narcisses simples.
Crocus printanier.

Plantes & racines.

Primeveres.
Hepatiques.

Fleur qui se seme en hiver. Barbue ou belle mamie.

Cette fleur est très-commune, sa graine est noire, dure & longuette, un peu différente du pié d'alouette, de même que la plante dans son commencement ; elle ne se replante que difficilement, aussi ne merite-t-elle pas que l'on s'en donne la peine, elle se seme d'elle-même, il faut arracher la simple.

Fleurs d'Inde. Il y en a de deux sortes de grosses, & de petites.

Les grosses veulent du fumier pourri, à moins que la terre ne soit bonne d'elle-même ; car elles montent fort & tirent quantité de nourriture, plus elles ont le fonds bon, plus elles s'élargissent en branches.

Les petites se sement, se plantent, & se cultivent de même ; parmi lesquelles il y en a d'une sorte en façon de petite corne, qui se nomment fleurs d'Inde à cornet.

En replantant les fleurs d'Inde, il faut observer que la seule plante du cœur soit à fleur de terre. Il faut avoir soin de les bien arroser cette prémiere fois, & elles n'auront plus besoin d'être arrosées, quelque chaleur qu'il fasse. Il faut les planter à quelque distance l'une de l'autre, & quand il a fait une pluye abondante ; si elles sont petites, les sapiner au pié légérement ; si elles sont grandes, les becher à l'entour, cela leur fait beaucoup de bien.

Pour en recueillir de la graine, il faut conserver les petites particulierement : pour les grosses, la bonne est noire & a les grains qui sont autour légers, celles qui plient sont vuides.

Fleur de la Passion. Cette fleur que les Indiens appellent *marocato*, & que nos Jardiniers modernes nomment *grénadille*, est considérée comme un miracle, sur lequel Dieu a distinctement figuré les principaux mysteres de la Mort & Passion de Nôtre-Seigneur ; car si nous regardons les feuilles qui environnent cette fleur, elles nous représentent l'habit indigne, dont les Juifs enragés & leur ministre impitoyable, le revêtirent par dérision. Ces pointes aigues qui paroissent à leurs extrémités, ne sont-elles pas la figu-

re des piquantes épines dont ils couronnerent outrageusement sa tête. Ces petits filets tachés de couleur de sang qui s'étendent rout à l'entour, nous représentent les fouets avec lesquels il fut cruellement flagellé. Cette petite colomne qui s'éleve du milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fût impitoyablement lié chez Pilate. Le chapeau qui est au dessus, marque l'éponge trempée dans du fiel & le vinaigre, qui lui fût presenté.

Ces trois ou quatre petit piquets qui s'élevent au dessus de la colomne, figurent les clouz pointus, dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains. Les feuilles pointues par le haut, & qui par le bas tiennent à leur tige, sont l'image de la lance qui lui ouvrit le côté. Il n'y a que la Croix qoi ne se montre pas imprimée sur cette fleur, comme tous les autres instrumens de la Passiou ; & peut être ne la lui a-t-il pas mise, parce qu'il nous a ordonné sans aucune representation extérieure, de l'avoir toûjours gravée dans le cœur.

Culture de la fleur de la Passion.

Cette fleur veut être au grand soleil, dans une terre grasse & bien détrempée ; pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre, elle vient bien dans les pots, & dans les planches ; mais il les faut soigneusement border avec des tuiles, d'autant que cette plante étant fugitive, cherche toûjours la liberté dès qu'elle commence à pousser. Il faut mettre une petite perche, à laquelle on la lie avec de la corde ou du filet, parce que, comme c'est une plante qui a quelqoe chose de divin, elle semble méprisér la terre & n'ambitionner que le Ciel.

FLEUR *de Cristal.*

Description.

Quand cette plante sort de terre, elle jette une feuille ronde, semblable à celle de la petite joubarbe. Elle produit ensuite une tige nouée, qui croît de la longueur d'un doigt. Devenant plus grande, elle pousse de ses nœuds des feuilles grosses, grasses & creuses au milieu de leur pié, qui est fort gros, & vont toûjours en diminuant. Quand elle est dans sa juste grandeur, les feuilles de la cime des tiges sont petites, minces, rouges ; du milieu desquelles sortent de petites boules rondes, où est enfermée la graine. Ses tiges sont rousses & grosses. Toute la plante a un goût salé comme le fenouil marin.

Lieu.

On trouve cette plante en quantité auprès des salines de Trieste, & le long de la mer en Languedoc. Elle fleurit en hiver.

Proprietés.

Les Verriers font des verres de ses cendres ; & de sa décoction, les Arabes en font le sel appellé *Alcali*.

FLEURS, *Voyez* VÉGÉTATION.

FLEURS cordiales, carminatives. *Voyez* REMEDE.

FLEURS. Terme de Médecine. C'est le nom qu'on donne aux purgations des femmes, & on les appelle fleurs blanches, lorsqu'elles ne coulent point dans l'état où elles doivent être, & qu'elles ont changé de couleur.

Remede pour arrêter les fleurs blanches des femmes.

Prenez ce que vous voudrez de noix muscade, un blanc d'œuf bien frais, quatre cuillerées d'eau de plantain, autant d'eau rose, & un peu de sucre. Mettez la quantité qu'il vous plaira de noix muscades au milieu d'un pain bis, que vous ferez cuire au four ; lorsqu'il sera cuit, vous le retirerez & en ôterez les noix muscades. Battez bien ensemble l'eau de plantain, l'eau rose, le sucre & le blanc d'œuf. Rapez dedans la moitié d'une noix muscade. Mêlez bien tout cela ensemble & donnez-le à jeun à la malade six ou sept jours de suite.

Autre remede.

L'hormin pilé avec du beurre est fort bon pour les fleurs blanches ; on en frotte le nombril, & il produit un fort bon effet. On employe encore le corail, qui par sa vertu stiptique absorbe l'acide, qui cause les fleurs blanche, ou le flux immoderé des mois des femmes & des hémorroïdes.

Autre.

Faites prendre à la malade tous les matins à jeun, pendant quinze jours, le blanc d'un œuf frais battu dans l'eau rose ; le remede est simple, facile, & très-efficace.

Autre experimenté.

Broyez & mêlez avec du beurre qui ne soit pas frais, les feuilles & les fleurs, ou les fleurs seules de l'orvale, qu'on appelle communément toute-bonne, puis les ayant laissées fermenter pendant quelques jours, vous les ferez cuire, les passerez, & en frotterez la malade, depuis le nombril, jusqu'à la vulve. En se servant de ce remede, de la même maniere, on appaise les douleurs qui suivent les accouchemens.

FLEURS blanches. *Voyez* GONORRHÉE.

Pour arrêter le flux excessif des fleurs, ou menstrues.

Introduisez dans la vulve, de la poudre de fiente d'âne, enveloppée dans un taffetas, ou dans un linge fin.

Autre qui ne manque jamais.

Mettez dans la vulve, la plante qu'on nomme communément. *Bourse-à-pasteur.* Il faut la broyer auparavant ; ou faites boire l'eau de plantain à jeun pendant quelques jours.

FLEURS. Terme de Chimie. On entend par ce mot la vapeur ou plutôt l'exhalaison, qui s'éleve en forme de fumée & s'attache en s'élevant à la maniere de la suye. Le souphre est principalement la matiere des fleurs. On enferme dans un vaisseau, du souphre, de l'antimoine crû, ou de la miniere d'antimoine ; ou le met sur le feu, le souphre volatil se sépare, s'éleve & s'attache en forme seche ao parois du vaisseau. On se sert aussi d'aludels mises les unes sur les autres, pour avoir les fleurs de souphre.

FLU

FLUX DE SANG. *Remede pour toutes sortes de flux de sang par le haut ou par le bas qui provient de quelques veines rompues dans le corps.*

Prenez one dragme de racines de bistorte, réduite en poudre subtile, que vous mêlerez dans deux doigts de vin blanc ; si le malade a la fiévre, vous le lui ferez prendre dans du boullon ; indubitablement le flux cessera, quand même le malade jetteroit les excremens par la bouche. Que si le flux de sang étoit si cruel, & principalement à une femme, donnez-lui de cette poudre dans un clistere fait de jus de chapon, avec deux jaunes d'œufs. Celui qui n'aura qu'un peu de désordre, pourra se contenter de prendre la prise ci-dessus, & de mettre sur l'estomac vers le cœur l'emplâtre suivant. Prenez un coing que vous ferez cuire sous les cendres chaudes, lequel vous battrez en pâte avec une cuiller d'argent, vous le saupoudrerez avec de la canelle & des clouz de gérofle battus, & vous l'appliquerez sur l'estomac.

Autre pour le flux de sang.

Prenez la peau d'un lievre que vous ferez brûler au four dans un pot de terre non vernissé avec son couvert. Une dragme de la poudre qui sort du fond du pot dans un bouillon ; ou dans du vin blanc, si l'on n'a pas la fiévre. La même poudre sert pour l'hémorragie en la tirant par le nès.

Autre pour le même.

Prenez de l'herbe dite langue de bœuf, faites-la secher & réduisez-la en poudre. La dose est d'une dragme, lors qu'on la fait prendre intérieurement. On peut aussi appliquer la même herbe toute fraîche sous la plante des pieds.

Pour arrêter le flux de sang.

Bûvez environ quatre doigts de jus ou décoction d'ortie morte, autrement dite ortie blanche. Faites clysteres avec jus de plantain & de queue de cheval. Usez de bouillons de choux cuits à perfection, de jus de grenade, ou de grenade même, de salades de plantain & d'oseille. Mâchez souvent de la rhubarbe.

Autre remede infaillible.

Mettez dans un œuf cuit à l'ordinaire, une demi cuillerée d'une petite graine rouge nommée argentine qui se vend chez les Greneriers ; brouillez-la bien dans l'œuf ; faites-la prendre au malade le matin à jeun, & réitetez le même remede, deux ou trois fois à différentes heures.

Autre remede éprouvé, pour le devoyement, ou pour le flux de sang.

Faites bouillir dans deux pintes de lait, jusqu'à réduction de trois chopines, dix-huit grains de poivre noir, & autant de cloux de gérofle, deux noix de muscade coupées par petits morceaux, pour cinq sous de canelle grossierement concassée, & deux fois autant d'écorce d'un vieux chêne coupée menu, & de laquelle il faut ôter la prémiere superficie. Passez ensuite le lait bouilli, & partagez-le en quatre parties. Vous donnerez la prémiere toute chaude, de bon matin ; la seconde sur les dix heures ; la troisiéme à quatre heures après midi, & la derniere quand le malade se mettra au lit.

Ce remede fortifie l'estomac, adoucit, guérit peu à peu les boyaux, & rend la santé dans cinq ou six jours, pendant lesquels il faut le renouveller chaque jour. On fait prendre la prémiere écuellée le plus chaudement qu'il est possible, pour appaiser les trenchées, on peut donner les autres prises moins chaudes.

Autres pour les mêmes maladies.

Faites prendre dans une cuillerée de vin blanc, une quantité proportionnée de graine de parelle qui croît dans les bleds ; il faut la piler auparavant. Si le malade a la fiévre, donnez-lui ce remede dans un peu de bouillon.

Autre éprouvé pour le flux de sang.

Faites prendre au malade à jeun un mélange composé de deux cuillerées d'eau rose, de deux cuillerées d'huile d'olives, de deux cuillerées d'eau-de-vie, & autant de vin blanc. On mêle ces liqueurs en les battant & en les versant, & reversant d'un verre dans un autre. Si ce remede n'a pas d'abord tout l'effet qu'on demande, il faut le réiterer. *Voyez* ELIXIR DE SANTÉ.

Pour le flux dissenterique.

Donnez à boire avec un vin vermeil, du sang de

lievre desseché & mis en poudre ; ou de la poudre d'os humain. Ou bien ramassez la fiente d'un chien, qui par l'espace de trois jours n'ait rongé que des os ; faites-la secher pour la mettre en poudre ; donnez de cette poudre à boire au dissenterique deux fois le jour, avec du lait, dans lequel vous aurez éteint plusieurs cailloux de riviere fort échauffés à un feu ardent. Continuez cela deux ou trois jours ; ou bien donnez à boire de l'eau distillée de glouteron, ou de la décoction de bourse de pasteur, ou eau distillée des fleurs d'aurone, ou bien donnez à boire de la graine de plantain en poudre, ou de l'eau distillée des prémiers germes de chêne, ou de la poudre de limaçons brûlés avec de la poudre de mures de ronces, un peu de poivre blanc & de galles, ou de la corne de cerf & de chevre brûlée.

Autre. Faites bouillir des lentilles avec de l'eau : quand elles seront à demi cuites, jettez cette eau, & remettez-en d'autre ; lors qu'elles seront entierement cuites, donnez-en à manger au malade. On peut encore luy faire boire de ce bouillon dans lequel on aura fait cuire les lentilles.

Autre. Pilez de la graine de lin dans un mortier, mettez-y ensuite du vinaigre, & faites-en un cataplâme que vous appliquerez sur le ventre du malade.

Autre. Prenez une poignée de plantain dit *quinquenervia*, une poignée de côtes de renouée, plein la moitié d'une coque d'œuf, de graines de plantain, & trois chopines d'eau de fontaine.

Faites cuire dans cette eau le plantain & les côtes de la renouée jusqu'à la diminution de la moitié ; coulez cette décoction par un linge, prenez-en une écuellée & faites-y dissoudre la graine de plantain, après l'avoir bien broyée auparavant, donnez cela à boire au malade le matin à jeun, ce que vous luy ferez continuer pendant quelques jours. Si on veut en rendre le goût plus agréable, on peut y ajoûter un peu de sucre. Au besoin on peut se servir de l'herbe dessechée.

Flux de sang des reins.

Si le sang qui sort sans douleur par le conduit de l'urine, est pur, vermeil & en quantité, c'est signe qu'il vient d'une veine rompue dans les reins. Que si la veine est rongée, le sang en sortira insensiblement & peu à peu avec de grandes douleurs ; s'il arrive aussi que l'on urine beaucoup, & qu'il y ait du sang mêlé avec pesanteur à l'hypocondre droit, on croit qu'il vient du foye.

Tout flux de sang venant des reins en marque la foiblesse causée pour l'ordinaire pour avoir porté quelque fardeau, ou pour avoir sauté, ou reçû quelque coup ; ou pour avoir mangé des choses âcres, salées ou épicées, ou pour s'être trop adonné aux femmes.

L'urine qui est épaisse, & dans laquelle on apperçoit des filets en maniere de cheveux, montre que le flux de sang vient des reins. La jeunesse y est sujette.

On doit apprehender de tomber dans la sincope, ou de mourir subitement, si on néglige ce flux de sang.

Le flux de sang de la vessie est plus long-tems à guerir, que celui des reins.

Si on vient tout à coup à pisser le sang, c'est un signe qu'il y a quelque veine rompue dans les reins.

Remede. L'on arrêtera le flux de sang venant des reins, en tirant du sang du bras, & du pié autant que l'on jugera la personne robuste à le supporter.

Flux de ventre.

On distingue trois sortes de flux de ventre, le

lienterique, l'humoral ou la diarrée, & le dissenterique.

Pour le flux lienterique.

On connoît que le malade est attaqué de ce flux, quand il rend par le bas le manger de la même maniere qu'il l'a pris, ou seulement à demi digeré.

Prenez sirop d'absinte, miel rosat, eau de betoine, eau de fenouil, eau d'aluine, autant de l'un que de l'autre. Mêlez le tout ensemble & faites-en prendre au malade quelques cuillerées pendant quatre ou cinq jours le matin, à midi & le soir. Si on n'a point les eaux marquées ci-dessus, on se servira seulement du miel & du sirop d'absinte.

Pour le flux humoral, ou diarrée.

On connoit la diarrée, quand les humeurs s'évacuent par le bas & qu'elles sont presque réduites en eau. Il est bon de boire du lait, où l'on ait éteint quelque morceau d'acier, ou de fer, ou du lait bouilli avec la moitié d'eau jusqu'à la consomption de la moitié; d'user de ris torrefié; de prendre une dragme de mastic pulvérisé avec le jaune d'œuf, en faire un cataplâme pour mettre autour du nombril, avec la farine de froment détrempée en vin vermeil, puis cuite au four.

Pour le flux dissenterique.

On reconnoît le flux dissenterique ou le flux de sang, lorsqu'il y a du sang ou de la sanie dans les excremens. On en a parlé ci-dessus dans l'article du FLUX DE SANG.

Flux hépatique. Voyez ci-dessus dans l'article du FOIE.

De la celiaque.

La celiaque est un flux de ventre où les matieres sortent à demi cuites, ou en maniere de crême, si-tôt que l'on a mangé. Elle est causée par des obstructions du mesentere & de la rate. Elle vient encore de la foiblesse du foie, ou d'avoir trop mangé de fruits cruds, ou d'avoir trop bû d'eau.

Si on laisse durer long-tems ce cours de ventre, il y a danger que la maladie ne fasse tomber en chartre, c'est pourquoi l'on ne tardera pas à mettre en usage les même remedes qui sont ordonnés pour la lienterie. Cependant on observera que l'usage du lait est souverain dans cette maladie, comme aussi de prendre dans un peu de conserve de roses une demi dragme d'encens mâle bien pulvérisé & de le réiterer de fois à autres.

En même-tems l'on fera user de tisanne vulneraire avec le miel, la consoude, la betoine, l'aigremoine, le long plantain, la bugle, & la sanicle. On donnera aussi quelques émulsions le soir avec les quatre semences froides, la graine de pavot, la laitue, l'orge & le sucre. On pourra de plus avoir recours aux remedes du crachement de sang. A l'égard du regime, on deffendra tout ce qui est chaud & vaporeux, tout exercice violent, & l'on conseillera l'usage du lait & de dormir assez long-tems.

Lavement qui guérit sur le champ le flux de ventre douloureux, les inflammations, excoriations & ulceres des boyaux.

Faites bouillir lentement l'espace de trois quarts d'heure avec trois chopines d'eau, dans un pot verniss, une poignée de farine d'orge avec le son, même quantité de son de froment, & autant de roses séches; ayant passé la décoction, en pressant le linge fortement vous la partagerez en deux lavemens, dans chacun desquels vous délayerez deux jaunes d'œufs & une once de miel rosat. Quoi qu'on soit soulagé par le prémier lavement, il est à propos de le réiterer plusieurs fois le jour pendant quelque-tems.

Pour le flux de ventre invétéré.

Faites prendre le matin à jeun, dans un demi verre de vin blanc un gros de poudre de crottes de chevre séchées à l'ombre; il faut réiterer plusieurs fois. *Voyez* VENTRE.

Flux de ventre, dans les hommes, abeilles, chevaux, bœufs, vaches, chiens, &c. *Voyez*. HOMMES, CHEVAUX, BŒUFS, VACHES, ABEILS, &c.

Flux d'urine. Voyez URINE.

FLUXION. *Contre les fluxions sur les bras, & épaules sans enflure.* Prenez des fleurs de génet, dont vous remplirez une grande phiole, après l'avoir remplie d'huile d'olive, bouchez-la bien, & tenez-la dans le fumier l'espace d'un an. Visitez-la chaque mois pour changer le fumier, & la remplir de la même huile, s'il en manque, au bout de l'an servez-vous-en. Une Dame à Moulins, qui marchoit avec des bequilles, en fût parfaitement guérie. *Voyez* DEFLUXION.

Emplâtre contre les fluxions froides.

Prenez de l'huile de renard, de castoreum, de costin, & de lis, de chacun une once; de resine da pin, quatre onces; de cire jaune deux onces, d'eau-de-vie rectifiée deux cuillerées. Vous ferez cuire mutes ces choses jusques à la consistance d'un emplâtre qui soit pourtant assez mou.

Fluxion du cerveau.

Prenez de salse-pareille nettoyée de sa corde, de sucre candi blanc, de sené, de chacun trois onces, pulvérisez le tout. La dose est un gros tous les matins avec du vin blanc pendant trente jours. On peut le donner avec l'eau d'endive. Il est aussi bon pour les douleurs des bras, & des jambes.

Fluxion de poitrine.

Prenez du sel de plomb, faites-le dissoudre dans du vinaigre, puis jettez-le sur du vitriol de mercure, ou de fer légerement calciné, autant de l'un que de l'autre. Vous aurez une teinture très-rouge dont vous donnerez quelques goutes au malade. C'est un grand secret pour l'éthisie, la pulmonie, le crachement de sang, la poitrine ulcerée, la dissenterie, &c. C'est aussi un puissant astringent.

Pour les fluxions qui font enfler les joues & le visage.

Prenez un demi carteron de beurre frais, & une ou deux cuillerées d'eau rose. Faites fondre le beurre dans une écuelle sur un peu de feu, quand il sera fondu vous ajoûterez l'eau rose, & vous aurez soin de les remuer & de les mêler ensemble. Vous engraisserez la partie enflée, & vous continuerez jusqu'à ce qu'elle soit entierement desenflée.

OBSERVATIONS.

On doit saigner & donner des lavemens lorsqu'il est nécessaire; mais il faut s'abstenir de la purgation tant que la fluxion dure, de peur d'émouvoir les humeurs, & d'augmenter l'enflure, à moins que le Médecin n'en juge autrement.

FOI

FOIE. C'est une glande conglomérée, dont la figure approche de celle d'un pié de bœuf, étant convexe par sa partie supérieure,& cave par l'inférieure. Le foie est unique, cependant il est divisé en deux ou trois lobes. Celui qui est à droite est rond & am-

ple, celui qui est à gauche est étroit & pointu. Ces deux lobes sont separés par une scissure par où entre la veine ombilicale; le troisiéme qui est situé à la partie postérieure, est beaucoup plus petit. C'est à cause de ces differentes grandeurs qu'on les distingue en grand, moyen & petit.

Il est placé au côté droit un peu au dessus de l'estomac, & des fausses côtes dans l'endroit qu'on appelle l'*hypocondre droit*. Il n'est pas à tous d'une pareille grandeur; car l'on tient que les personnes sobres, l'ont fort petit; il ressemble à du sang caillé, & toute sa substance est environnée des racines de la veine porte, & de la veine cave, & de petites arteres contenues dans la partie intérieure.

On doit remarquer que les ramifications de la veine porte & de la veine cave, sont distribuées dans toutes les parties du foye, que celles de la veine cave au contraire le raportent: La porte faisant ici une fonction contraire à celles des veines.

Le foie est enveloppé d'une petite membrane qui a deux petits nerfs & quatre ligamens, dont l'un le soûtient du côté du diaphragme, deux autres l'attachent aux côtés, & l'autre au nombril.

On ne doit pas oublier de dire que le foie renferme la vesicule qui contient le fiel; on observe à cette vesicule son fond, son cou & son canal nommé cistique, qui s'unit avec l'hépatique, pour n'en former qu'un seul. Ce dernier vient s'ouvrir dans le duodenum où il se décharge de la liqueur qu'il reçoit des deux autres canaux.

Les Anciens ont crû que le foie convertissoit les alimens en sang. Les modernes qui ont examiné les choses de plus près, ont reconnu qu'il n'avoit point d'autre usage que les autres glandes. Il sert à purifier le sang & à séparer la bile.

Les maladies propres du foie sont l'hidropisie, & la jaunisse. Les autres lui arrivent par accident, soit par la simpathie de l'estomac, ou de la ratte, ou des entrailles, ou des reins, ou des parties spermatiques ou des ordinaires, ou des hémorrhoïdes suprimés, ou de l'indisposition de la matrice, ou de quelque flux excessif, ou d'un flux qui sera arrêté mal à propos, ou de quelque blessure.

Pour temperer la chaleur de foye.

Prenez une quantité de l'herbe hépatique, qui vient dans les lieux aquatiques; pilez-la dans un mortier & exprimez-en le suc dans une presse, que vous clarifierez avec des blancs d'œuf sur le feu, vous l'écumerez bien, puis le laisserez reposer à froid, & verserez par inclination, laissant la lie au bas. Faites dissoudre sur chaque livre de cette eau six onces de sucre fin, & il sera fait. La dose est une once dans un verre d'eau, ou tout seul si vous voulez.

Inflammation du foye.

L'on connoît qu'il y a inflammation au foye, par une toux violente, par une douleur qui semble tirer les poûmons en bas, par une langue qui paroît rouge au commencement, mais qui peu à peu devient noire, par une soif sans relâche, par une foiblesse d'estomac, par un vomissement, tantôt bilieux, tantôt simple, tantôt jaune, comme des jaunes d'œufs, tantôt verd, & par une fiévre très-aigue.

Dans cette inflammation, si le hoquet prend, c'est un signe mortel, aussi bien qu'un flux de ventre; mais si le foye vient à se décharger sur la rate, c'est un bon présage, & tout au contraire s'il arrive que ce soit la rate.

Les fiévres qui viennent du foye, ou de l'estomac, sont toutes violentes, & causent souvent la phtisie. Si dans l'inflammation du foye le sang de la narine droite vient à couler, & qu'il arrive une grande évacuation d'urine, c'est un présage de santé.

Remède contre l'inflammation du foye.

Pour guérir cette inflammation, il faudra promptement ouvrir la veine du bras & du pié deux ou trois fois, même réïterer l'une & l'autre jusques au quatriéme jour, si l'âge & les forces le permettent. C'est à quoi on prendra garde, comme aussi on donnera deux fois le jour des lavemens fort rafraîchissans, & de trois en trois heures des bouillons faits de veau & de poulets, dans lesquels on mêlera des sémences froides, des graines de laitues, & de pourpier. Entre les bouillons, on fera boire de la tisanne composée de feuilles de chicorée sauvage, de plantain, & de morelle, avec tant soit peu de sucre; si l'on est dans un tems à ne pouvoir trouver de ces herbes, l'on aura recours à leurs racines, ou à quelque syrop de pommes, de grenades, ou de violettes, ou de groseilles, ou d'épine-vinette, battus dans de l'eau d'orge, ou de chien-dent.

Après le quatriéme jour, l'on purgera avec une once de casse mondée dissoute dans deux verres de petit lait, & des bouillons d'alleluia, qui dans cette maladie est fort souverain, d'autant qu'il rafraîchit les poûmons, tempere la chaleur du foye, l'ardeur des reins, & des entrailles, facilite les crachats, reprime la bile, la pituite salée, & appaise la soif.

Nonobstant cela l'on frottera le côté du foye avec de l'huile rosat, ou de l'huile de coings mêlée avec un peu de jus de plantain, ou avec du jus de solanum, & d'un peu de camphre.

Flux hépatique, ou débilité de foye.

La débilité de foye est causée par une intemperie, dont l'humeur quelquefois est contenue dans la substance des visceres, ou des veines, ou des arteres, & tantôt par la foiblesse des parties qui servent à attirer & retenir le chile, ou pour le changer & le séparer, n'ayant aucune humeur, ni solution de continuité. Elle est froide chaude, & ces deux différentes qualités se guérissent par leurs contraires.

Celle qui est chaude, se remarque à un visage jaune, à un pouls vîte & leger, à une faim canine, à une grande altération, à un abattement général, à une foiblesse d'estomac après le manger, à une fiévre assez forte, au vomissement d'une bile verte & poirassée, à des excremens jaunes & puans, souvent mêlés de la propre substance du foye, & si âcres qu'ils cuisent en sortant, & à des urines safranées.

La froide qui est appellée *Flux hépatique*, quoique la prémiere en mérite aussi-bien le nom, se fait connoître à un pouls petit & languissant, à la couleur pâle, à des urines quelquefois crasseuses, ou claires, ou blanches, à des matieres noires, & pareillement crasseuses, & semblables à de la levûre d'one viande fraîchement tuée sans aucune odeur; à moins que pour avoir trop mangé, les alimens ne se soient corrompus; car en cette foiblesse tantôt l'on a de l'appetit, & tantôt l'on en manque.

On doit encore remarquer, que si le sang vient d'une veine ouverte, ou rompue; il sortira d'abord clair & avec violence; si c'est d'une veine rongée, il sera mêlé de pus d'un apostume, & à demi corrompu.

Le flux hépatique causé de foiblesse, & d'obstruction, se guérit; mais s'il est invéteré, il ménace d'hidropisie, ainsi que l'ulcere qui est au foye.

Le flux qui dérive d'une veine qui a été long-tems rompue, ouverte, ou rongée, est incurable.

Remède contre la débilité de foye.

A la débilité causée par le réfroidissement du foye ou

on fera user des remedes, & des alimens qui en échauffant doucement fortifient, comme le poulet, le pigeon, la perdrix, le mouton, la gelée de corne de cerf, ou pareille chose. Quant à la boisson, elle sera de bon vin vieux; avant & après le repas, on mâchera un peu de rhubarbe, sinon on se servira d'une telle poudre.

Prenez demi dragme de cloux de gerofle, une dragme d'anis, autant de fenouil, de santal rouge, de canelle, de muscade, d'iris de Floreuce & de mastic. Réduisez le tout en poudre, & mêlez-la avec quatre onces de sucre candi. La prise sera une pleine cuillerée au sortir de la table. La conserve de roses de Provins, ou celle de cynorrhodon, la gelée de coings, la thériaque, l'orvietan, & le vin d'absinte, pourront encore servir.

Autrement.

Prenez des trochisques de spode, des trochisques de rhubarbe, de chacun deux dragmes, formez-en une masse de pilules avec du sirop de chicorée, donnez-en tous les matins à jeun une demi-dragme.

On ordonnera de se purger une fois la semaine avec six dragmes de catholicon double dissout dans deux onces d'eau rose, & autant d'eau de plantain, si-non avec un bolus de trois dragmes de terebentine de Venise, & une dragme de rhubarbe en poudre. Ou bien on se servira de cet électuaire. Prenez deux onces de poudre diarrhodon abbatis, une dragme & demi de rhubarbe pulvérisée, de sirop de chicorée, ce qu'il en faudra. Pour la composer, la prise sera de deux dragmes & demi à jeun, deux à trois fois la semaine.

Remede contre la débilité du foie.

Celle qui est causée de chaleur, outre que les bouillons seront de veau, de poulets, & de volailles, on les assaisonnera d'ozeille, de laitues, de pourpier & de concombre, ou de verjus, ou d'oranges. Le boire sera de la limonade, ou du cidre, ou de petite bierre, ou de la tisanne. Dans les intervales, on pourra faire prendre des aposemes composés d'aigremoine, de chicorée sauvage, de scolopendre, de racine de nenufar & d'alleluya. On donnera des lavemens avec le son, la poirée, le pourpier, ou d'oxicrat. On purgera avec la casse, & la rhubarbe. On fera user des sirops de fumeterre, de pourpier, & de pommes simples, ou dans un peu de roses, on y ajoûtera de la poudre de diarrhodon ou des trochisques de berberis, ou de spode, ou des trois santeaux.

L'usage du lait de brebis, ou de vache, ou de chevre, y sera souverain, il faudra les faire bouillir, & ôter la crême de dessus. On en pourra prendre les matins, l'après-dînée, & le soir en se couchant, observant cependant un exact regime, c'est-à-dire de ne pas manger des viandes qui chargent l'estomac. On peut encore donner pendant quelques jours les matins à jeun une dragme de jayet en poudre mêlé avec un peu de vin blanc. On observera que si la foiblesse du foie arrivoit par la simpathie de quelques autres parties, comme de la tête, ou de l'estomac, ou des entrailles, alors on aura recours à cette premiere cause, à laquelle il faudra d'abord remedier.

Toutes personnes sujettes à la débilité de foie, ne doivent jamais manger de sucreries.

A l'une & à l'autre foiblesse, la nourriture de foie de loup, ou de suc de chapons, ou de limaçons guérira, ou soulagera en peu de tems, on ne laissera pas d'apliquer sur la région du foie l'emplâtre de melilot, y ajoûtant quelque peu d'huile d'aspic, ou de camomille, ou bien l'on mettra en usage cette recette.

Prenez une livre de suc de chicorée de jardins, avec une once de suc de pimprenelle, donnez-en à boire deux onces tous les matins l'espace d'un mois, ou plus s'il en est besoin.

Au flux hépatique venant de l'ouverture des veines, on fera tirer du sang, sinon on appliquera des ventouses sur les épaules, ou au dessous des mamelles sans découper. On ajoûtera dans les bouillons, tantôt du millet, ou des lentilles, ou des féves, ou de la laitue & tantôt du pourpier. De jour à autre, on fera prendre vingt grains de rhubarbe fortifiée dans trois onces d'eau de plantain, & tous les matins à jeun l'on donnera une prise d'opiate qui est ordonnée au crachement de sang. Cherchez CRACHEMENT DE SANG.

De la froideur du foie.

Cette indisposition arrive par une pituite froide, de laquelle s'engendre une tumeur, & un abscès qui a beaucoup de peine à suppurer; elle ne demande pas la saignée, à moins qu'il n'y ait une grande plenitude de sang, mais l'on donnera plûtôt de bons lavemens composés avec l'orge, le son, la camomille, & le melilot, dans lesquels on aura fait dissoudre du miel rosat ou du sucre rouge: on les réiterera de jour en jour.

On fera user le matin à jeun du sirop d'absinthe battu dans l'eau de menthe, ou de l'eau de buglose, avec deux onces de miel rosat, en se couchant.

On frottera le côté avec un tel liniment. Prenez une once d'huile mastic, autant d'huile de camomille, & d'huile d'absinthe avec une demi once de vinaigre; puis faites chauffer le tout ensemble, & après en avoir graissé la partie, on la couvrira d'une feuille de papier brouillard.

Le regime sera de boire de bon vin, de ne point manger de viandes indigestes, ni gluantes, fruits crûs, laitages, poisson, ni legumes.

On purgera avec deux onces de manne dissoute dans du vin blanc, ou dans de l'eau de buglose, ou une demi-once de *Diaprunis* en bolus, faisant avaler par dessus un bouillon. Sinon mêlez deux gros de sené, & un gros de rhubarbe infusés dans une décoction de deux onces de tamarins, de plantain & d'aigremoine, & faites prendre ce remede à jeun.

Si l'abscès venoit à suppurer, il faudra observer par où il s'écoulera. Si c'est par les selles, on usera de tels lavemens.

Prenez de l'orge & du son, de chacun une poignée, faites-les bouillir jusqu'à ce que l'orge soit prêt à crever; puis coulez aussi-tôt cette décoction, & sur chaque lavement mêlez-y une once de sucre avec autant d'huile rosat pour en donner le soir & le matin.

S'il passoit par les urines, prenez une tisanne, dans laquelle l'on aura fait bouillir des racines d'ache, de fenouil, & des pois chiches; ajoûtez-y une once de semences froides pilées; coulez ensuite le tout au travers d'un linge, & donnez à boire quatre verres de cette tisanne par jour, entre les bouillons avec un peu de sucre.

Du skirre au foie.

Le skirre est une tumeur dure qui presse sans faire douleur, & qui n'a aucun sentiment, qui derive de la mélancolie la plus grosse & la plus noire.

Il y en a un autre que l'on appelle skirre imparfait, d'autant qu'il a encore quelque sentiment de douleur.

Tous les deux sont engendrés d'une humeur gluante, épaisse & visqueuse, attachée si fortement sur la partie, où elle s'est jettée, qu'à peine se peut-elle fondre, & se resoudre.

Le prémier se distingue en ce qu'il s'est engendré, sans qu'on ait aperçû aucune tumeur contre nature ; il provient toutefois d'une mauvaise nourriture, ou du propre vice du foye, ou de celui de la rate, ou de la suppression des ordinaires, ou hémorrhoïdes.

Mais le second succede au phlegmon, ou à l'érésipele, ou à l'œdeme, quand par négligence on laisse changer leur matiere en matiere dure comme pierre.

Le phlegmon est une tumeur engendrée de sang, & suivant que le sang péche, le phlegmon est plus ou moins mauvais, & c'est ce qui peut engendrer le skirre.

L'érésipele est une inflammation qui vient d'un sang bouillant & colere, qui se répand sur la peau, tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, sans s'arrêter en aucun endroit ; & quand il est mêlé de pituite & d'humeur mélancolique, alors l'érésipele peut devenir skirreuse.

Œdeme est une mixtion, ou un mélange d'humeurs, qui tient tantôt de la qualité du sang, tantôt de celle de la bile, tantôt de la pituite, & de la mélancolie, & des autres humeurs, alors il devient skirreux.

Ce n'est qu'à l'occasion du foye que l'on a parlé succinctement des tumeurs ; dans un autre endroit on en parlera plus amplement.

Pour guérir le skirre du foye, il faudra user de la conserve de fleurs de marrube faite avec le miel, pendant quarante jours de suite ; voici comme elle se fait.

Prenez des fleurs de marrube bien fraiches vingt onces, & autant de miel blanc. Pilez-les ensemble assez long-tems, & mettez-les dans un pot de terre, la dose sera une once les matins à jeun, en avalant par dessus quatre onces de cette eau de marrube.

Si le skirre est causé par la suppression des ordinaires, ou des hémorroïdes, l'on n'hésitera point de saigner du pié, de purger, de provoquer les mois aux filles étant dans l'âge, & d'appliquer des sangsues aux hémorroïdes.

Obstruction du Foie. *Voyez* Obstructions. *Voyez* aussi plus bas le même mot écrit avec un y.

Foie. *de veau.* On sert le foie de veau de deux façons, ou en fivé, ou rôti.

Si c'est en fivé qu'on souhaite l'accommoder, on commence à le larder de gros lardons, puis on le met dans une terrine, dans laquelle on le passe en tranches avec du beurre ou du lard ; puis ne lui donnant sur le fourneau que médiocrement de feu, on le laisse ainsi cuire dans son suc, étant pour lors assaisonné de sel, de poivre, & d'un peu d'épices. Puis jugeant qu'il est tems d'y joindre quelqu'autre assaisonnement, on y met un verre de vin ; & après que ce foye a un peu bouilli là-dedans, & que la cuisson est presque parfaite, on y jette un filet de vinaigre, pour lui donner le haut goût, puis on le sert.

Le foye de veau cuit ainsi, est excellent à manger froid, & en cet état plus prisé par bien des gens, que lorsqu'il est chaud.

Si l'on veut manger le foye de veau rôti, on le met à la broche, après qu'on l'a bien lardé, où étant, on l'arrose fréquemment avec du beurre, qu'on aura fait fondre dans une lechefrite, mêlé d'un peu de vinaigre, de sel, de poivre ; puis lorsqu'il est cuit, on le sert avec de la sauce qui sera restée dans la lechefrite. Voyez ci-dessus foye écrit avec un y.

Foin. Il le faut semer depuis la fin de Fevrier, jusques à la fin de Juin, & depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre. Il faut attendre un jour de pluye, ou qu'il ait plû, parce que cela l'enterre, empêche que le soleil ne le brûle, & le fait lever plus vite.

Foin & fourrage. Leur commerce. *Voyez* Œconomie.

FOL

Folie. La folie est une maladie non seulement de l'entendement, mais encore de la raison & de la mémoire, elle vient d'un froid qui desseche tout ce qu'il rencontre d'humide dans le cerveau. La cigue a une qualité particuliere pour causer cette maladie.

Pour la guérir, il faudra raser la tête de ceux qui sont attaqués de cette maladie, & y appliquer un pigeon, ou un poulet tout vivant, ou la bassiner d'eau de vie distillée avec du romarin, du sureau, de la cynoglose & des racines de buglose, ou avec de l'huile de fleurs de sureau. On frottera la tête des malades, & on leur lavera les pieds d'une décoction de fleurs de camomille, de melilot, de melisse, & de laurier ; on leur fera tirer par le nés du suc de consoude, avec deux ou trois cuillerées d'eau miellée, ou du bouillon du pot, ou du vin blanc, dans lequel on aura mis infuser de l'absinthe & de la sauge ; ou pendant vingt-cinq jours de suite l'on mêlera dans leur bouillon du matin une demi dragme de cendre de tortue ; & dans leur pot, on ajoutera de la buglose, de la bourrache avec une pincée de romarin pour l'assaisonner.

Ils mangeront à leurs repas des viandes rôties, comme mouton, pigeons, perdrix, tourterelles, cailles & chapons, avec de la mourarde, des raves, du cresson, des artichaux, & des asperges.

On les purgera avec une dragme de pilules d'aloës, & dans tout ce qu'on leur donnera à boire, l'on mêlera de la sauge, & de la canelle, ou l'on se servira de la poudre suivante.

Prenez une demi dragme d'ambre gris, cinq dragmes de reglisse, autant de gérofles, de gingembre & de graines de cardamone, deux dragmes de canelle, une dragme de bois d'aloës, une dragme & demi de saffran, & trois dragmes de poivre long. Reduisez le tout en poudre bien subtile, & mêlez-le avec autant pesant de sucre. La prise sera d'une dragme & demi dans un peu de vin d'Espagne, ou autre liqueur.

On leur attachera, si l'on veut, un ametiste, ou une beryle, ou une crisolite, ou une hyacinthe.

Remede admirable pour guérir ceux qui auront l'esprit aliené par accident.

I. Prenez un pot de terre neuf bien étamé, mettez-y deux pintes de la meilleure huile vierge que l'on pourra trouver ; melez-y huit à dix poignées de lierre qui rampe le long des murailles, les feuilles les plus tendres & les plus vertes sont les meilleures, une pinte de bon vin blanc. Faites bouillir le tout doucement, jusques à ce que l'humidité soit consumée, ensuite servez vous en de cette maniere. Il faut raser le malade, lui frotter la tête de cette huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on appliquera, & que l'on ôtera, quand la personne sera guérie.

II. Cette maladie guérira, en appliquant un emplâtre d'onguent divin sur les deux temples, & un sur le haut de la tête, rasée large comme la couronne d'un Prêtre.

Les folies invétérées se guériront aussi, ou diminueront ; pour les naissantes, on n'en manquera point.

Quand on n'a point d'onguent divin, ou concasse des laitues, du pourpier, ou des concombres, on les confit dans le sel & le vinaigre, & on en applique un frontal.

III. Prenez trois poignées de lierre, de celui qui rampe par terre ; mettez-les dans un pot neuf avec un pot du meilleur vin blanc. Faites-les bouillir pendant 5 ou 6 heures à petit feu, les remuant par deux fois avec une cuiller, faites-les toûjours bouillir jusqu'à

que tout ne revienne qu'à la moitié d'une demi chopine ou un peu davantage. Après cela pilez ce lierre dans un mortier pendant long-tems & remettez-le dans le pot avec six onces d'huile d'olives, & mêlez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit parfaitement incorporé pour en faire l'usage suivant.

Faites tondre les cheveux du malade deux travers de doigt tout autour du front; frottez vos doigts tout autour du front; ensuite trempez-les dans le jus ou suc des matieres contenues dans le pot, & frottez-en le front du malade pendant un quart d'heure. Après cela prenez la cinquiéme partie du marc qui reste dans le pot, mettez-la entre deux linges, & faites-en un bandeau qui couvre la partie tondue, le front & les temples.

Continuez cette onction & cette application durant cinq fois, commençant le soir, puis le matin, après le soir suivant, ensuite le lendemain, enfin le soir encore, jusques à ce que les cinq parties du remede soient achevées.

Remarquez que durant ce tems, il ne faut ni fâcher, ni contrarier le malade, le nourrissant avec des bouillons de poulets, de veau ou de mouton.

FOLIE. *Voyez* ALIENATION d'esprit.

FOLILETS. C'est ce qu'on leve le long du défaut des épaules du cerf, après qu'il est dépouillé.

FOM

FOMENTATION. C'est un remede qui se fait ordinairement de décoction d'herbes émollientes & refraîchissantes, pour amollir les duretés du bas ventre, ou de liqueurs astringentes, pour fortifier & resserrer les fibres. La maniere de se servir de fomentations, est d'y tremper des linges, quand elles sont encore toutes chaudes, ou de faire bouillir des sachets de toile remplis des herbes qui sont propres pour fomenter, & les appliquer chaudement sur les parties malades. On fait aussi des fomentations seches, telles que sont l'avoine, ou le son fricassés qu'on met entre deux linges, & qu'on applique tout chauds sur les rhumatismes; la verveine fricassée qu'on applique de la même maniere pour les douleurs de côté dans la pleurésie; la parietaire qui s'applique dans la région de l'uretere pour la colique nephrétique, les sels & les cendres qu'on fait calciner, & qu'on applique sur le cou, pour dissiper les catharres, &c.

Pour fomenter d'une maniere plus facile & plus utile, il faut avoir deux linges ou deux sachets. Les linges doivent être doux, à demi usés, & pliés en quatre doubles; on les applique alternativement l'un après l'autre. Il faut les presser un peu auparavant pour faire tomber le gros de la liqueur dont ils sont imbibés. Il faut prendre garde que les linges ne se refroidissent sur l'endroit où on les a appliqués, & dès que le malade s'en apperçoit, il faut ôter celui qui s'est refroidi, & mettre promptement à sa place l'autre qui vient d'être trempé dans la décoction qui est chaude. La fomentation doit durer au moins une bonne heure. Il ne faut pas oublier de mettre sous le malade, un drap plié en huit doubles, pour empêcher que la fomentation ne tombe dans le lit, & ne refroidisse le malade.

Fomentation émolliente & rafraichissante.

Voici une fomentation qui est propre pour amollir les duretés du foye, de la ratte, du bas ventre & de la matrice.

Faites bouillir dans cinq pintes d'eau commune, jusqu'à la consomption du tiers, feuilles de violier, de mauve, de guimauve, de seneçon & de branche ursine, de chacune deux poignées; racines d'althea & de lys coupées menu, de chacune quatre onces; semences entieres de lin & de fenugrec, de chacune une once; fleurs de camomille & de mélilot, de chacune une poignée. Il faut couler & exprimer la décoction, & s'en servir comme ci-dessus.

Fomentation qui convient dans les indigestions, coliques d'estomac, foiblesses & relâchement de fibres, dans la diarrhée & la lienterie.

Echauffez dans un vaisseau sur le feu, noix seches, & bayes de geniévre. Mettez le tout entre deux linges, & appliquez-le sur l'estomac.

Fomentation pour les dislocations & les contusions.

Cassez bayes de geniévre & de laurier, & écorces de grenades, de chacune une once. Hachez menu feuilles de grande consoude, d'origan, d'hiebles, de scordium, & de roses rouges, de chacune une poignée; puis ayant bien mêlé le tout ensemble, mettez-le dans des sachets d'une grandeur proportionnée à la partie malade; & les ayant cousus, faites-les bouillir dans du gros vin noir, ou d'un rouge foncé, jusqu'à diminution d'un tiers; laissez un peu refroidir vos sachets; ensuite vous en prendrez un, que vous presserez légérement entre vos mains, & que vous appliquerez sur la partie malade, où vous le laisserez environ une heure. Après cela vous le changerez, & mettrez l'autre à la place, continuant ainsi en les changeant alternativement cinq ou six fois. Enfin vous laisserez le dernier, que vous appliquerez l'espace de cinq ou six heures. Cette fomentation est très-propre pour affermir les os disloqués, pour fortifier les nerfs, les muscles & les ligamens, & pour resoudre les tumeurs qui suivent des contusions. Elle est utile aussi contre les indigestions, en l'appliquant sur l'estomac.

FON

FOND. C'est un terme qui signifie la terre ou le terroir où l'on fait un Jardin. Ainsi on dit: *le fond en est bon*, comme aussi: *le fond n'en est pas bon, le fond est mauvais, & il y a du tuf ou de l'argile dans le fond, &c.* Toutes ses manieres de parler, signifient que le terroir est propre ou n'est pas propre à nourrir, ou à élever des plantes. Sur tout il n'est pas bon quand le tuf ou l'argile sont trop près de la superficie, n'en étant par exemple qu'à un pié, un pié & demi, ou deux piés.

FONDEMENT *qui tombe.* Prenez des escarbots nourris dans la fiente de cheval, faites-les mourir au soleil dans une bouteille bien close; mettez-les en poudre subtile. Lorsqu'ils seront bien secs, vous en saupoudrerez l'intestin; & donnez à boire de la décoction de prunelles sauvages pendant plusieurs jours.

Fondement des vieillards tombé.

Ils sont guéris en peu de jours par l'usage de l'eau du colcothar, ou de la poudre impériale.

FONDRE. C'est un terme de jardinage, pour marquer qu'une plante périt: Ainsi on dit, *mes pieds de melons & de concombres fondent, les laitues, les chicorées fondent*, c'est-à-dire, périssent & pourrissent dans le pié.

Pour faire fondre une lame d'épée sans endommager le fourreau.

Faites descendre de l'arsenic en poudre au fond du fourreau; ensuite faites-y couler quelques gouttes de jus de citron, & remettez la lame dans le fourreau; elle sera calcinée en moins d'une demi-heure.

FONTAINE. *Recherche des eaux & des différentes manieres de les conduire dans les jardins.*

Si l'on est voisin de quelque montagne ou côteau

on est presque sûr d'y trouver des sources, à moins que ce soit un païs sec & pierreux. Examinez prémierement les herbes qui couvrent la terre, si ce sont des roseaux, cressons, baumes sauvages, vitex, argentines, jonc, & autres herbes aquatiques, ce sera une marque assurée qu'il y a de l'eau dans ces endroits, pourvu que ces herbes y croissent d'elles-mêmes, & qu'elles soient d'un bon verd foncé. Vous pouvez encore consulter la couleur de la terre; car si elle paroit verdâtre ou blanchâtre, comme sont les terres glaiseuses, il y aura assûrément de l'eau.

On peut encore connoitre les sources cachées, en se couchant avant le lever du soleil, le ventre contre terre, ayant le menton appuyé, & regardant le long de la campagne. Si l'on voit en quelqu'endroit une vapeur humide s'élever en ondoyant, on pourra y faire fouiller.

D'autres disent que des nuées de petites mouches, qui volent contre terre à un même endroit, sont des signes certains qu'il y a de l'eau, bien qu'on n'a qu'à enfoncer de longues terrieres de fer, qui étant retirées font juger de ce qui est compris sous la terre.

On observera que les endroits où seront ces herbes, & où l'on verra s'élever des vapeurs, ne soient point humides dans leur superficie, comme seroit un marais; car il seroit inutile d'y faire fouiller, ces eaux ne provenant point de source, & n'étant que des amas des pluyes & des neiges fondues.

On a été fort long-tems trompé par certaines gens qui prétendoient trouver des eaux, par le moyen d'une baguette de coudrier appellée *divinatoire*, qui étoit une grande absurdité; cependant elle a eu & a encore des sectateurs, mais en petit nombre.

On fait ordinairement la recherche des eaux dans les mois d'Août, Septembre & Octobre, à cause qu'en ce tems la terre étant déchargée de toutes ses humidités, est plus seche, & que toute l'eau qui s'y trouve, se peut appeller source.

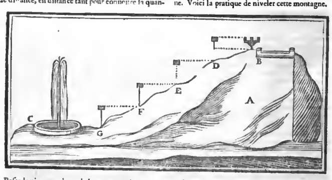
Supposons que vous ayez trouvé de l'eau en plusieurs endroits d'une montagne, faite faire des puits de distance, en distance tant pour connoitre la quantité d'eau, que pour en savoir la profondeur jusqu'au lit de glaise, ou de tuf qui la retient, il ne faut jamais percer ce lit, de crainte de perdre la source. Cherchez toûjours les endroits les plus élevés, afin de prendre la source dans son origine, & que les eaux venant de plus haut, s'élevent davantage dans les jardins. Faites faire une communication d'un puits à l'autre par des pierrées, & choisissant un endroit de terre un peu plat, vous y rassemblerez toutes ces eaux dans un reservoir, d'où vous les conduirez par des tuyaux, aux places destinées pour les fontaines & jets d'eau; & pour connoitre quelle hauteur auront ces jets, provenant de l'endroit où vous devez faire le reservoir, vous nivellerez cette côte, suivant la pratique suivante.

Je ne donnerai ici que l'usage d'un niveau appellé communément le niveau à phioles, qui est le plus juste & le plus simple de tous.

C'est un grand tuyau de fer blanc d'un pouce de grosseur, & de trois ou quatre pieds de long, soutenu dans son milieu par des liens de fer & par la douille, qui sert à ficher un piquet quand on veut s'en servir. Sur le dessus de ce tuyau, aux deux extremités, & dans le milieu, on soude trois autres bouts de tuyau qui se communiquent l'un l'autre; & l'on met dans chacun de ces tuyaux les phioles de verre à peu-près du même diametre, lesquelles sont ouvertes par les deux bouts. On les joint avec de la cire ou du mastic à ces trois tuyaux, ensorte que l'eau remonte dans ces phioles, & ne se perd par aucun endroit. *Voyez la figure de ce niveau sur le mot* NIVEAU.

La perfection qu'on a donné depuis peu à cet instrument, c'est que le tuyau du milieu qu'on a ajoûté, étant hors de l'alignement de ceux des deux bouts, & en étant écarté environ de deux lignes, sert de pinules, & dirige beaucoup mieux le rayon visuel.

Pour venir à l'usage de ce niveau, il faut supposer une montagne A, au sommet de laquelle on a ramassé des eaux dans le reservoir, que l'on veut conduire au bas de la montaigne pour y faire jouer une fontaine. Voici la pratique de niveler cette montagne.



Posez le niveau au haut de la montagne A, comme au bord du reservoir B. Mettez-le le plus droit qu'il sera possible, & pointez-le vers le bas C du côté où vous devez faire le nivellement. Prenez de l'eau où vous mêlerez du vinaigre, afin qu'elle devienne colorée, & se puisse distinguer de loin. Remplissez-en le tuyau, de maniere que l'eau remontant dans les trois phioles, il y reste un peu de vuide par dessus. Laissez reposer l'instrument jusqu'à ce que l'eau ne balance plus; ayez même la précaution de couvrir avec du papier l'ouverture des phioles, de peur, que le vent ne cause quelque agitation à l'eau. Prenez ensuite une longue perche, au bout de laquelle il y ait un carton blanc bien équarri; faites-la tenir par un homme à quelque distance du niveau comme en D, en la faisant hausser ou baisser, jusqu'à ce que le haut du carton se trouve juste à la ligne de mire H, qui se dirige ainsi. Mettez-vous à quelque distance du niveau, posez l'œil, & alignez-vous sur la surface de la liqueur comprise dans trois phioles, qui conduira vôtre rayon visuel, suivant lequel vous ferez arrêter la perche à hauteur juste.

Cela fait, vous prendrez la hauteur qu'il y a depuis la superficie de l'eau du reservoir B, jusqu'à la liqueur comprise dans les phioles que vous diminuerez & marquerez en contre bas sur la perche, dont la longueur sera seulement comptée depuis cette marque, jusqu'à l'uni de l'endroit ou elle est fichée. Ayez un papier, où vous chiffrerez cette prémiere station du nivellement, & les autres suivantes.

Faites oter cette perche, & à l'endroit D où étoit son pié, reportez le niveau que vous établirez comme vous venez de faire, pour une seconde opération, & ensuite par plusieurs stations, toujours en descendant de D en E, d'E en F, & d'F en G, vous viendrez aboutir à l'endroit C, où doit être la fontaine jaillissante. Vous supputerez toutes les mesures chiffrées, que vous avez marquées sur vôtre papier à chaque station, les joignant ensemble, vous en aurez la somme, & vous saurez au juste combien il y a de pente depuis le sommet B de la montagne, jusques au bas C, & de combien de pieds le jet d'eau s'élevera, l'eau remontant toûjours presque aussi haut que sa source.

La force & la hauteur d'un jet d'eau peut diminuer environ d'un pié par cent toises, c'est-à-dire, que plus les jets sont proches des reservoirs, & plus ils iront haut.

FOR

FORCEAU. Terme d'oiseleur. *Pau forceau* C'est un piquet sur lequel un filet est entierement appuyé, & qui le tient à force.

FORHU. Ce sont les petits boyaux du cerf, que l'on donne aux chiens au bout d'une fourche émaussée, durant le printems & l'été, après qu'ils ont mangé la mouée & le coffre du cerf.

FORMER *& façonner*. Ces termes signifient la même chose en jardinage. Il faut prendre soin de bien former & bien façonner un arbre, & c'est par le moyen de la taille, &c.

FORMÉES, *fumées formées*. Ce sont des fientes de bêtes fauves comme en crottes de chevres, mais plus grosses.

FORMES. Ce sont les femelles des oiseaux de proye.

FORTIFIANS. *Voyez* REMEDES.

FORTIFIER le cœur, & l'esprit. *Voyez* COEUR. ELIXIR de santé.

FORTIFIER les nerfs. *Voyez* FOULURE.

FOU

FOUGERE, en latin *Filix*. C'est une plante dont on distingue deux principales especes employées dans la Médecine : Savoir la fougere mâle, & la fougere femelle.

Description de la fougere mâle.

Elle a les feuilles grandes, amples, si profondément découpées, qu'elles paroissent être composées de plusieurs autres petites feuilles ; elles sont dentelées sur le bord, & tout-à-fait semblables à celles de la fougere femelle, mais elle n'a ni branches, ni tige, ni fleurs. Elle a une queue longue d'une coudée, dont les aîles sont découpées des deux cotés, & dont l'odeur est désagréable ; sa racine est à fleur de terre, noire, longuette, & velue, laquelle produit plusieurs germes, & est astringente au goût.

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes & parmi les rochers. Ses feuilles sortent en Avril & perissent en Septembre.

Proprietés.

La racine de la fougere mâle prise en breuvage au poids de quatre dragmes dans de l'eau mielée, fait mourir les vers larges, mais avant que de la prendre, il faut manger de l'ail.

L'eau distillée de cette racine, est un spécifique pour produire le même effet. Un gros de la racine pris dans quelque liqueur appropriée, pousse les urines, & désopile le foye & la ratte. Le mucilage qu'on tire des racines fraîches pilées, est un excellent reméde pour la brûlure. La décoction de fougere est très-utile dans le gonflement de la ratte. On pile aussi cette racine, & on l'applique sur la ratte en forme de cataplâme. Le sel de fougere est un grand fondant, on s'en sert pour faire le verre. On peut substituer les feuilles de fougere au capillaire dans les maladies de la poitrine.

Etant prise par la bouche, elle fait mourir les enfans dans le ventre de la mere, fait avorter & rend les femmes stériles. Le roseau & la fougere sont ennemis.

Description de la fougere femelle.

Ses feuilles sont de même que celles de la fougere mâle, mais elle a une tige & quantité de branches, elle a plusieurs racines qui sont longues & recourbées, noires & quelquefois des jaunes.

Lieu.

Cette plante naît dans tous les lieux froids. Les feuilles sortent en Avril, & périssent en Septembre.

Proprietés.

La fougere femelle rend les femmes stériles. Ses feuilles fraiches mangées parmi d'autres herbages lâchent le ventre. Sa racine étant mise dans un tonneau empêche le vin d'aigrir ; elle meurt dans deux ans, quand on empêche de pousser ses branches.

Observation sur les fougeres.

Il semble que les fougeres n'ayent point de sémences, cependant quand on les examine, on trouve qu'elles en ont sur le dos de leurs feuilles. Ces sémences sont enfermées dans des fruits, qui ont la figure d'un fer à cheval, & qui sont appliquées immédiatement sur les feuilles.

Cette espece de fougere qui porte des graines en forme de bouquet au sommet de ses feuilles, se nomme fougere fleurie, ou osmonde; la tisaune & la décoction de sa racine, ou la racine des jeunes pousses, ou l'eau distillée de leurs racines, à deux onces par jour pendant quelque tems, sont un reméde très-propre pour les enfans noués; il n'est point inconnu aux gens de la campagne; car ils ont coutume de faire coucher leurs enfans noués sur des paillasses remplies de feuilles de fougere.

La racine de l'osmonde s'employe aussi pour guérir les descentes, pour la colique, & pour les maladies du foye & de la rate, dont elle est propre à lever les obstructions. Le milieu de cette racine lequel est d'une substance qui tire sur le blanc, est en usage pour les blessures, les chutes, les contusions, & même pour la colique. On en prend la décoction, ou après l'avoir broyée, on la fait infuser dans une liqueur appropriée.

FOUILLES du jardin. *Voyez* JARDIN.

FOUINE. La fouine est une martre domestique, qui est d'une couleur fauve, qui tire sur le noir, elle a le dessous de la gorge blanc, & est grosse comme un chat, mais elle est plus longue, elle fait la guerre aux poules, aux pigeons, &c.



On les prend avec des traquenards, au milieu desquels on met pour appas un poulet ou du fruit cuit. Lorſque cet animal ſent l'uo ou l'autre, il ne manque point d'y entrer, & à peine y eſt-il, que la machine ſe détraqoe & l'atrête par le pié.

On dit qu'oo peut faire mourir, ou du moins chaſſer les fouines, avec une pâte composée de levain, & de ſel ammoniac détrempés dans l'eau. On prend des morceaux de cette pâte, & on les ezpoſe dans les endroits par où les fouines ont coutume de paſſer. *Voyez* Belette.

Fouine. C'eſt un inſtrument avec lequel on prend des anguilles. *Voyez* le mot Anguille.

FOULE. C'eſt une préparation des draps, & autres étoffes de laine, qui ſe fait avec de l'eau chaude, où l'on a fait diſſoudre du ſavon. Il ſeroit à ſouhaiter qo'on ne fit la foule que de cette maniere; mais la plûpart des foulons qui veulent épargner le ſavon, parce qu'il coute de l'argent, y employent d'abord l'urine, & enſuite la terre graſſe. Ce dernier ingredieot peur être fort utile, pour dégraiſſer les draps; mais il eſt à craindre qu'il ne s'y trouve de petites pierres, ou graviers qui peuvent les trouer, & les dégrader conſidérablement. C'eſt pourqoi les foulons doivent bien préparer la terre avant de s'en ſervir, en la délayant, & la maniant long-tems dans l'eau, pour en ôter juſqu'aux moindres duretés. Pour ce qui eſt de l'urine, elle rend les étoffes ſéches, rudes & puantes, & l'on ne devroit poiot do tout s'en ſervir.

Maniere de faire la foule des draps, & autres étoffes de laine, avec le ſavon.

Je ſuppoſe qoe vous ayez une piece de drap de couleur de quinze marques, ou enſeignes; c'eſt-à-dire, de quarante-cinq aunes, ou environ. Pour la fouler, il faut prendre quinze livres de ſavoo, & n'en faire fondre d'abord que huit livres dans deux ſeaux d'eau de riviere, ou de fontaioe, qui ſoit bien chaude, enſotre poutrant qu'on y puiſſe ſouffrir les mains: puis ayant mis vôtre piece d'étoffe dans le pot, ou pile du moulin, vous jettez peu à peu l'eau de ſavon ſur l'étoffe; & vous la laiſſez fouler par les pilons pendant deux beures. Après quoi vous la retirez de la pile pour la lizer, ce qui étaot fait, vous la remettez une ſeconde fois, ſans ajoûter de nouvelle eau de ſavon, & vous la faites encore fouler pendant deux heures. Enſuite voos la retirez pour la tordre à la cheville, & pour en faire ſortir la graiſſe & l'ordure. Quand cela eſt fait, vous la mettez à la pile pour la troiſiéme fois, & ayant fait fondre les ſept livres de ſavon qui reſtoient, de la maniere qoe nous venons de marquer, vous jettez l'eau ſur l'étoffe à quatre fois différentes, & peu à peu, ayant ſoin de la retirer de deux heures en deux heures, pour la lizer de nouveau, & quand vous vous appercevrez qu'elle aura aſſez de force, ſuivant ſa qualité, vous la ferez dégorger tout-à-fait à l'eau chaude pure & ſimple, en la laiſſant dans la pile juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nette.

Remarque.

Il ne faut point tremper ni laver les draps de couleur dans l'eau avant de les fouler; quoique cette pratique ſoit très-bonne à l'égard des draps blancs. La foule de ceox-ci eſt plus facile, ſe fair en moins de tems, & coute beaucoup moins; car oo peut retrancher un bon tiers du ſavon qu'on uſe à la foule des éroffes de couleur. Les draps qui ſe foulent à l'eau ſeule de ſavon, ſe foolent en beaucoup moins de tems, ne ſont pas ſi ſujets à ſe trouer, & à ſe caſſer dans la pile; ils ſont plus doux à la main, plus moëleux, & preonent à la teinture des couleurs plus vives. Si les laines ont été degraiſſées avant que d'être filées, il faut un tiers moins de ſavon pour la foule.

FOULÉES. C'eſt quand oo revoit de la forme do pié d'une bête ſur l'herbe, ou des feuilles par où elle a paſſé; & ſi c'eſt en terre nette, cela s'appelle *voye* pour cerf, daim, chevreuil & lievre; & pour loup & renard, *piſte*; & pour bête noire, *trace*.

FOULER. C'eſt un terme de jardinage qui ſe dit des oignons, des beteraves, des carotes, des panais & des autres racines dont on rompt les montans, ou les feuilles vers le commeocemenr d'Août, pour empêchet que la ſeve n'y monte pas davantage, & qu'ainſi elle demeure au dedans de la terre, & ſoit employée à groſſir la racine ou l'oignon.

FOULURE. *Pour guérir promptement le mal d'une foulure par un remede éprouvé.*

Prenez de la poix de Bourgogne détrempée en eau-de-vie, faites-en un emplâtre ſur du cuir, que vous appliqoerez ſur le mal, & vous guérirez promptement.

FOUR. *Maniere de chauffer le four.*

Lorſque vôtre pâte ſera en bon état, vous commencerez de ſonger à faire chauffer le four, avec qoelque chauffage que vous puiſſiez avoir; ſurquoi il y a une obſervatioo à faire, c'eſt que les éclats de bois ſec ſont beaucoup meilleurs que les fagots, & les fagots préferables à tant d'autres bois, dont on ſe ſert pour chauffer le four, il y en a même qui ſont obligés d'employer de la bruyere ou de la paille; je ne blâmerai en cela perſonne, chacun ſe comportant à l'égard do chauffage ainſi que la nature du lieu où il habite le permet.

On prendra garde en chauffant le four, de ne point

brûler le bois par-tout en même-tems, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Lorsqu'on voudra savoir si le four est chaud, on n'aura qu'à frotter un bâton contre la voute, ou contre l'âtre; & lorsqu'on s'appercevra qu'il sera de petites étincelles, ce sera une marque qu'il sera chaud, & pour lors on cessera de le chauffer; après quoi on ôtera les tisons & les charbons, rangeant quelque peu de brasier à une rive près de la bouche du four, qu'on nettoyera avec la patouille qui sera faite de vieux linge, & qu'on mouillera dans de l'eau claire, puis qu'on tordra avant que de s'en servir. Après cela on bouchera ce four un peu de tems, pour lui laisser abbatre sa chaleur, qui sans doute nuiroit le pain, si on l'enfournoit incontinent. Et lorsqu'on juge que cette ardeur est un peu ralentie, on ouvre ce four pour enfourner le pain le plus promptement qu'il est possible.

Comment il faut enfourner le pain.

On prend prémierement la pêle du four, qui doit être toûjours tenue fort proprement, puis on met le pain dessus pour l'enfourner. On observe de commencer toûjours par les plus gros pains, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant le milieu pour y placer le petit pain, qui est celui du Maître, & c'est aussi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Du tems auquel on doit tirer le pain du four.

Après qu'on aura enfourné le pain, on aura soin de bien boucher le four, & d'en étouper la bouche avec des linges mouillés, de crainte que sa chaleur ne se dissipe. Deux bonnes heures & demi après, qui est environ le tems nécessaire pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un, pour voir s'il est assez cuit, & particulierement par-dessous. On le frappera du bout des doigts, & s'il raisonne, ou qu'il soit assez ferme, c'est une marque qu'il sera tems de le tirer. Sinon on le laissera encore quelque peu de tems, jusqu'à ce qu'on reconnoisse qu'il soit tout-à-fait cuit.

Pour le gros pain, il ne faudra pas songer de le tirer du four qu'après quatre heures de tems qu'il aura été enfourné, en reconnoissant s'il est cuit de la même maniere que je l'ai fait observer, pour le pain bourgeois; car sans une parfaite cuisson, toute sorte de pain a toûjours quelque chose de desagréable. S'il n'est pas cuit, il sent la pâte; & s'il l'est trop, il en devient si rouge, qu'il en perd tout son goût; ce n'est pas qu'à force de faire du pain, l'expérience ne nous rende toûjours assez savans dans cet art.

Après donc que le pain est bien cuit, on le tire du four, puis on le pose sur la partie la plus cuite, afin qu'il se réhumecte en se refroidissant; comme par exemple, s'il a trop de chapelle, c'est-à-dire, si la croute de dessus est trop élevée, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on n'ôte pas la cendre en chauffant le four, on range ce pain, mettant le dessus dessous, au lieu que s'il est également cuit, on l'appuye contre le mur, en le posant sur le côté qui est assez cuit.

OBSERVATIONS.

Le pain étant cuit comme il faut, & rangé de la maniere que je viens de le dire, on observera de ne le point renfermer qu'il ne soit auparavant refroidi.

La chaleur de ce pain étant passée tout-à-fait, on l'enfermera dans une huche, observant toûjours de l'y poser sur le côté, afin qu'étant ainsi rangé, il puisse avoir de l'air également par-tout. Il ne faut pas faire comme bien des gens, qui le laissent indifféremment sur une table d'une boulangerie, où jamais il ne se conserve si bien, que lorsqu'il est enfermé à propos; car ou il séche trop en été, ou en hiver il est trop susceptible de gélée. On aura soin aussi pendant les grandes chaleurs, que la huche dans laquelle sera ce pain, soit placée dans la cave, afin d'empêcher ce pain de moisir.

Remarque sur le gros pain.

A l'égard du levain pour le gros pain, il n'y a rien à observer davantage que ce qu'on en dira dans l'article du PAIN; mais pour la pâte, c'est autre chose. Celle du pain bourgeois peut être paitrie molle; mais celle-ci demande qu'on la paitrisse ferme, comme étant celle qui regarde directement le ménage; car c'est ce qui fait qu'en la paitrissant, on a soin de la bien brasser; & lorsqu'elle est dans l'état où on la souhaite, c'est-à-dire, qu'on l'a bien retournée dans la huche, on y enfonce le poing, comme au pain bourgeois, ce qui lui sert d'une même marque pour connoître si la pâte en est assez revenue. Cela étant, & le four chaud comme il faut, on divise cette pâte par pains, chacun du poids de vingt livres, ou environ, faisant en sorte qu'ils ne se baisent point l'un l'autre, après quoi on l'enfourne, comme je viens de m'expliquer.

Le pain étant tiré hors du four, & serré avec tout le soin requis, on ne touchera point à ce pain qu'il ne soit rassis depuis long-tems; car la véritable œconomie veut qu'on ait toûjours une demi fournée de pain vieux, quand on fait le nouveau. Ce vieux mangé, on prendra prémierement du nouveau, toûjours ceux qui sont les plus mal faits, & les moins cuits; car les plus cuits se rassoupissent avec le tems. *Consultez ce qu'on dira de plus dans l'article qui concerne le* PAIN.

FOUR. *Voyez* DROITS champêtres. MAISON.

FOURRAGE *d'hiver*. Il y en a de cinq ou de six sortes, suivant les différens climats.

Prémierement. On se sert par-tout du foin commun & de la paille. Secondement, dans les païs chauds, & terres sablonneuses, on peut avoir de grosses raves. Troisiémement, dans les païs froids, & terres un peu grasses, de gros navets, & de gros panais; ces panais demandent une terre à froment, donnant deux coups de beche, ou charruant avec deux charrues qui se suivent. Ces panais & navets servent aussi de nourriture au menu peuple. Quatriémement, dans les terres les plus maigres, on peut avoir du sainfoin d'hiver, qui resiste à la gélée & à la neige.

Ne faites point pâturer vos chevaux ni vos cavales dans les bons pâturages, avec vos vaches; faites-les pâturer les herbages le moins succulens, dans les landes, ou dans les montagnes. Une bête chevaline mange plus que trois vaches, parce qu'elle ne rumine pas, comme la vache, & les bêtes bovines; elle digere peu, comme on le voit par ses excremens, où l'on remarque souvent des grains d'avoine tout entiers. Les vaches & toutes les bêtes bovines au contraire, ruminent long-tems, c'est-à-dire, qu'après avoir mangé, elles attirent du prémier sac de l'estomac, ce qu'elles ont avalé, le mâchent long-tems, & l'avalent une seconde fois: ensorte que la digestion se fait parfaitement: & on remarque que celles qui ruminent plus long-tems, s'engraissent plutôt, & donnent plus de lait & de beurre; sur quoi les Saints Peres donnent de belles raisons, pour lesquelles l'ancienne loi deffendoit d'offrir à Dieu des victimes qui ne ruminoient pas.

FOURCHE *de Jardinier*. C'est un outil de fer, composé d'une douille, & de trois fourchons ou branches pointues, un peu recourbées en dedans, & longues d'environ un pié. Cet outil étant emmanché d'un manche de trois à quatre pieds, sert à remuer

des fumiers, soit pour charges la hotte ou le bât, soit pour faire les coches, & sert aussi pour herser, ou remuer & rompre les motes de terre nouvellement ensemencée de graines potageres, & les faire par ce moyen entrer au-dessous de la superficie où elles doivent germer.

FOURCHER. Terme de jardinage. C'est pousser à l'extrémité de la branche taillée, d'autres branches l'une d'un côté & l'autre de l'autre, comme si c'étoit une maniere de fourche. Ces branches sont nécessaires pour garnir deux côtés opposé soit en espalier, soit en buisson. Il faut prendre garde de tailles avec taut d'industrie, que si on a besoin de deux branches, & si la branche taillée en peut faire deux, elles fourchent si bien que ces branches se trouvent placées de maniere qu'on les puisse conserver l'une & l'autre; bien entendu qu'à la taille il ne faut jamais à l'extrémité de la mere branche en laisser deux nouvelles de même longueur, ensorte qu'elles fassent une figure de fourche, c'est un désagrément qu'il faut éviter soigneusement.

FOURCHON. C'est l'endroit d'où sortent ces deux branches. On dit; *prenez garde que le fourchon n'éclate.*

FOURMI. C'est un petit insecte très-connu. On distingue les fourmis en plusieurs especes, parce que les unes sont grises, les autres noires, quelques-unes rouges, & d'autres d'une couleur obscure. On en voit en Poitou, & en d'autres pays, qui ont des aîles. Les fourmis ont des yeux noirs, deux dents dans le bec & deux cornes à la tête. Leur corps est comme divisé par douze anneaux. Chaque fourmi a six jambes enuvertes d'une espece de poil, & armées à leurs extrémités de deux pinces ou ongles. Tout le monde sait qu'elles font des magasins de ce qu'elles peuvent attraper pendant le printems, l'été & l'automne, & qu'elles le conservent pour se nourrir l'hiver.

Les fourmis attaquent non seulement les arbres & les fleurs, mais encore les ruches des mouches à miel qui sont contraintes d'abandonnes leurs maisons & de ceder la place. On va donner des moyens pour détruire les fourmis, oo choisira celui qui plaira le plus.

Divers moyens pour détruire les fourmis.

I. Il faut avoir soin de tenir bien nette la place qui est autour des paniers ou des plantes, dont on veut éloigner les fourmis.

II. On répand de la cendre ou de la sciure de bois bien menue, autour des ruches ou des plantes; cela les empêche d'approches parce que leur pié n'est point ferme.

III. On met dans l'endroit de la fourmillare un os à demi décharné, qui se trouve tout d'un coup couvert de fourmis, on trempe cet os dans l'eau pour ooyer les fourmis, & on le met encore dans le même endroit pour continuer la même chose autant que l'on voudra.

IV. Il faut frotter l'endroit où l'on ne veut point que les fourmis approchent, avec du fiel de taureau, ou de la décoction de lupins.

V. Entourez l'arbre, ou la ruche d'une ceinture large de quatre doigts, que vous ferez avec de la laine fraîchement tirée de dessous le ventre d'un mouton.

VI. Faites brûles dans le jardin des concombres sauvages.

VII. Mettez à l'eotrée du trou des fourmis de l'origan & du souphre mêlés ensemble.

VIII. Le meilleur moyen pour détruire les fourmis, est de pendre en quelque endroit de l'arbre des phioles pleines d'eau mielée. Les fourmis ne manquent point d'entrer dans ces phioles & de s'y noyer. On trempe ces bouteilles dans l'eau chaude pour les nettoyer, & on les remplit comme auparavant.

IX. On peut aussi se servir de glu pour empêcher les fourmis de monter.

X. Il faut lâcher le ventre droit sur la taupiere, où sont les fourmis. *Secret éprouvé. Voyez* FRUITIER. MOUCHES à miel.

FOURNEAU. C'est un vaisseau de terre, où l'on ménage le feu qu'on donne par dégrés, par le moyen de certains trous, qu'on nomme registre, qu'on ouvre ou qu'on ferme pour augmenter ou diminuer le feu. Il y en a de grands qui sont immobiles, qu'on nomme athanors, & de portatifs qu'on nomme universels, où l'on peut faire toutes sortes d'opérations, qoand il n'y a pas quantité de matiere. Tout fourneau a son cendrier, sa grille, son foyer, sa porte, ses registres & son dôme. La matiere doot on fait les fourneaux & les creusets, est partie de ciment, & partie de terre glaise bien courroyés ensemble. Le ciment ne doit être que de grais de poc à beurre, pulvérisé, & bien battu. Le ciment de tuileaux o'y est pas propre.

Les fourneaux se font à la main, avec la seule palette que l'on poudre de sablon, afin qu'elle ne s'attache pas à la terre. Les creusets ont des moules de bois, plus ou moins grands, lesquels se tiennent par une queue, ou manche aussi de bois; & après les avoir saupoudrés d'un peu de sable, on les couvre à discretion, d'autant de terre bien courroyée, qu'on le croit nécessaire; on l'arrondit ensuite tout autour, & on l'applatit par-dessous avec la palette. *Voyez-en la description sur le mot* DISTILLATION.

FOURNITURES du potager selon les différentes saisons. *Voyez* POTAGER.

FOUTEAU, en latin *Fagus.*

Description.

C'est un arbre qui a les feuilles comme le charme, mais plus fermes, plus épaisses & plus unies. Son fruit a une gousse ronde, rude & hérissée par dehors, au dedans de laquelle il est enfermé, étant de figure triangulaire, couvert d'une écorce mince & unie, de couleur de châtaigne; le dedans du noyau est d'un goût agréable, quoi qu'astringent.

Lieu.

Cet arbre naît dans les bois & sur les colines. Il fleurit en Avril, & May.

Propriétés.

Les feuilles de fouteau sont astringentes: la décoction des feuilles, quand elles son tendres, arrête le flux de ventre. Les noyaux du fruit étant mangés appaisent les douleurs des reins, & font vuider les pierres & la gravelle. Les feuilles étant mangées guérissent le mal des gencives, & des levres; pilées & appliquées elles fortifieut les membres engourdis. Les feuilles fraîches appliquées guérissent les inflammations. *Voyez* HETRE.

FOY

FOYE. Partie interne do corps, composée d'un oombre innombrable de veines insensibles, dans lesquelles la veine porte se dissipe. Le foye est situé du côté droit, au-dessus du diaphragme.

Pour rafraîchir le foye, ôter les rougeurs du visage, & faire passer la toux séche.

Il faut faire infuser sur les cendres chaudes, pendant une heure & demi, eoviron une once de roses de provins, dans deux pintes d'eau de fontaine & demi

demi cuillerée d'esprit de souphre. Pendant l'infusion, il faut remuer les roses de tems en tems, avec une cuiller, ou spatule de bois ; elles teindront l'eau ; & vous la passerez par un linge bien net ; puis y ayant ajoûté un quarteron de sucre, vous lui ferez prendre un bouillon.

La dose est d'un verre qu'il faut boire froid le matin à jeun, & autant le soir trois ou quatre heures avant souper. Il faut continuer pendant huit à dix jours, de la même maniere.

Pour refaire le foye.

Pilez bien feuilles de rhûe, de sauge, d'âche & de pas d'âne, de chacune une poignée ; puis les ayant mises dans un vaisseau bien net, jettez-y une chopine de vin blanc, brouillez bien le tout ensemble, laissez-le infuser pendant deux heures ; brouillez-le encore une seconde fois, puis passez la liqueur par un linge. Vous la prendrez à jeun pendant trois jours, & vous ne mangerez que deux heures après.

Autre.

Prenez à jeun pendant neuf jours un verre de jus de bourrache. Pour le préparer, on pile les feuilles & les fleurs de cette plante, on en exprime le suc, ensoite on le fait bouillir, & l'on a grand soin de le bien écumer. Il faut ajouter un peu de sucre à chaque prise.

Autre.

Mêlez une once de jus de pimprenelle dans une livre de jus d'endive, & prenez-en tous les matins un demi verre.

Autre infaillible pour l'inflammation du foye.

Broyez dans cinq ou six onces de vinaigre rosat, le foye encore chaud d'un coq noir, que vous aurez ouvert tout vivant, passez la liqueur par un linge blanc avec forte expression, & donnez ce remede au malade. Si vous n'avez pas de vinaigre rosat, vous pouvez vous servir de vinaigre commun, pourvû qu'il soit bon. *Voyez* EAU de Tilleul, au mot RHUME.

FOYE. Pour fortifier le foye dans l'hidropisie. *Voyez* HYDROPISIE.

FOYX *d'animaux. Voyez* ANIMAUX. *Voyez* FOYE, écrit avec un i.

FRA

FRAGMENS *précieux. Voyez* REMEDE.

FRAISIER, en latin *Fragaria.*

Description.

C'est une plante, dont les queues qui sortent de la racine & qui portent des feuilles, rampent presque par terre. Ses feuilles sont semblables à celles de la quinte-feuille, mais elles sont plus grandes, & dentelées tout à l'entour : une queue en soutient trois. Ses fleurs sont blanches d'ordinaire, à cinq feuilles d'où naissent les fraises qui sont rondes, ou ovales ; ordinairement rouges. Ses tiges sont petites, minces, & velues ; elle a quantité de racines menues. Quelques fraisiers sont les fraises blanches.

Lieu.

Cette plante naît dans les bois, sur les collines & dans les hayes. Elle fleurit en Avril & Juin.

Propriétés.

Toute la plante est astringente : les fraises sont bonnes aux bilieux, elles éteignent la soif, & temperent la chaleur du corps. Si on les lave avec du vin, elles ne se corrompent pas dans l'estomac. Le vin qu'on tire des fraises enyvre. L'eau distillée sert aux lepreux, fortifie le cœur, purge la poitrine, est bonne à l'épanchement de bile, & rafraîchit le sang, la dose est trois cuillerées trois fois le jour. La décoction de la racine & de l'herbe provoque l'urine, est bonne à la rate & aux reins. La racine de fraisier est fort en usage dans les tisannes ; & surtout dans celle qu'on appele bouillon rouge. Cette racine est utile dans toutes les longues maladies, principalement lorsqu'on soupçonne quelque alteration dans le foye. On peut faire la boisson ordinaire des malades, avec la racine de fraisier bouillie dans l'eau commone, il faut y ajoûter les raisins secs, de la reglisse, & un peu de canelle. Cette boisson est propre principalement dans l'asthme, & & dans la toux invétérée.

Le jus ou vin que l'on exprime des fraises, est très-bon pour ôter les rougeurs & petits boutons qui viennent au visage de chaleur de foye, même pour appaiser les rougeurs des yeux, & effacer les taches & boutons de ladrerie. La décoction de la racine & des feuilles de fraise fait un vin qui sert pour faire passer la jaunisse si on en boit quelque tems au matin, comme aussi pour provoquer les mois aux femmes, & arrêter les fleurs blanches & flux dissenteriques ; si on en prend en forme de gargarisme, il conforte les gencives, & les dents, & dissipe les fluxions.

Culture des fraisiers.

Les fraisiers tant ceux qui produisent des fraises blanches que ceux qui en produisent de rouges, se multiplient & se perpetuent de trainasses, qui sortant des vieux pieds, font des racines. On observe que le nouveau plant qui vient dans les bois réussit mieux transplanté, que celui qui vient des fraisiers des jardins. On en plante, on en planche, ou en bordures, l'une & l'autre bien préparée, amandée & labourée de quelque maniere que ce soit. Si c'est en terre seche & sabloneuse, il faut que tant les planches, que les bordures soient un peu plus enfoncées que les allées, ou les sentiers, pour y retenir les eaux de pluyes, & des arrosemens. Il en est tout autrement, si on en plante dans les terres fort grasses & presque fraîches, car la grande humidité fait pourrir les pieds. On les éloigne communément de neuf à dix pouces, & on en met deux à trois pieds dans chaque trou, qu'on fait avec un plantoir. Le bon tems de les planter est pendant le mois de May, & le commencement de Juin, c'est-à-dire avant les grosses chaleurs, on en plante encore tout l'été dans les tems pluvieux. Il est particulierement important d'en faire des pepinieres pendant les mois de May, & que ce soit en quelque endroit exposé au nord, pour éviter la grande ardeur du soleil d'été ; on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & lorsqu'elles sont fortifiées, on les transplante dans le mois de Septembre, pour en faire des planches, ou des quarrés selon le besoin qu'on en peut avoir.

Leur principale culture est prémierement de les bien arroser pendant la secheresse ; en second lieu de laisser médiocrement des montans à chaque pié, c'est-à-dire, que trois ou quatre des plus forts doivent suffire ; en troisiéme lieu de ne laisser sur chaque montant que trois ou quatre fraises, qui sont les prémieres venues & le plus près du pié, & par consequent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent presque à l'infini de la queue de celles qui ont déja fleuri, ou qui sont encore en fleur. Rarement voit-on nouer, & venir à bien toutes ces dernieres fleurs ; il n'y a que les prémieres qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assez bien assuré d'avoir de belles fraises. On a ex-

pliqué ailleurs la maniere d'avoir des fraises hâtives ; les gens curieux ont des fraises de deux couleurs ; sçavoir les rouges & les blanches ; mais ils les mettent dans des planches séparées.

Les fraisiers font fort bien l'année suivante qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de May qu'on les a plantés ; & ne font que passablement, s'ils n'ont été plantés aussi-tôt qu'on les a tirés des bois que dans le mois de Septembre, mais ils font merveille la deuxiéme année, & après ce tems ils ne font plus que misérablement, c'est pourquoi ils est bon de les renouveller au bout de deux ou trois ans. Il est encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les fraises sont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet ; les prémieres qui mûrissent vers la fin de May, sont celles qu'on avoit plantées dans les pieds du mur du midy, & du levant, & les dernieres mûres sont celles qui ont été plantées le long du nord.

La différence des fraises fait distinguer les différentes especes de fraisiers, dont chacun n'a presque point d'autre culture que celle qu'on vient d'expliquer. Cependant pour ajoûter quelque chose de plus particulier, nous dirons qu'il y a quatre sortes de fraises, des blanches, des grosses rouges, des caprons, & des petites rouges ou sauvages. Pour les dernieres, qui sont les petites, vous ne vous en mettrez pas beaucoup en peine, si vous êtes proche des bois où elles abondent, car les enfans des vilageois en apporteront assez, pourvû que vous leur donniez quelque peu de chose ; & si vous êtes éloignés de ces petites douceurs, vous en pourrez faire de petits tapis fort étroits dans le milieu de quelques-unes de vos allées, sans aucun soin ni autre peine que de les planter, envoiant seulement querir du plant en motte où vous saurez qu'il y en aura, ou bien les semer, en jettant dessus ce tapis l'eau dans laquelle vous aurez lavé vos fraises avant que de les manger.

Pour les grosses fraises blanches, rouges, & caprons, vous les planterez par planches, quatre rangées à la planche & chaque planche sera à un pié & demi l'une de l'autre. Le meilleur plant est de prendre des trainasses qu'elles font durant l'été, & d'en mettre trois plantes dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir. Le vrai tems de planter est dans le mois d'Août, lors que ces trainasses sont fortes, & ont pris racine par les nœuds, formant à chacun une petite plante.

On aura soin de les labourer, de les sarcler, & de les biner dans le tems.

Pour avoir de plus beau fruit, & du plus net, l'on mettra à chaque plante un petit paisseau, auquel on liera doucement les montans de chaque plante avec du foarre. Cela fera, qu'outre que le fruit en sera plus gros, les limaces, les crapaux, les grenouilles, & les autres animaux nuisibles ne s'y logeront pas ; ce qu'ils feroient si la plante rampoit par terre, & en mangeroient une bonne partie, attaquant toûjours les plus belles.

Au tems qu'elles jettent leurs trainasses, il les faudra châtrer soigneusement, n'y en laissant aucunes que celles que vous destinez pour avoir du plant.

Vous en ferez tous les ans quelques nouvelles planches, ruinant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, parce qu'elles commencent à déchoir de leur bonté & grosseur.

Il sera bon de les fumer de petit fumier, un peu auparavant les grandes gêlées, afin de les améliorer, coupant toutes les feuilles, comme on le pratique à l'égard de l'oreille.

Pour la terre qu'elles désirent, le sablon leur est meilleur que la terre forte ; c'est pourquoi vous choisirez la partie de vôtre jardin la plus sabloneuse pour les y loger.

Si vous voulez avoir des fraises dans l'automne, vous n'avez qu'à couper toutes les prémieres fleurs qu'elles pousseront, & les empêcher de fructifier ; elles repousseront d'autres fleurs, qui donneront des fruits dans l'arriere saison.

Moyen de garantir les fraisiers des vers.

Les grands ennemis de ce plant, sont les lons, qui sont de gros vers blancs, qui pendant les mois de May, & de Juin leur mangent le cou de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir. Il faut être soigneux dans ce tems-là de parcourir tous les jours ses fraisiers & fouiller au pié de ceux, qui commencent à se faner. On y trouve d'ordinaire le gros ver, qui après avoir fait ce prémier mal, passe à d'autres fraisiers, & les fait pareillement mourir.

Le fruit du fraisier est un aliment très-sain, & d'une saveur agréable, lequel étant pris intérieurement rafraîchit l'ardeur des entrailles, & appliqué extérieurement, décrasse, & embellit la peau. Il entretient la fluidité des urines, adoucit l'acreté du sang & de la bile, & convient dans les fievres.

Pour faire de l'eau de fraise.

Il faut sur une pinte d'eau mettre une livre de fraises que vous écraserez dans cette eau, puis vous mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, & vous presserez un jus de citron ; si le citron est fort, c'est assez d'un pour deux pintes. Le tout étant infusé pendant quelque tems, vous le passerez à la chausse, & le ferez rafraîchir pour boire.

FRAIZE. Terme de Venerie. C'est la forme des meules & des pierrures de la tête du cerf & du chevreuil, qui est la plus proche de la tête, que nous appellons massacre.

FRAMBOISIER, en latin *rubus idæus* & la framboise *frambæsia*.

Description.

C'est une espece de ronce, à laquelle on peut donner le nom d'arbrisseau, puis qu'elle croît à la hauteur de cinq à six pieds. Ses tiges sont garnies de petites épines. Ses feuilles ressemblent à celles de la ronce commune, elles sont cependant plus tendres, vertes brunes en dessus, & blanchâtres en dessous. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose. Son fruit qu'on appelle framboise est d'un bon goût, il paroît peu de tems après les fraises, il commence à mûrir dans les prémiers jours de Juillet. Sa racine se divise en plusieurs branches qui vont en serpentant.

Lieu.

Cet arbrisseau se trouve dans les bois, & on le cultive dans les jardins.

Proprietés.

Les framboises sont humectantes & rafraîchissantes, elles purifient le sang, fortifient l'estomac & donnent bonne bouche. On employe ses fleurs pour les érésipeles & les inflammations des yeux. Ses feuilles sont déterfives, on s'en sert dans les gargarismes pour les maux de gorge & des gencives, & l'on peut les substituer aux feuilles des ronces. L'eau d'orge, où l'on a fait infuser ses fleurs, est très-propre contre les érésipeles & les inflammations des yeux, il faut la faire tiedir, & s'en bassiner souvent.

La framboise est dans une grande estime, non seulement à cause de sa delicatesse en la mangeaut ; mais encore à cause de son odeur, qui cause un plaisir sin-

gulier à celui qui en approche. Elle a à peu près les mêmes proprietés que la fraise ; mais elle est plus rafraîchissante & plus apéritive. On prétend aussi qu'elle est propre contre le scorbut.

Culture de framboisiers.

La maniere de les cultiver ne contient en soi aucune difficulté ; il vient de plant enraciné, en séparant une souche en plusieurs brins.

Ils se plantent en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de deux pieds, & profonds d'un fer de bêche, & larges d'un pié.

Ces brins de framboisiers sont mis dans ces rigoles, à quatre doigts les uns des autres, puis recouverts d'une terre qui doit être meuble, & dont on aura soin de garnir les racines, de crainte qu'elles ne s'éventent.

Ces plants ainsi mis, seront trois ou quatre fois tous les ans, fort soigneusement labourés. Pour ce qui regarde la maniere de les gouverner, il faut toutes les fois qu'on les taillera, ne pas oublier de couper le bois mort, & d'ôter les jets qui poussent dans les sentiers.

On plante les framboisiers en Mars dans des planches ou dans des bordures, éloignant le plant à deux pieds l'un de l'autre. Il en sort tous les ans pendant l'été beaucoup de bordures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux, les vieux se renouvellent par ce moyen, car ils meurent dès que leurs fruits sont cueillis. La seule culture qu'on y fait, est prémierement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois ou quatre pieds les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds, ce doit être toûjours les plus gros, & ceux qui sont de plus belle venue ; en second lieu d'arracher tous les petits, & les vieux qui sont morts.

Les framboisiers, lors qu'ils sont plantés en bonne terre, font d'un naturel à pousser beaucoup de bois, de telle maniere quelquefois qu'ils en sont échauffés. Or pour les décharger de cette abondance qui leur nuit, on doit observer d'arracher tous les petits jets & le vieux bois qui est mort, d'autant que c'est le gros bois de l'année qui rapporte le plus de fruit & que c'est celui-là aussi qu'on doit rabattre de moitié en le taillant.

Pour préserver les framboisiers des punaises.

Ce fruit, non plus que les autres, n'est pas à couvert de tout inconvenient ; il a comme les poires & les pêches des ennemis qui lui font la guerre. Ceux-ci sont attaqués des tigres & des fourmis ; & les framboisiers sont sujets aux punaises, qui les rendent désagréables si l'on ne fait les en défendre.

Ces animaux s'attachent à ce bois, si-tôt que la séve commence à se remuer ; mais pour empêcher ce desordre, il faut en taillant les framboisiers au printems, prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en frotter le bois avant qu'il pousse. Ce reméde est efficace.

Pour faire de l'eau de framboises.

Il faut prendre une livre de framboises & l'écraser dans une pinte d'eau ; cependant si la framboise est bonne, il suffira de trois quarterons avec cinq onces de sucre. Il n'y faut point de citron, non plus qu'à l'eau de groseilles, le tout fondu & incorporé vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir, & le donnerez à boire.

Compotes de framboises.

Pour faire une compote de framboises, il faut prendre une demi livre de sucre dans une petite poële à confiture ou poëlon, que vous ferez cuire jusques à ce qu'il soit à la plume : ce que vous connoîtrez en soufflant doucement au travers de vôtre écumoire ; & lors que vous verrez que le sucre s'envolera comme des plumes, vous y jetterez promptement une livre de framboises bien épluchées & bien entieres. Vous ôterez aussi-tôt vôtre poële de dessus le feu & la laisserez reposer un peu de tems. Après vous remuerez tout doucement les framboises avec la poële & leur donnerez ensuite un bouillon, si vous voulez ; puis vous les laisserez réfroidir & les servirez ainsi. Les framboises demeureront toutes entieres, & vôtre compote sera fort belle & fort bonne. Pour en augmenter la perfection, vous n'oublierez pas à les bien écumer avec un papier ou une cuiller.

Pour faire la confiture de framboises liquide.

Prenez quatre livres de framboises bien épluchées, les plus séches & les moins écrasées que vous pourrez, puis vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez cuire à la grosse plume ; vous retirerez après vôtre poële de dessus le feu, & vous mettrez vos quatres livres de framboises dans le sucre tout doucement de peur qu'elles ne se rompent ; & comme elles sont saisies par le sucre cuit, elles ne se rompent pas si facilement ; vous les remuerez un peu, & lors qu'elles auront jetté leur substance, vous les remettrez sur le feu & vous les acheverez promptement jusqu'à ce que le syrop soit fait.

Autre confiture de framboises.

Prenez des framboises, qui ne soient pas trop mûres, ôtez-en la queue, & mettez-les dans une terrine, faites cuire du sucre à la plume, & mettez le tout dans une étuve ou lieu sec un demi jour, faites-les bouillir à feu médiocre, jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle.

FRANC, *sur le franc.* C'est un arbre greffé sur un sauvageon de son espece, ou même sur un autre arbre qui avoit été greffé d'une autre espece, par exemple, un poirier sur un poirier sauvage, de même aussi un pommier greffé sur un sauvageon de pommier, &c.

FRAXINELLE, en latin *fraxinella*, ou *dictamnus albus.*

Description.

C'est une plante, qui pousse des tiges velues, rougeâtres, remplies de moële, & de la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles sont rangées par paires le long d'une côte qui est terminée par une seule feuille, elles sont semblables à celles du frêne, quoique plus petites, ce qui a fait donner à cette plante le nom de fraxinelle. Ses fleurs qui naissent aux sommités des tiges, sont disposées en manieres d'épi, & composées de cinq feuilles, dont la couleur est blanche, tirant sur le purpurin. Sa racine est longue, d'une odeur forte, un peu amere au goût. Il la faut choisir récente, blanche par-tout, bien nourrie & bien mondée. On lui a donné le nom de *dictamen blanc.*

Lieu.

Cette plante croît dans les forêts, sur tout dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Italie.

Proprietés.

La racine de la fraxinelle est cordiale, apéritive, & alexitaire, elle fait mourir les vers, elle est bonne contre toutes sortes de venins, contre les morsures & piquûres de bêtes venimeuses. Elle pousse les urines & les regles. On en use en tisanne & en syrop,

& l'on en prend pendant une quinzaine de jours. On prend les feuilles & les fleurs de cette plante, en infusion comme le thé, pour dissiper les vapeurs. La dose de sa poudre est d'une dragme, & quand on la prend en infusion dans six onces de vin blanc, elle est d'une demi once.

On l'employe dans la peste & dans l'épilepsie. Elle fortifie l'estomac, & est utile à ceux qui sont poussifs, & qui ont la courte haleine. L'eau de ses fleurs prise & tirée par le nés, sert grandement aux douleurs invétérées de la tête causées de froideur.

FRAY *Voyez* ETANG.

FRE

FRENE, en latin *fraxinus*.

Description.

C'est un arbre qui est grand, droit, & revêtu d'une écorce unie, cendrée & de couleur verdâtre. Il a le bois blanc. Ses feuilles sont semblables à celles du laurier, quoique pointues, & un peu dentelées. Un de ses rameaux semble n'être qu'une feuille, ayant les feuilles attachées deux à deux à une seule queue comme au cormier; son fruit vient en gousse, lequel est petit, amer au goût, roussâtre, semblable aux noyaux d'amande ou à une langue d'oiseau, d'où vient qu'on l'appelle *lingua avis*.

Lieu.

Cet arbre naît sur les montagnes, & dans les bois, il vient le long des prés, auprès des rivieres & autres lieux humides. La graine mûrit à la fin de Septembre.

Propriétés.

Il est ennemi des serpens, qui ne se mettent jamais sous son ombre: le suc des feuilles est un antidote contre les morsures. Il sert aux hidropiques, & amaigrit ceux qui sont trop gras, quand on en use quelque tems. La décoction de l'écorce diminue la ratte & l'opilation du foye. Il est bon aussi de boire dans une tasse de frêne pour les mêmes choses. Le fruit étant bû, guérit les douleurs de poitrine.

Le suc des feuilles les plus tendres du frêne bien pilées, est un souverain reméde pour les animaux, contre le venin avalé, & ses feuilles mêmes après qu'elles ont été appliquées sur une partie qui auroit été atteinte de la dent d'un serpent, ou de quelqu'autre bête aussi dangereuse.

On rapporte que les serpens ont une telle antipatie pour cet arbre, qu'ils en fuyent même jusqu'à l'ombrage; & l'on dit, que si d'un côté l'on faisoit comme un cercle de branches ou de feuilles de frêne, & que de l'autre on allumât du feu, & qu'il y eût au milieu un serpent, cet animal, tant il hait ce bois, aimeroit mieux passer à travers les flammes, que de traverser du côté où il seroit le frêne.

On diroit aussi, pour la sûreté de l'homme contre cette maudite engence, qu'il semble que la nature ait permis que cet arbre commençât à fleurir, avant que les serpens & autres bêtes pleines de venin, sortissent de leurs tanieres au printems; & qu'en automne il ne perdît ses feuilles, qu'après que tous ces insectes se seroient retirés.

Vertus du frêne.

On dit tant de choses admirables du frêne, que s'il y en avoit la moitié de vrayes, il faudroit avouer qu'on trouveroit dans ce seul arbre une pharmacopée entiere. Chacun en pourra faire l'expérience.

I. Le bois de frêne porté sur soi, guérit le cours de ventre, la colique, & les passions histériques. Il faut qu'il touche à la peau.

II. Il arrête les hémorragies, & toutes sortes de pertes de sang. Il le faut tenir dans la main, jusqu'à ce qu'il soit échauffé.

III. Il empêche que la gangrene ne se mette dans une playe, & elle guérit promptement, si on rape du bois de frêne dans de l'eau froide, & qu'on en lave le mal plusieurs fois par jour.

IV. En tems de maladie contagieuse une cuillerée de suc de frêne bûe à jeun, met en état de ne craindre, ni les fiévres pourprées, ni même la peste.

V. En cas de poison, il n'y a qu'à boire du suc de frêne; c'est un puissant antidote contre toute sorte de venin.

VI. Le suc de frêne éclaircit la vûe, & la fortifie, pourvû qu'on s'en lave les yeux soir & matin.

VII. Ce même suc, bû le matin, guérit la douleur des reins, fortifie le cœur, & abbat les vapeurs.

VIII. Ce suc mis chaud dans les oreilles, guérit la dureté d'oreilles, la surdité, qui n'est pas invétérée & les maux intérieurs d'oreille. Le parfum qu'on peut faire des feuilles, de la graine, & de l'écorce de cet arbre, produit le même effet, aussi bien que l'eau qui coule par les extrémités des branches, quand on les a mises au feu. Il faut la seringuer dans l'oreille qu'on bouche ensuite avec du coton trempé dans la même liqueur.

IX. Le suc de frêne bû le matin, guérit les maux de la ratte, les pulmoniques, les hidropiques, ceux qui sont attaqués des fiévres malignes, de la petite verole & de la peste.

X. Dans les grandes douleurs de tête, il faut se mettre sur le front un linge trempé dans ce suc, après qu'on l'a fait un peu bouillir avec autant de vin.

XI. Pour les chancres naissans, il y faut seulement appliquer un linge bien doux, & trempé dans le suc tiede de frêne. Cela arrête le progrès du mal & fond les duretés.

XII. Le bois & la seconde écorce du frêne, sont employés en décoction dans le vin, pour les obstructions du foye & de la ratte, pour vuider les sérosités superflues, & pour les pâles couleurs. On les ordonne aussi dans les bouillons, dans les potions & dans les tisannes. La décoction de ce bois est un sudorifique propre pour la verole. Les cendres de son écorce peuvent servir de cautere dans le besoin.

XIII. La graine de frêne, qu'on appelle langue d'oiseau, *lingua avis, seu ornithoglossa officinarum*, a les mêmes proprietés que l'écorce. Cette semence se confit dans le vinaigre, comme les câpres. Le sel fixe de frêne pousse par les urines, on le donne depuis un scrupule, jusqu'à un demi gros; il fait merveilles dans la rougeole, & dans la petite verole, avec le syrop de grenade, ou de framboise.

XIV. Les feuilles de cet arbre mises en décoction dans du vin, ont la vertu apéritive & hépatique, comme l'écorce.

XV. Sa racine cuite dans l'eau commune, avec la petite centaurée, le scordium, & l'absinthe, est un reméde souverain contre la morsure des serpens.

Culture du frêne.

Quoiqu'on ne voye guere un pere de famille s'appliquer à élever beaucoup de frênes, comme une chose qu'il s'imagine indigne de ses soins; cependant la connoissance de tout ce qui croît à la campagne lui étant nécessaire, il me permettra bien que je parle ici de cet arbre le plus succinctement qu'il me sera possible. Le frêne se plaît naturellement plus dans un terroir bas & humide, & y vient en plus grande abondance, que s'il étoit planté dans un lieu élevé.

Le génie de ce bois est de donner une belle & haute tige, lorsque naturellement, ou par le soin des

hommes, il se trouve dans une terre qui lui convient ; s'il arrive qu'on en veuille planter, on fera des trous suffisamment larges, dans lesquels on les mettra, après avoir recouvert doucement leurs racines ; puis on les laisse venir.

Mais enfin, si cet arbre n'est pas estimé par son bois, il le doit être par la vertu qu'il renferme, & qu'on tient être un souverain remede contre le venin des serpens ; cette sorte de bois s'éleve de racines, & son plant se tire des rejettons enracinés que ce bois produit en tronc, & qu'on éclate adroitement.

FRENE. *Voyez* BUIS ; commerce de bois.

FRÉNÉSIE. *Voyez* PHRÉNÉSIE. FIEVRE frénétique.

FREOUER. C'est une marque que le cerf fait au bois, quand il y touche de sa tête, pour détacher & ôter cette peau velue qui la couvre. Celui qui apporte le premier freouer à l'assemblée où est le Roi & en laisse courre le cerf, merite un present du Roi ; sçavoir un cheval à un gentilhomme de la Venerie, & un habit à un valet de limier : ce qui s'est observé de tout tems.

FRETIN. C'est un terme qui signifie toutes les branches qui sont inutiles, parce qu'elles sont petites, menues, chiffonnées, & quelquefois usées de vieillesse. Il faut à la taille ôter tout le fretin.

FRI

FRICANDEAUX *farcis*. Coupez de la cuisse de veau par tranches un peu minces, & après les avoir battues avec le dos d'un couteau, piquez-les de moyen lard, étendez-les sur une table, le côté du lard en dessous ; garnissez le milieu d'une farce composée de veau, de moëlle de bœuf, de lard, & d'œufs assaisonnés de sel, poivre, & fines herbes. Il faut mettre de cette farce, environ l'épaisseur d'un écu ; puis ayant passé un peu d'œuf battu sur les bords du fricandeau, vous en appliquerez un autre par dessus, & le colerez par les bords avec l'œuf battu que vous aurez mis ; ensuite ayant rangé vos fricandeaux dans une casserole que vous couvrirez bien, vous leur ferez prendre couleur des deux côtés, puis les ayant égoutés un peu de leur graisse, ensorte qu'on y puisse faire un petit roux avec de la farine, vous y jetterez de bon jus de bœuf, & les ayant fait bien cuire ; vous y ajoûterez truffes, champignons, ris de veau, quelque bon coulis de pain ; le tout étant bien dégraissé, vous y jetterez un filet de verjus, vous les rangerez dans un plat avec le ragoût par dessus, & vous servirez le plus chaudement qu'il sera possible, sans rien gâter.

FRICASSÉE *d'oiseaux ou autre viande à la sauce rousse.*

Prenez des poulets ou autres oiseaux, & les mettez pas membres ou quartiers. Si les oiseaux sont petits comme des alouettes, on se contente de fendre le ventre, & après avoir ôté ce qui est dedans, il faut battre un peu les oiseaux, & les applatir ; puis les mettre cuire dans une poële à demi roux. Lorsqu'ils seront cuits suffisamment d'un côté, retournez-les de l'autre ; & étant cuits, il faut ôter tout ce qui reste de graisse, puis mettez dans la poële avec la fricassée, du sel, du verjus, un peu d'écorce d'orange, quelques feuilles de laurier, & faites-leur prendre un petit bouillon ensemble ; puis mettez-les dans un plat, & rapez par dessus un peu de croute de pain, & de muscade. On peut ajoûter à cette sauce, un jus de citron ou d'orange, & y mettre du persil haché grossierement.

FRICHE. Ce terme signifie une terre inculte ; c'est une friche, cette terre est en friche, de là vient le mot de défricher.

FRITILLAIRE, en latin. *Fritillaria.*

Description.

Elle a la racine bulbeuse, blanche, solide, sans aucune tunique qui la sépare, la tige haute d'un pié, ses feuilles ressemblantes à celle du salsifis, la fleur en clochette comme une tulipe, courbée en bas, mais variée comme le plumage d'un coq d'Inde, d'où elle a tiré le nom de *meleagris*. La semence approche de celle des tulipes.

La fritillaire est encore appellée *narcisse chapronné*, du nom de celui qui l'a trouvé ; d'autres la nomment *lys marbré*, & d'autres *malagride*, qui veut dire poule d'Afrique, parce qu'elle est tachée comme cet animal.

Du haut de sa tige, il pend deux fleurs en forme de clochettes tachées de couleurs, en forme d'échiquier ; mais il y en a qui ne sont que d'une seule couleur, lesquelles ont les côtés blanchâtres, sur lesquelles s'étend une certaine ligne verte jusqu'au milieu de la feuille, & du milieu de la fleur, il s'éleve de petits filets entre six petits brins jaunes qui semblent couverts de poussiere.

Lieu.

On la trouve en des lieux plains & herbeux, dans des bocages, comme à Genes, à Covalon en Dauphiné, & proche d'Orleans, dans des prairies le long de la riviere de Loire, comme aussi en Poitou & en Xaintonge. On la cultive dans les jardins des curieux, où l'on en voit de diversement colorées & variées, plus pour le plaisir de la vûe que pour l'usage.

Proprietés.

Clusius avoue qu'il n'en fait aucune en Medécine.

Culture de la fritillaire.

La fritillaire est plus sûrement dans de grands pots que dans les planches ; elle ne veut pas trop de soleil, elle veut une bonne terre grasse & détrempée, de la profondeur de trois doigts ; & on la leve au mois de Septembre.

FRITURE. Terme de cuisine. C'est un mets que l'on a apprêté avec de l'huile ou du beurre dans la poële. On peut aussi se servir de lard ou de saindoux. On sert en friture du poisson, des legumes & même de la viande. Pour rendre la viande bonne, il faut que le beurre ou l'huile soient bien chauds, autrement la friture est molasse & n'a point de couleur.

FROID. *Secret infaillible pour se garantir du froid pendant l'hiver, & du chaud pendant l'été. Aussi-bien que pour se preserver de toutes les vermines qui incommodent les hommes, comme poux, puces, punaises, &c.*

Il faut avoir une peau de loup tannée, que vous mettrez entre les draps & la couverture ; pendant l'hiver, il faut que le poil soit du côté de la chair, & pendant l'été il faut que ce soit la peau.

Pour faire que les pieds & les mains ne soient pas offensés du froid.

Il faut s'oindre les pieds & les mains de graisse de renard.

FROMAGE. Les fromages se font avec le lait, qu'on fait coaguler ou cailler, comme on le dira dans la suite. On distingue diverses sortes de fromages. Il y a des *fromages mous*, des *fromages secs*, des *fromages durs*, des *fromages écremés*, ou *alepte*, & des *fromages non écremés*.

Pour avoir d'excellens fromages, il faut non seulement que le lait soit bon, mais aussi que la presure soit bien accommodée. Voici la maniere de la bien apprêter.

Pour faire la présure.

Prenez les caillettes d'un veau, qui n'ait jamais pris autre nourriture que le lait pur, tirez-en de petits grumeaux de lait caillés, que vous y trouverez, & que vous éplucherez bien, ôtant les poils que le veau a avalés en tetant; lavez ces grumeaux dans l'eau fraîche à mesure que vous les manierez, & vous les mettrez dans un linge bien blanc, pour les essuyer un peu. Prenez aussi les caillettes, lavez-les de même, & raclez-les fort nettes, retournez-les pour y remettre dedans ces grumeaux, salez-les comme il faut, pendez le tout en l'air & mettez dessous un petit pot pour recueillir l'eau salée qui en tombera. Servez-vous-en pour faire prendre votre lait, cela fait merveille; & c'est cette eau qu'on appelle *présure.*

Mais avant que d'en prendre, vous la laisserez ainsi assaisonner quelques jours, puis vous vous en servirez quand vous en aurez besoin.

Quand on voudra se servir de cette présure, on en prendra dans une cuiller, on en delayera avec un peu de lait, puis on la jettera dans celui dont on veut se servir pour faire les fromages.

Pour faire de bons fromages.

Il faut prendre le lait tout chaud venant de la vache, & le couler, puis mettre de la présure dedans, en remuant le lait quelque-tems avec une grande cuiller. Ce lait étant pris, on tire le caillé avec la cuiller à écremer, & on le met dans des éclisses, formes ou chasserons, qu'on appelle en quelques païs, pour l'y laisser égouter son petit lait, d'où on le tire suivant que l'on veut qu'il soit plus ou moins égouté.

Pour les fromages qu'on appelle communs, ce sont ceux dans lesquels on met de la presure après en avoir tiré toute la crême, & qu'on peut aussi nommer *fromages de ménage.* La coagulation de ce lait s'en fait plus facilement qu'à celui des fromages qui se forment avec le lait tout chaud, à cause du trop de graisse qu'il y a, ce qui les oblige à se répandre de tous côtes. Ces fromages communs servent à la nourriture de la maison, ou pour les envoyer au marché, ou bien pour les saler; ensuite on les fait secher, & par ce moyen on les conserve pour l'hiver.

Pour faire des fromages de garde qui soient excellens.

Il faut, lorsque le lait est encore chaud, y jetter de la présure delayée, & quand il est pris, le dresser dans des formes ou chasserons, & lorsque ces fromages seront bien égoutés, on les salera par dessus, & on les laissera reposer jusqu'au lendemain, afin qu'ils soient bien fermes; puis on les retournera pour les saler de l'autre côté, les laissant reposer dans les chasserons jusqu'à ce qu'ils soient durs, après on les mettra sécher à l'air dans une chasiere pour les affermir, on les serrera jusqu'à ce qu'on veuille les faire affiner, & si le lait dont on voudra faire les fromages, étoit froid, on le mettroit sur la cendre chaude pour y observer après ce qui vient d'être dit, pour les fromages communs & de garde; au lieu que pour faire les fromages ci-dessus, on prend le lait sans ôter la crême; on ne dresse ceux-ci qu'après avoir été écremés, pratiquant au reste pour les rendre parfaits, tout ce qu'on a enseigné qu'il falloit faire pour ces premiers.

Pour faire des fromages prompts à manger.

Quelquefois une occasion survient qu'on n'a point de fromage pour servir à ses amis, & qu'on souhaiteroit bien en avoir, il ne sera pas difficile de se contenter là-dessus, du jour au lendemain; vous serez pleinement satisfait, si vous faites ce qu'on vous dira ici.

Prenez à midi la crême du lait qui a été tirée le matin avec autant de lait tout chaud; mêlez-les ensemble, & mettez-y un peu de présure, que vous délayerez avec de l'eau salée, jettez-la dedans ce lait, & remuez le tout ensemble, & le laissez reposer une heure. Après cela, mettez-le dans les formes, & ne le gardez que vingt-quatre heures pour le bien faire cailler. On peut dire que vous ferez un excellent fromage, & digne d'être presenté à une compagnie.

Le printems est la saison la plus propre pour faire ces sortes de fromages.

OBSERVATIONS.

Il y a des vaches qui donnent du lait si gras, qu'on ne peut presque en faire du fromage sans qu'on l'écrême un peu; & il est facile de connoitre ce lait aux signes qu'il en donne, & d'abord qu'on s'en sera apperçû, on se mettra en devoir d'en ôter la crême avec la cuiller du pot, après cela les fromages se formeront très-bien.

AUTRE OBSERVATION.

Outre la présure ci-dessus, on peut encore, pour faire ces fromages, se servir de la graine du chardon bénit, ou de la fleur de chardon sauvage. Le jus de figuier quand on incise l'écorce de l'arbre encore verte, y réussit très-bien, de même que le gingembre & les œufs de brochet.

REMARQUES.

On a dit ailleurs qu'il n'y avoit rien qui voulût être tenu avec plus de propreté que le lait, & on le repete encore; ainsi qu'il n'y ait point de servante qui s'avise d'y toucher, qu'elle n'ait auparavant bien lavé ses mains, & que tous les utenciles servant à la laiterie, ne soient d'une netteté très-grande; mais sur-tout, que nulle fille ne soit pas assez hardie pour approcher du lait, lorsque la nature lui pousse au dehors cette corruption, dont l'évacuation est reglée ordinairement par les mois, & qu'accompagne toûjours un air si infecté qu'il suffit qu'une femme ou une fille en cet état regarde du lait, pour faire qu'il ne puisse point coaguler, lequel se tourne presque en même-tems.

Pour affiner les fromages.

Lorsqu'on juge qu'ils sont assez secs, on les enferme dans un endroit, d'où les animaux qui leur sont nuisibles ne peuvent point approcher jusqu'à ce qu'on veuille les affiner.

L'invention la meilleure que je trouve pour y réussir, est de les tremper dans l'eau salée & de les envelopper dans des feuilles d'orme, ou d'ortie, & les mettre dans quelque vaisseau, afin qu'ils se communiquent leur humidité.

AUTRE MOYEN.

Entourez vos fromages de foarre, d'avoine, & mettez-les dans des armoires à la cave, sur des tablettes sans qu'ils se touchent, vous en aurez de la satisfaction.

Fromages de Gruyeres, ou Griers.

La manieres de les faire.

Les Suisses de la petite ville de Griers, dans le Canton de Fribourg, font un grand debit de fromages. Il les envoyent à Lyon, de-là on les distribue dans presque toutes les Provinces de France. Voici de quelle maniere ils fabriquent ceux qu'ils nous envoyent, & qu'ils appellent fromage du premiers lait. Prémie-

rement, ils préparent la presure, qui sert à fermenter le lait. Pour cela ils prennent des vessies de veau, & après les avoir bien lavées, ils les remplissent d'air, & les font sécher promptement à la cheminée. Quand elles sont suffisamment séches, ils mettent dans un vaisseau de bois de figure ovale, garni de son couvercele, environ une pinte mesure de Paris d'eau un peu plus que tiede, & ils y jettent la moitié, ou le tiers d'une vessie, selon qu'elle est plus ou moins grande; mais auparavant ils ont grand suin de la laver dans l'eau fraiche, & d'y envelopper une bonne pincée de sel. Ils laissent tremper la vessie dans le vaisseau pendant vingt-quatre heures, afin que l'eau puisse en attirer toute la vertu, & s'impreigner du sel qu'on y a mis. Cette presure peut se garder dia uu douze jours, au bout desquels il faut en faire de nouvelle, parce que si on gardoit plus long-tems cette eau fermentée, elle deviendroit trop forte, & gâteroit les fromages.

A l'égard du lait dont on fait le fromage, il doit être nouveau tiré, & d'une chaleur convenable, c'est-à-dire, un peu plus que tiede; s'il n'étoit pas assez chaud, il faudroit faire un peu de feu sous la chaudiere où on l'a mis, afin de lui donner le degré de chaleur qui convient, auquel étant parvenu, on jette environ un demi sener de presure, uu plus, ou mouis, selon la quantité de lait qu'un a; & après avoir bien brouillé & mêlé le tout ensemble, par le moyen d'une grande cuiller platte à long manche, on ôte la chaudiere de dessus le feu, & un laisse reposer jusqu'à ce que le lait soit entierement pris & caillé; ce qui se fait ordinairement en moins d'une demi heure. Ensuite on le détache doucement & adroitement des bords de la chaudiere, avec la grande cuiller; & lorsqu'il est bien détaché, l'on prend un autre instrument, que l'on nomme spatule, lequel est un petit sapin de la grosseur d'une bonue canne, pelé proprement & garni depuis le bas jusques vers le milieu d'une quantité de branches, ou de rameaux coupés à deux ou trois pouces de longueur. On se sert de cet instrument pour tourner le caillé d'abord doucement, & ensuite plus fort, augmentant toûjours par degrés de force & de vîtesse, jusqu'à ce que le caillé soit entierement dépris & rompus; après quoi on remet la chaudiere sur le feu, que l'on donne au caillé, ensorte qu'un y puisse souffrir les bras; pendant tout ce tems-là, on tourne continuellement avec la spatule, & si la chaleur devient trop grande, on descend la chaudiere, en continuant toujours à tourner pendant une demi heure, & quelquefois plus, selon qu'on juge à propos de tendre le caillé plus uu moins gros. En cet état on le laisse reposer, & quand on voit qu'il s'est précipité & rassemblé tout dans une masse au fond de la chaudiere, deux hommes prennent un morceau de grosse toile claire, comme du canevas, & l'ayant fait passer adroitement par-dessous le caillé, ils le tirent hors de la chaudiere, & le mettent avec la toile, dans une forme, qui est placée sur une espece de pressoir. Cette forme est un grand cercle de bois, de la hauteur dont on veut que le fromage suit fait, ayant des crans ou crochets disposés autour de sa circonference, distans les uns des autres de cinq ou six pouces, qui servent à l'élargir, ou à la diminuer à proportion du diamètre qu'on veut donner au fromage. L'ayant done placé dans la forme, on met pardessus une planche bien nette & bien polie, & sur cette planche une pierre qui pese vingt-cinq à trente livres, & quand on s'apperçoit que la planche touche le haut de la forme, un ôte le fromage pour le resserrer d'un cran. La forme étant resserrée, on enveloppe le fromage d'un nouveau morceau de toile bien net, on le remet dans la forme, avec la planche, & deux pierres par-dessus, de la pesanteur de quarante-cinq à cinquante livres chacune, pour faire égouter le fromage plus promptement. On continue d'heure en heure, retirant le fromage de la forme, qu'on resserre aussi d'un cran, & changeant à chaque fois de nouveau linge qui suit bien net & bien sec. La même chose se réitere douze ou quinze fois, en augmentant toûjours le poids qu'on met sur la planche; ensorte que les dernieres pierres pesent quelquefois jusqu'à cent cinquante livres.

Quand le fromage est bien égouté, & qu'il ne mouille plus le linge qui l'enveloppe, un le met sur une planche dans l'endroit qui est destiné pour les fromages, & l'on prend bien garde qu'ils ne se touchent, quand il y en a plusieurs, & qu'ils sont nouveaux. Ensuire on prend du sel bien sec, & pilé le plus menu qu'il est possible. On en jette environ deux pincées sur chaque fromage, & une heure uu deux après que le sel est fondu, on frotte exactement le fromage tout autour; puis l'ayant laissé sécher pendaut une heure ou deua, on l'entoure de sangles faites d'écorce ou de bois de sapin, les serrant le plus fortement qu'il est possible, & poussant ensuite les fromages les uns contre les autres à l'endroit où elles se croisent, afin de les retenir.

Le lendemain on les dessangle, & après les avoir essuyés aussi-bien que la planche; ou séme encore sur les pains de fromage deux pincées de sel, continuant ainsi pendant six semaines, jusqu'à ce qu'ils soient salés suffisamment : ce qu'il est aisé de connoître, soit par la sonde, suit quand on s'apperçoit qu'ils n'attireut plus le sel. Enfin un laisse sécher tuut-à-fait les fromages, & on les met dans des caisses, ou dans des tonnes pour les transporter où on le juge à propos.

Nous venons de donner la maniere de faire le fromage du prémier lait, à la façon duquel on n'employe que le caillé, avec la présure & le sel; il faut maintenant donner la maniere de faire le second fromage, auquel on employe le petit lait, l'azi & le sel.

Fabrique du fromage qui se fait avec le petit lait, l'azi & le sel.

On met sur le feu tout le petit lait qu'on a tiré du prémier fromage, & lorsqu'on s'apperçoit qu'il se forme un cercle d'écume tout autour de la chaudiere, on y jette deux ou trois pintes de bou lait qu'on a reservé exprès de la traite, c'est ce qui s'appelle blanchir le lait. Ensuite, faisant grand feu, on le fait bouillir fortement; & pour lors, on en tire nne certaine quantité, dont on se sert le lendemain à faire de nouveau fromage. Puis on prend du petit lait froid, reservé de la veille, & on le jette dans la chaudiere, avec environ trois chopines d'azi. L'azi n'est autre chose que du petit lait qu'on fau aigrir dans un vaisseau de bois, en y mêlant de fort vinaigre, & le laissant reposer pendant dix jours.

Aussi-tot le lait se coupe; c'est-à-dire; qu'il se divise en deua substances, dont l'une qui est fort claire & fort aqueuse ne sert qu'à la nourriture des bestiaux. L'autre qui est plus épaisse, est propre à faire le second fromage. Elle se change en caillé, & s'éleve au dessus de la substance aqueuse, en forme de petits floccons de neige. Quand le fromage est monté & qu'il commence à jetter quelques bouillons d'écume hors de la chaudiere, on l'ôte de dessus le feu, & on l'enléve avec une écumoire, puis ayant mis un morceau de toile claire dans les formes, on y met le fromage, avec une planche & une pierre par-dessus, de même que nous l'avons marqué en parlant de la fabrique du prémier fromage; le laissant égouter du matin jusqu'au soir, ou du soir jusqu'au matin, en resserrant de tems en tems les formes. Lorsqu'ils sont

suffisamment égoutés, on les ôte des formes, & on les met sur une planche, ou sur des bouts de planches disposés exprès pour les saler, ce qui se fait en mettant par-dessus, environ l'épaisseur d'un doigt de sel. Deux ou trois jours après, le sel étant fondu, on les retourne sens dessus dessous, pour leur donner une seconde couche de sel égale à la prémiere, & aussi-tôt que le second sel est fondu, on les frotte avec de l'eau où l'on a détrempé du charbon pilé, jusqu'à ce qu'ils soient bien noirs, & alors enfin on les met sur des planches dans un lieu sec, ayant soin de les retourner tous les deux jours, sans quoi ils s'attacheroient; & il seroit très-difficile de les détacher sans les rompre. Quand ils sont parfaitement secs, on les envoie de côté & d'autre dans le pays. Car cette sorte de fromage, ne se porte point en France, mais se consomme entierement dans la Suisse.

On commence à travailler au fromage de Griers, environ le quinze Mai, & l'on finit vers la saint Denis au neuviéme d'Octobre. Pour faire deux fromages par jour, il faut la traite de cinquante ou soixante vaches; pour en faire trois en deux jours, il faut trente à quarante vaches; & pour en faire un seulement par jour, il en faut depuis vingt-cinq, jusqu'à trente.

La traite des vaches se fait deux fois le jour, la prémiere sur les quatre ou cinq heures du matin, & la seconde, à trois ou quatre heures du soir. Un homme un peu fort peut traire depuis douze vaches, jusqu'à vingt.

Cet homme doit être fourni d'une petite selle de bois, d'un seau, & d'une espece de gibeciere de cuir remplie de sel, dont il faut qu'il donne une pincée à chaque vache, afin qu'elles se laissent traire plus librement. Quand le seau est plein; un petit garçon le porte pour couler le lait dans une chaudiere de cuivre rouge, & étamée en dedans. Pour le couler, il se sert d'un grand entonnoir de bois de sapin, dont le trou est garni d'un bouchon de paille, au travers duquel le lait se filtre, & se purifie.

Propriétés du fromage.

Le fromage est un aliment solide, d'un suc épais & grossier qui nourrit beaucoup; l'excès n'en vaut rien, parce qu'il cause des indigestions;au-contraire si on en mange avec modération, il peut aider beaucoup à la digestion, en fermentant les autres alimens. Pour être sain, il ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux. Le fromage de brebis se digere plus facilement que celui de vache, mais il n'est ni si nourrissant ni si agréable. Celui de chévre est encore moins estimé, quoi qu'il se digére très-facilement.

On assure que le fromage vieux & aigre appliqué extérieurement appaise les douleurs de la goutte.

FROMENT, en latin, *Triticum*. Ce grain est généralement connu de toute la terre. C'est pourquoi il seroit fort inutile d'en faire une particuliere description, aussi-bien que d'en décrire toutes les sortes.

Lieu.

Il croît en tous les bons terroirs.

Propriétés.

Le froment mâché & appliqué sur les morsures des chiens, empêche le progrès du venin par sa force attractive; étant appliqué sur les nerfs coupés, il sert à les consolider, aussi-bien que les autres playes. Il entre à cause de cela dans le baume d'un Prêtre Espagnol, décrit par *Aquapendente*. Si on le fait cuire dans du bon vinaigre, & qu'on l'applique sur les mammelles,il les fait désenfler. Le levain est bon & fort attractif, on s'en sert aux vesicatoires, avec des cantharides.

Galien dit, que le froment appliqué comme un médicament, est chaud au prémier dégré, & néanmoins il n'a aucune apparence manifeste de dessécher & de rafraichir,puisqu'il tient de l'opilatif & du visqueux.

L'amidon qu'on en fait, est plus froid & plus dessicatif que le froment seul; les emplâtres faits de pain sont plus résolutifs que ceux qu'on fait de froment pur, principalement si le pain est salé & levé, car le levain attire & résout les humeurs qui sont au fond de la partie offensée. Il écrit ailleurs, que le froment mangé est de difficile digestion, qu'il engendre des ventosités, qu'il cause des douleurs d'estomac,& qu'il remplit la tête de vapeurs & de fumée. Mais selon Schroder, le froment échauffe modérément,il amollit, il mûrit & discute. Son usage interne est pour la nourriture, qu'il fait bonne & en donne beaucoup, mais il incrasse & obstrue.

Extérieurement on se sert de sa farine, ou en cataplâme pour amolir les tumeurs & pour appaiser les inflammations & fluxions des yeux; ou en l'appliquant séche, pour adoucir les érésipeles, & les douleurs des goutes.

La pure farine de froment réduite en bouillie, est la nourriture la plus naturelle aux enfans après le lait de leur mere, & réduite en pain, le meilleur aliment de l'homme.

Le son mêlé avec du vinaigre & appliqué sur le mal de saint-Mein, le guérit, & appaise aussi toutes sortes d'inflammations. Son levain avec un peu de sel, fait mûrir les apostumes, & les froncles. L'amidon cuit en bouillie appaise les douleurs de ventre, & arrête la dissenterie, trois cuillerées de colle de farine de froment à demi cuite, & avalée tiede, arrête le crachement de sang.

Culture du froment.

Il est bon de sémer le froment dans une terre dont le tempérament soit humide, & toûjours après qu'il est tombé un peu de pluye; car il n'est point sujet à se pourrir.

Mais s'il n'a pas ce défaut, il tombe dans un autre inconvenient, qui ne lui est pas moins préjudiciable, & qui est de se convertir en yvraye.

Ce changement de nature ne lui arrive que lorsque les années sont extrêmement moles & j'ai vû par expérience, prendre de l'yvraye pour la semer, & l'année suivante ayant été extrêmement séche, elle fut changée en beau & bon froment.

Il y a encore une chose à craindre pour le froment, qui est la *nielle* ou la *bruine*, comme on dit en Bourgogne, ce qui est bien pire que l'yvraye; car celle-ci, si on ne la mange pas, sert en partie de nourriture à la volaille; mais celle-là est une espece de charbon, en quoi le grain s'est converti, qui ôte non-seulement l'abondance du blé, mais encore qui en rend la forme extrêmement noire, si l'on ne prend le soin de laver le blé avant que de le mettre au moulin.

Le tems auquel les fromens sont susceptibles de nielle ou de bruine, c'est sur la fin du mois de May, & jusqu'à ce qu'ils soient presque moissonnés. Cette nielle n'est autre chose qu'une matiere grasse qui sort de la terre, & qui montant en l'air se forme en exhalaisons, qui ne causent pour l'ordinaire les desastres que nous ressentons, que dans l'été, qui est la saison où l'air est calme, & pendant laquelle il s'éleve beaucoup de vapeurs accompagnées d'exhalaisons, qui produisent cette nielle ou cette bruine dont nous parlons, de la maniere que voici.

Ces exhalaisons & ces vapeurs étant donc en l'air, agitées autant qu'il est nécessaire pour faire qu'elles montent assez haut, l'expérience a fait jusques ici découvrir

couvrir que ces effets de la nature les séparent les uns des autres, de relle maniere, que les vapeurs qui ne sont composées que de parties subtiles, se dégagent toûjours fort aisément; au lieu que les exhalaisons en contenant en soi des matieres qui les embarrassent davantage, & qni les empêchent par conséquent de s'élever si haut, ne voltigent jamais que dans la région de l'air la plus prochaine de la terre, d'où il s'ensuit, que si l'air vient à se refroidir un peu pendant la nnit, les exhalaisons étant d'une nature à ne pouvoir subsister dans le mouvement; mais au contraire tendant toûjours au repos, elles ont coûtume de se fondre les unes sur les autres, & de former par ce moyen un bronillard, qui bien souvent venant à se changer en une liqueur onctueuse, tombe sur les bleds, qui en sont tout brûlés par les ardeurs dn soleil, qui échauffent cette liqueur de telle sorte, que pour ainsi dire elle rôtit tous les grains de blé qu'elle rencontre : ce qui fait la désolation du laboureur; rout ce desastre se produisant ainsi, randis que les vapeurs sont encore assez agitées pour rester dans leur même figure.

Voilà ce que c'est que la nielle ou bruine, comme on voudra dire; & la maniere donr elle se forme, & comme elle cause les fâcheux dégâts, qui la suivent ordinairement.

Secret pour multiplier le froment.

Vous prendrez une livre de sel végétal, qui est composé artistement de fleurs de souphre, de salpêtre & de nître; les bons Droguistes ont de ce sel; vous le ferez bouillir dans six pintes d'eau, àvec deux livres de bon froment nouveau, jusqu'à ce que le froment commence à se crever; pnis vous passerez cetre composition dans un linge fort à claires voyes, & vous ferez rendre au froment cuit toute l'hnmidité, vous ferez infuser dans cette liqueur antanr que vous pourrez de bon froment durant vingt-quatre heures. Quand la terre sera bien préparée, vous y semerez ce froment infusé, & ayant fait sécher le marc de la composition, vous le pulvériserez & le jetterez sur cette terre, & vous verrez par expérience que le blé que vous aurez ainsi semé, prodnira vingr fois autant que le blé commun; il est vrai qn'il ne faudroit pas faire cela deux fois de suite dans la même terre; car il en consume rellement la graisse qu'elle ne peut pas porter si elle n'est bien fumée. Consultez encore ce qu'on a dit sur le mot BLÉ.

FROMENT *d'Inde.* C'est une plante, dont on distingue plusieurs especes, qui ne différent que par la couleur des épis, dont les uns sont jaunes, les autres noirs, & quelques autres blanchâtres.

Description du froment d'Inde.

Il a la tige d'un roseau remplie de moëlle. Son fruit est un épi en forme de raisin long d'un pan, ayant ses grains serrés de tous côtés, unis, tonds comme des pois rangés en ligne droite.

Lieu.

Il croît dans les Indes Occidentales en peu de jours, & se moissonne quarre mois après.

Propriétés.

La farine en est blanche, & on en fair de fort beau pain, mais plus gros & plus visqueux que celui de froment : ainsi il est plus opilatif. Les païsans en font de la bouillie avec du beurre, & du fromage qui est assez agréable, quoique pesante à l'estomac.

La farine est excellente pour les emplâtres qui mûrissent. Le snc des feuilles vertes est bon pour les inflammations & érésipeles.

FRONCLES. Toures les duretés se guérissent par les arroches ou bonnes-Dames, plantes des jardins qui ont les feuilles larges au pié de la rige, & pointues à la cime en façon de flèche, grasses & remplies d'un suc qui est plutôt jaune que verd. Sa tige, qui d'ordinaire est noirâtre, croît de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quanrité de petits rameaux, sur lesquels naît la graine semblable à celle du cresson; mais beaucoup plus grosse : cette herbe cuite ou crûe appliquée guérit les froncles & toutes les duretés.

Second remède : orvale, ou toute-bonne.

On la mange dans les salades quand elle est tendre, où elle est de bon goût; elle fortifie l'estomac, & donne appétit, les feuilles détrempées dans du vinaigre, & appliqués seules ou avec dn miel, resolvent les froncles. Avant même qu'ils jettent leur tête, on met un grain de sa graine dans l'œil, qu'elle éclaircit, s'il y a quelque nuage, d'où elle a pris son nom, & retirant ce grain le matin, il paroît plein d'humidité qu'il a tirée.

Troisiéme remède : horminon.

Les feuilles de l'horminon sauvage détrempées dans du vinaigre & appliquées toutes seules ou avec du miel, resolvent toutes sortes de froncles. Cet horminon se connoît par les feuilles, semblables à celles de la sauge Sa tige est haute d'un pié & demi, rude, quarrée, un peu velue & canelée. Sa fleur ressemble à celle de la sauge, rirant sur la couleur de pourpre; elle laisse en tombant plusieurs gousses rournées contre terre, qui renferment une graine ronde & noirâtre presque semblable à celle du callitricum, Il vient par les campagnes, par les prés, & le long des chemins. Il fleurir en Juillet. Il a plus de force que celui des jardins, & outre plusieurs vertus, qu'il possede éminemment, la décoction de ses feuilles faite dans l'eau, provoque les mois. *Voyez* EMPL. *manus Dei.*

FRONTAUX. Les grandes inquietudes que les maux de tête causent ordinairement aux febricitans, onr donné lieu à l'invention des frontaux, dont il seroit fort difficile de supprimet l'usage. Car quoi qu'on ne puisse pas toûjours appaiser les douleurs de tête par la seule application des frontaux, si on n'arrête les vapeurs qui causent ces maux, ces applications néanmoins n'y sont pas inutiles, car en fortifiant le cerveau, elles servent à resoudre, à faire transpirer, ou rabattre les vapeurs élevées, à temperer l'ardeur & à en émousser la pointe.

I. On prépare quelquefois des frontaux avec des médicamens secs, comme sont les roses, les fleurs de sureau, ou de nenufar, les santaux & la corriandre pilés, la betoine, la marjolaine, on la lavande incisées, les noyaux de pêches ou d'abricots écrasés, &c. qu'on applatit, & qu'on enferme dans un linge fin, de l'épaisseur d'un doigt; en sorte qu'il puisse couvrir tout le front & les temples sur lesquels on les applique, les ayant arrosés avec un peu d'eau rose, ou de vinaigre rosat.

On se contente aussi quelquefois d'appliquer sur le front & sur les temples des linges humectés avec de l'eau rose, ou du vinaigre rosat, ou du sureau. On y applique aussi quelquefois les feuilles vertes de nenufar, de courge, de laitue, de pourpiet, ou de vigne, & sur-rour dans les maux de rête qui accompagnent les fievres ardentes. Mais on satisfait mieux à toutes les intentions pour lesquelles on prépare les fronraux, si l'on y employe les conserves des fleurs, les extraits, les sémences, les onguens, les poudres, & les autres matieres propres, & si ayant fait de ces choses une pâte, l'ayant étendue & enfermée dans

un linge fin, on l'applique sur le front & sur les temples, & si on l'y laisse quelque-tems: car par ce moyen la vertu des médicamens est mieux unie & concentrée, & plus en état de produire les effets qu'on en doit attendre. Pour y réussir, on peut les préparer ainsi.

Autres frontaux.

Prenez de la conserve de roses rouges, & de nenufar, de chacune six gros, de semence de pavot blanc écrasée, de poudre de trois santaux, & d'onguent de peuplier, de chacun un gros; mêlez tout ensemble pour en composer un frontal, pour appliquer fraîchement sur le front & les temples.

Autrement.

Prenez des conserves de violettes, de roses, & de nenufar, de chacune demi once, de poudre de trois santaux & de coriandre, de noyaux de pêches bien pilés, de l'extrait un peu liquide d'opium, de chacun un gros. Mêlez tout ensemble pour en composer un frontal.

Autrement.

On se contente aussi quelquefois d'appliquer sur le front & sur les temples un liniment composé avec parties égales d'onguent populeum, & d'extrait liquide d'opium, ou de faire un frontal de noyaux de pêches ou d'abricots bien pilés dans un mortier de marbre, avec environ une sixiéme partie de sel marin & autant de poudre de roses.

II. On employe quelquefois les frontaux pour arrêter & divertir les fluxions subtiles & acres qui tombent sur les yeux, en incorporant parties égales du bol de Levant, de terre scellée, de mastic, & de sang de dragon en poudre, avec des blancs d'œufs, & les reduisant en une pâte, que l'on étend sur des étoupes, & qu'on applique sur le front & sur les temples.

Frontal sec propre pour fortifier le cerveau.

Prenez poudres de roses séches, de bois de sassafras, & de santal citrin, de chacune deux dragmes; fleurs de sureau, de stochas, de muguet, de betoine, de chacune une dragme; & autant de girofle. Ayant arrosé le tout d'eau rose, & bien mêlé ensemble, vous le mettrez entre deux linges déliés, & vous l'appliquerez sur le front.

Frontal liquide propre pour calmer les grandes douleurs de tête.

Prenez une dragme de sel marin pulvérisé subtilement, pilez dans un mortier une poignée de feuilles de laitue, mêlez-les avec demi once de conserve de roses, & autant de celle de nénufar, avec demi-dragme d'extrait liquide d'opium, le sel ci-dessus, & trois dragmes d'onguent populeum. Faites-en un frontal, & appliquez-le sur le front & sur les temples.

FRU

FRUIT. C'est la production que fait un arbre ou une plante tant pour la multiplication de son espece que pour la nourriture de l'homme; le fruit du poirier est la poire, le fruit de pêcher est la pêche, le fruit du fraisier est la fraise, le fruit du chêne est le gland, le fruit du noisettier est la noisette, le fruit du marronier d'Inde est le marron, le fruit du chateigner est la chateigne.

Des fruits qui sont bons à manger.

On distingue ordinairement les fruits, en fruits à noyau & fruits à pepin, en fruits rouges, en fruits d'été, en fruits d'automne, & en fruits d'hiver.

Les fruits à noyau sont les prunes, les cerises, les pêches, les abricots. Les fruits à pepin sont les fraises, les framboises, les groseilles. Les fruits d'été sont ceux qui viennent & qu'on mange en été. Les fruits d'automne sont ceux qui viennent & qu'on mange en automne. Les fruits d'hiver sont ceux qui viennent en automne, mais qu'on ne mange qu'en hiver.

Les meilleurs fruits & ceux qui sont plus en estime, pour les poires, ce sont les bons chrêtiens d'été & d'hyver, le muscat hâtif gros & petit, le portail, l'amadote, les bergamotes d'automne & d'hiver, le saint lezin, le double fleur, le besideri, les beurrés de deux sortes, les messire-jean gris & doré, le figué; le rille, le mouille-bouches, la cuisse-madame, les oignons musqués, le rouville, les oranges de diverses sortes, le caillot-rosat d'hiver, le roland, la verte longue, les roussélets, la virgouleuse, &c.

Mais après tout il faut greffer & avoir des bons chrêtiens d'hiver, dix fois autant que d'autres arbres; parce qu'outre que ce sont les meilleurs fruits de tous sans contestation, c'est qu'ils sont bons dès que vous les eueillez & qu'ils se conservent mieux qu'aucun autre jusques aux nouvelles, & l'emportent par-dessus tous les autres fruits, pour leur bonté, beauté, & grosseur si prodigieuse, qu'un homme de merite m'a mandé autrefois de Paris, qu'il en avoit dépouillé de trente-deux onces de pesanteur, sur ce que je lui avois écrit que j'en avois eu de dix-sept onces de poids.

Et j'en ai decouvert la raison, c'est qu'il avoit ses arbres au pié des couches à melons, & cet amandement & l'arrosement frequent qu'on leur donne, faisoit sans doute cet effet extraordinaire à ces poires. Et cette derniere remarque fait voir en quelque façon la vérité de l'axiome de la philosophie, qui dit, que le chaud & l'humide sont les principes de la vegetation.

Il y en a qui estiment que les fruits greffés sur coignassier sont plus rudes & agrestes au goût que ceux-ci qui sont greffés sur franc; je crois que cela est vray, mais ils portent leur indemnité par la grosseur, couleur & beauté de leurs fruits sur les autres.

Pour avoir de tous ces beaux fruits, il faut qu'ils soient greffés, chacun selon son espece.

Entre ces fruits, il y en a quatre provinciaux; savoir, le bon chrêtien qui vient de la Touraine, l'Amadote de la Bourgogne, le Portail du Poitou, & le S. Lezin de l'Anjou.

Pour les belles pommes, ce sont les renettes grosses de plusieurs sortes, les court-pendus, les calviles rouges & blancs, l'api gros & petit, les fenouillés, les passe-pommes, &c.

Il faut que ces fruits soient greffés sur des Paradis, pour être ravissans.

Les plus estimés entre les pêches & les pavis, ce sont les alberges, les pêches persiques, celles de Pau & de Narbonne, les violettes, les brignons musqués, l'admirable, la madelaine, la belchevreuse, les gros pavis, les mirlicotons, &c.

Pour les prunes, ce sont la mirabelle, les prunes de sainte Catherine, les imperiales, les isleverres, altesses ou de Monsieur, les d'Andilli rouges & blanches, les damas noirs, sucrés, rouge & blanc, &c.

Il faut les greffer sur des damas noirs.

Moyen d'avoir de beaux fruits.

La beauté des fruits consiste dans leur grosseur & dans leur coloris.

S'il y a trop de fruits sur un arbre, il faut en re-

trancher une partie, & par ce moyen on procure aux autres une grosseur considerable. Pour y reussir il faut attendre que tous les fruits de l'arbre ayent aquis une certaine grosseur, afin de pouvoir juger de ceux qu'on doit conserver préferablement aux autres. Ce sont les plus defectueux & les moins gros qu'on retranche. Cette operation se fait ordinairement dans le mois de Juin. Vers ce tems-là on coupe avec des ciseaux par le milieu la queue des fruits, qu'on juge à propos de retrancher, & on laisse à chacun assez de place pour s'étendre à mesure qu'il grossit.

On doit excepter de cette regle génerale les abricots que l'on décharge avant le mois de Juin, parce qu'ils sont plus avancés ; on les abbat en les poussant seulement avec le doigt, ce qu'on observe à l'égard des pêches. Pour ce qui est des poires, cette opération ne doit être guéres appliquée qu'à celles d'automne & d'hiver.

On procurera un bon coloris aux fruits en ôtant les feuilles qui empêchent les rayons du soleil de frapper dessus. On ne doit prendre ce soin que peu de tems avant leur maturité, & ne le faire qu'à deux ou trois reprises pendant cinq ou six jours.

Du tems & de la maniere de cueillir ces fruits.

Les fruits d'été ne doivent se cueillir que quand ils sont parfaitement mûrs, mais aussi quand ils le sont trop, ils sont sujets à mollir ou à cotonner. On connoit leur maturité à un beau coloris, & à un jaune doré qui paroît sur leur peau. Les fruits d'automne se cueillent au mois de Septembre ou au commencement d'Octobre. On laisse sur l'arbre les fruits d'hiver jusqu'à la fin d'Octobre, & quand on les veut cueillir, on le fait pendant un beau tems.

On cueille les pêches & les abricots quand ils sont dans leur maturité. On connoît qu'ils sont mûrs en les maniant doucement près de la queue, & pour peu que ces fruits obéissent sous le pouce, on ne doit pas manquer de les cueillir. On peut observer la même chose à l'égard des prunes, mais il faut avoir soin de ne les pas defleurir.

Pour avoir des fruits ou des fleurs avant la saison.

Porta enseigne que pour faire naître des fruits ou des fleurs avant la saison, il n'y a qu'à choisir la fleur que vous aimerez le mieux, car ce qui convient à l'une, convient à toutes ; si c'est une rose que vous voulez avoir avant le tems, prenez le bouton, & plantez-le dans des pots de terre avec de la terre bien deliée, passée par le crible, engraissée de bon fumier, & lors qu'elle sera comme toute détrempée, vous l'entretiendrez en l'arrosant deux fois par jour d'eau chaude. Si l'air est agité du vent, ou si le tems est pluvieux ; vous tiendrez ce pot à couvert en la maison : vous ne le laisserez point à l'air pendant la nuit. Lors que les gélées & les pluies froides de l'hiver auront cessé, que l'air commencera à se mettre au beau, & que le tems sera doux, exposez-le au soleil, si l'abri & la temperature du jour est bonne. Lors qu'on sera parvenu jusques en ce tems-là, qu'on aura atteint le printems, & que le bouton commencera à germer, il faut arroser d'eau un peu plus chaude ; car il veut être souvent & doucement arrosé, & ainsi vous aurez la prémiere entre les fleurs du printems, celle qui toutefois étoit la derniere. Davantage il faut prendre garde, quand l'hiver est temperé & que les pluyes sont douces, que le germe ne s'avance trop tôt, & avant la saison.

Pour rendre les fruits precoces & delicieux.

On dit que pour accélérer la maturité des fruits & pour les rendre plus agréables au goût, il suffit de percer le tronc de l'arbre & d'inserer dans le trou une cheville d'un bois, dont l'arbre soit excellent, comme de térébinthe, le lentisque, le gajac, le genievre, &c. Un mûrier devient plus fecond, & les mûres sont d'une excellence merveilleuse. D'ailleurs leur prématurité extraordinaire fait beaucoup de plaisir, & les jardiniers y trouveront du profit.

Moyen pour conserver les fruits.

On conserve les raisins en les mettant dans des cendres de sarment bien seches & bien pures : il faut avoir soin de les cueillir huit jours avant leur maturité. On peut encore les garder dans des caisses environnés de poussiere de paille d'avoine. Quelques-uns les mettent dans la cire fondue. Cela sert aussi pour conserver toute sorte de fruit.

Autre moyen de conserver les fruits.

Preparez du sable de riviere, faites-le bien sécher au grenier ; puis faites cueillir le raisin, ou autre fruit, quand, le soleil donne dessus, car il faut qu'il soit sec, vous ferez ensuite un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais, puis vous rangerez le fruit dessus, vous jetterez du sable dessus le fruit, vous continuerez de faire de même de lit en lit ; puis vôtre caisse, ou autre vaisseau de bois étant rempli, fermez-le bien, de peur qu'il n'y entre aucun air, & mettez le en lieu sec sans le remuer. Il faut que le raisin ne soit pas tout-à-fait mûr, mais tant soit peu verd, comme de huit jours avant sa maturité, le raisin se garde jusqu'au nouveau : l'on peut faire le même pour les poires, prunes, cerises, pommes, groseilles, pêches, &c.

Il y en a qui le gardent dans la cendre, ou paille d'avoine, & environnent leur vaisseau de celle qu'on appelle petite paille, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri. Il se garde deux ans si l'on veut ; d'autres mettent du millet en la place du sable, pour plus de sureté, on peut tremper la queue du raisin ou autre fruit avec de la cire fondue.

Pour conserver les fruits à noyau, même les figues. Par Monsieur Lémeri.

Ayez un pot de terre & l'emplissez moitié miel & moitié eau commune, que vous aurez bien battue ensemble auparavant ; vous y mettrez vos fruits tout frais cueillis, & vous couvrirez bien le pot ; lorsque vous les tirerez du pot, mettez-les dans l'eau fraîche.

Pour conserver les fruits qui sont sur l'arbre, ou sur la plante, & les empêcher de pourrir.

Fichez un clou tout embrasé dans le pié de l'arbre, ou faites-y un trou avec un perçoir, & laissez-le ouvert ; l'humeur superflue qui fait pourrir le fruit, s'écoulera par là. *Voyez* Confiturs.

Fruits. *Voyez* Œconomie. Végétation.

Frusts secs. *Cerises.* Sous le nom de cerises nous comprenons les guignes, & les griottes ; pour les faire sécher, prenez celles que vous voudrez, laissez-y les queues & les noyaux ; rangez-les sur des clayes, & mettez-les au four, observez qu'il soit un peu chaud, c'est-à-dire que ce soit après que le pain en est tiré ; cela fait, tournez-les, changez-les de place ; afin qu'elles soient séches, comme il faut ; mettez-les une seconde fois au four, & vous continuerez jusqu'à ce que vous voyiez qu'elles soient séches, puis vous les serrerez après qu'elles seront refroidies.

Les prunes se mangent aussi séches, & pour réussir à les rendre telles, il faut observer qu'elles doivent être tellement mûres qu'elles tombent presque d'elles-mêmes de dessus les arbres. On faura aussi que toutes

prunes qui se servent crûes, sont bonnes à faire des pruneaux, mais sur-tout les roches-courbons, les impertales, les dattes, les sainte-Catherines, les diaprées, les perdrigons, les prunes de Cipre, les brignolles, les mirabelles, & les damas de toutes sortes, toutes ces prunes seront sechées & mises au four comme les cerises.

Les pêches. La chair dont naturellement sont composées les pêches, est si bonne, qu'on ne s'avise gueres d'en secher; cependant pour ne point manquer de provisions de toutes sortes, on ne laisse pas que d'en accommoder de cette maniere.

On y réussit en cueillant des pêches à l'arbre; car celles qui tombent, outre qu'elles sont trop mûres, c'est qu'elles sont encore sujettes en tombant de se meurtrir, ce qui les empêcheroit de secher, comme il faut, & elles deviendroient par là désagréables au goût.

Cela observé, & avant que d'en ôter les noyaux, vous les mettrez au four pour les amortir, puis vous les fendrez promptement avec un couteau, cela fait & les noyaux ôtés, vous les applatissez sur une table, puis vous les remettez au four; & lorsque vous jugerez qu'elles seront assea cuites vous les tirerez, & les applatirez encore, puis vous les laisserez dans un lieu où l'humidité ne regne point.

Les abricots sont les prémiers fruits qui se presentent à sécher, & voici comme on le fait. On en prend, qu'on cueille à l'arbre, lorsqu'ils sont bien mûrs, & au lieu de les ouvrir comme les pêches pour leur ôter les noyaux, on se contente de les repousser par l'endroit de la queue par où ils sortiront. Les abricots étant ainsi entiers, on les applatit seulement sans les ouvrir, & on les fait sécher comme les pêches.

Autre maniere.

Prenez des abricots, mettez gros comme un pois de sucre à la place du noyau, emplissez-en une terrine, à laquelle vous ferea un couvercle de pâte, mettez-la au four lorsque le pain a pris couleur, laissez cette terrine dans ce four jusqo'à ce qu'il soit refroidi; cela fait, mettez-les sur les ardoises, & quand les abricots seront assez secs, poudrez-les de sucre lorsqo'ils sont encore chauds, puis deux jours après qu'ils auront été séchés, fermez-les.

Les poires ont leur merite assez bien établi sans qu'il soit besoin que j'en dise rien de plus; c'est le fruit, comme tout le monde sait, dont il y a un plus grand nombre d'especes; on les séche aussi au four. Pour les rendre excellentes, on les coupe en quartiers, puis on les péle, après quoy on les fait sécher au four comme les autres fruits cy-dessus; ou bien sans qu'il soit besoin de les couper, on les péle entieres, observaot d'y laisser les queues, puis on les met bouillir dans quelque vaisseau avec de l'eau, se servant de leurs peaux pour lors, pour les trempet dans leur jus. Cela fait, on les tire, puis on les met au four sur des clayes & de la même maniere que j'ai dit qu'il faloit sécher les prunes.

Les pommes, à la difference des poires, se séchent sans péler, en les coupant par la moitié, & leur ôtant seulement le trognon, & pour les faire bonnes, on en fait bouillir pour en tiret le jus, afio d'y tremper celles qu'on destinera pour sécher, comme on fait les poires.

Les raisins sont agréables au manger, lorsqu'ils sont secs, & pour cela on se sert de toutes les sortes; mais les meilleurs sont les muscats. On les met au four sur une claye pour les faire séchet, prenant garde que la chaleur n'en soit poinr trop âpre, & observant de les tourner de tems en tems, afin qu'ils séchent par-rout également.

On fait encore sécher des pois verds, des champignons, des morilles, & des mousserons, enfilant les derniers & les mettant dans un four, dont la chaleur soit moyenne.

Ce terme, *se mettre à fruit*, se dit d'uo arbre, qui après avoir été fort long-tems sans faire de fruit, commence enfin d'eo avoir. On dit de certains arbres, par esemple de robine-sur franc, des bourdons, surfraoc, &c. qu'ils sont très-difficiles à mettre à fruit & à se mettre à fruit. On dit d'autres arbres qu'ils se mettent aisément à fruit; par exemple, le beurré, les orangers d'été, &c. On connoit au fruit à noyau qu'ils sont noués, quand la petite aiguille du millieu s'alonge plus que les feuilles de la fleur. Oo connoit que le melon noue & s'arrête, quand au sortir de la fleur il s'éclaircit un peu près de la queue; il en est de même du concombre, de la citrouille, &c. On connoît que la poire noue, quand ao sortir de la fleur elle paroît toute formée.

Le fruit est mûr, c'est-à-dire, bon à manger; & si on ne le prend en ce tems-là on dit qu'il se passe, c'est-à-dire, il devient mou ou pourri. Ainsi une poire molle s'appelle une poire passée; il devient aussi insipide, c'est pourquoi on dit, qu'une pêche trop mûre est insipide, & qu'elle est passée, &c.

FRUITERIE. C'est la chambre, ou la serre dans laquelle on met le fruit pout le garder, & surtout l'hiver.

De la fruiterie.

La fruiterie, ou serre, doit être one chambre ou on lieu plus ou moins grand seloo le besoin qo'on en a. Il doit y avoir une table qui occupe le milieu de la place, & cette commodité est nécessaire pour dresser les corbeilles qu'on veut servir; les murs seront garnis de tablettes bien rangées pour y placer les fruits avec les étiquettes volantes, qui marquent les especes, & leur maturité, par rapport à la suite des mois. Les bergamotes en un endroit; les virgouleuses en un aotre, ainsi des autres. Il faot mettre à la vûe ceux qui sont en maturité, & aux plus hautes ceux qui ne mûriront qo'après, pour les descendre quaod les autres sont passés.

Voici les conditions qúe doit avoir une fruiteria pour être bonne.

I. Elle doit être impénétrable à la gélée: le gros froid, comme nous avons dit souvent, est l'ennemi mortel des fruits; ceux qui ont été une fois gélés, ne sont plus bons qu'à jetter.

II. Cette fruiterie doit être exposée sur-tout au midi, ou au levant, ou du moins au couchant; l'exposition do Nord lui seroit très-pernicieuse.

III. Les murs de cette serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaisseur ne garantiroit pas de la gélée.

IV. Les fenêtres outre les panaux ordinaires, doivent avoir de fort bons chassis donbles, faits de papier, & bien calfeutrés. Il faut aussi qu'il y ait une double porte pour l'entrée; ensorte que jamais dans le tems du peril, l'air froid de dehors ne puisse avoir liberté d'eotrer, car il détruiroit l'air temperé qui est de longue maio ao dedans. On ne sauroit avoir trop de précaution là-dessus, il ne faut qu'une petite ouverture négligée, pour faire en one nuit de gélée uo désordre infini. Je n'approuve nollement qu'on fasse du feu dans la fruiterie, & cela par les mêmes raisons que j'ai assez amplement établies dans le traité des ORANGERS.

Avec toutes ces condirions, qui peut-être o'ont pas été assez exactement observées, car la ehose est très-difficile, on ne peot & on ne doit avoir l'esprit en repos à moins d'avoir au dedans de la serre un petit vaisseao plat plein d'eau, c'est un sentinelle fidelle & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut

nuire. Si cette eau ne gêle point, il n'y a rien a faire; mais si elle vient à géler tant soit peu, il faut aussi-tôt courir au remede.

Les froids des mois de Décembre 1670. 1675. 1676. 1678. Celui de Janvier & Février 1679. & sur-tout celui de Décembre 1683. & de Janvier 1684. qui de la derniere reprise a duré sans relâche un mois entier, doivent servir d'une grande instruction dans cette matiere; il a fallu être bien soigneux & bien prévoyant, pour ne s'y pas laisser attraper. Un bon grand thermomêtre placé en dehors à l'exposition du Nord, est ici très-nécessaire: il faut juger que le peril est grand, quand deux nuits de suite ce thermomêtre continue d'être au cinquiéme, & sixiéme degré, & même au septiéme, & huitiéme; une premiere nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxiéme doit tout craindre; & ainsi dès le lendemain d'une premiere nuit fâcheuse, servons-nous de bons matelas ou de bonnes couvertures de lit bien velues, ou de beaucoup de mousse bien séche, pour y mettre nos fruits si bien à couvert, que la gêlée ne puisse y atteindre; & même si nous avons une fort bonne cave, faisons-les y porter, pour ne les y laisser que pendant le gros froid; & en tous ces cas, prenons soin de remettre ces fruits dans leur serre ordinaire, dès que le tems est radouci, & continuons d'ôter ceux qui sont mûrs, & ceux qui se gâtent. La pourriture est un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits sont hors d'état de pouvoir être souvent visités l'un après l'autre.

Après nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût.

V. C'est ici la cinquiéme condition: le voisinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge sale, sur-tout de linge de cuisine, tout cela est extrémement à craindre, & ainsi il faut que nôtre serre en soit tout-à-fait éloignée. Un certain goût de renfermé avec une odeur de plusieurs fruits mis ensemble, font encore un grand désagrément; & par conséquent, il faut, que non-seulement la serre soit bien percée, mais encore assez élevée; une élevation de dix à douze pieds en doit faire la juste mesure; il faut aussi tenir souvent les fenêtres ouvertes, c'est-à-dire, aussi souvent que le grand froid n'est point à craindre soit la nuit, soit le jour; un air nouveau de dehors, quand il est conditionné, fait des merveilles, pour purifier & rétablir celui qui est renfermé de longue main.

VI. Pour la sixiéme condition, je crois pouvoir dire, que tant la cave que le grenier ne sont pas propres pour faire une serre, la cave à cause d'un goût moisi, & d'une chaleur humide qui en sont inséparables, & font une grande disposition à la pourriture; & le grenier à cause du froid, qui peut aisément pénétrer au travers de la couverture; & ainsi un rez-dechaussée nous accommode très-bien, ou tout au moins un prémier étage accompagné de logemens habités dessous, & aux côtés.

Ajoûtez à cette sixiéme condition, que la serre doit être souvent visitée de celui qui en est chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main, c'est-à-dire, d'être commodément placée, on n'a pas la facilité d'y aller, parce qu'il y a ou trop à monter, ou trop à descendre.

VII. La septiéme condition demande qu'il y ait beaucoup de tablettes tenant & enchassées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits séparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les poires à cuire dans le moins beau; les pommes encore faisant bande à part; la distance raisonnable de ces tablettes, doit être de neuf à dix pouces avec une largeur raisonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de dix-sept à dix-huit pouces, pour y en loger beaucoup ensemble, & en avoir aussi beaucoup d'une seule vûe.

VIII. Je veux aussi pour huitiéme condition, que les tablettes soient un peu en pente vers la partie de dehors, c'est-à-dire, d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles soient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber. On ne voit pas si bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle est de niveau, que quand elle est, comme je la demande, & ainsi on ne s'apperçoit pas si aisément de la pourriture, qui survient à quelques fruits, & se communique à leurs voisins, quand on n'y remedie pas d'abord.

IX. Cette pourriture à craindre oblige pour neuviéme condition, que sans y manquer on visite au moins chaque tablette de deux jours l'un pour faire exactement la guerre à tout ce qui est gâté.

X. Elle oblige pour dixiéme condition, que les tablettes soient garnies de quelque chose; par exemple, de mousse bien séche, ou d'environ un pouce de sable fin, afin que chaque fruit posé sur la bâze, comme il doit, se fasse une maniere de nid, ou de niche particuliere, qui le maintient droit, & l'empêche de toucher à ses voisins; car enfin il ne faut point souffrir que les fruits se touchent. Il est plus propre, & plus agréable de les voir rangés chacun sur leur bâze, c'est-à-dire, sur la partie où est l'œil à l'opposite de la queue, que de les voir pêle-mêle couchés sur le côté.

XI. Je demande pour derniere condition, qu'on ait grand soin de nettoyer & balier souvent nôtre serre, d'en ôter les toiles d'aragnée, d'y tenir des petits piéges contre les rats, & les souris; & même il n'est pas mal-à propos d'y laisser quelque entrée secrette pour les chats; autrement on a souvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaqués par ces maudits petits animaux domestiques.

FUI

FUITE. C'est ce qui se connoît quand les bêtes courent, & qu'elles ouvrent le pié.

Ce terme se dit aussi d'un oiseau de proye qui s'écarte. On dit: *Ce faucon est sujet à faire de grandes fuites*, c'est-à-dire, à s'écarter beaucoup.

FUL

FULMINANT, Or. *Voyez* OR.

FULMINATION *dans un liquide*. Prenez trois onces d'huile de vitriol, & douze onces d'eau commune, mettez le tout dans un matras de moyenne grandeur, & dont le cou soit médiocrement long; faites chauffer un peu ce mélange, & jettez-y à plusieurs reprises une once, ou une once & demi de limaille de fer. L'ébullition qui se fera d'abord, & la dissolution du fer, pousseront jusqu'au haut du cou du matras, des vapeurs blanches, qui s'enflâmeront à l'instant, si on leur approche une bougie allumée, & il se fera un bruit violent & éclatant, & ensuite elles s'éteindront. On peut réïterer la même experience douze ou quinze fois; on pourra remarquer que le matras sera souvent rempli d'une lumiere, qui circulera, & pénétrera jusqu'au fond de la liqueur, & qu'elle se tiendra même quelquefois au haut du matras comme un flambeau, pendant un quart d'heure. Pour l'éteindre, il n'y a qu'à boucher le cou du matras; & pour recommencer la fulmination, il faut y jetter de nouvelle limaille.

Cette opération peut servir pour commencer la préparation du vitriol de Mars. On fait bouillir ce qui reste après la fulmination, & après l'avoir filtré, on

fait évaporer jusqu'à diminution des deux tiers, ou même des trois quarts; ensuite on met cette liqueur dans un lieu frais, où elle se change en cristal. C'est ce qu'on appelle vitriol de Mars.

FUM

FUMAGE. *Voyez* AMENDEMENT.

FUMÉES. On dit en terme de chasse, prendre des lapins *à la fumée*, ce qui se fait avec du souphre.

FUMÉES. Ce sont des fientes des bêtes fauves.

FUMER. Terme de chasse. On dit: *fumer les lapins*, ce qui signifie, les prendre à la fumée.

FUMETERRE, en latin *Fumaria*. On en distingue deux sortes, l'une qui est la commune, & une autre qu'on appelle fumeterre jaune de montagne, en latin *Corydalis*.

Description de la fumeterre commune.

C'est une petite herbe semblable au coriandre, fort tendre & fort touffue, ses tiges sont quarrées & garnies de petites branches, & de beaucoup de feuilles molles & tendres, de couleur verte tirant sur le gris, & fort découpées. Ses fleurs sont purpurines & quelquefois blanchâtres, ou rougeâtres. Sa graine est fort menuë, verte-brune. Elle ne fait qu'une racine avec peu de filamens.

Lieu.

Cette plante croît dans les bleds, dans les jardins, dans les vignes, dans les hayes, & dans les masures. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

Le suc que l'on tire de l'herbe lorsqu'elle est verte, est propre à résoudre la pituite qui trouble la vûe, aussi on s'en sert dans les médicamens ophtalmiques. Le même mêlé avec de la gomme & mis sur les paupieres, empêche le poil de revenir. La décoction bûe chasse par les urines toutes les humeurs chaudes, bilieuses, adustes & pernicieuses: elle est aussi bonne contre la gravelle, & contre les ulceres malins & la grosse verole.

La fumeterre est méprisée, parce qu'elle est fort commune, cependant elle a beaucoup de proprietés; & l'on peut dire à sa louange, qu'en quelque état que l'on soit, ou sain, ou malade, elle ne peut jamais faire aucun mal. Elle guérit la gale, la démangeaison, & les dartres. Elle désopile la rate & le foye, & purge parfaitement la bile, même celle qui est dans les veines. Il faut toutefois aider cette vertu avec un peu de sené, ou de la casse, ou de petit lait. L'on peut prendre le poids de deux onces de son suc avec un verre de petit lait, on avec une once de bonne manne pour purger les hidropiques, ou huit onces de sa décoction, ou trois à quatre dragmes de ses feuilles en poudre.

On en fait du syrop simple, ou composé, on la fait aussi sécher, & on en donne en poudre. Toutes ces préparations sont excellentes pour déboucher les viscéres, pour ouvrir le ventre, & pour calmer & adoucir les vapeurs mélancoliques & hypocondriaques. Elles sont utiles aussi dans la cachexie, la jaunisse, & les maladies chroniques. On peut donner son suc depuis deux onces, jusqu'à six. On la fait bouillir un bouillon dans l'eau commune, on y peut ajoûter un petit morceau de veau; mais la préparation la plus ordinaire se fait avec le petit lait. On met une poignée de fumeterre bouillir dans une chopine de liqueur.

On fait une conserve de fumeterre pour les maladies de la peau, on en fait aussi un onguent pour les mêmes maladies, en voici la composition. Prenez parties égales des sucs de fumeterre, d'aunée & de patience sauvage; épaississez-les & les incorporez dans du sain doux.

Description de la fumeterre jaune de montagne.

C'est une plante qui a plusieurs tiges minces, & plusieurs branches garnies de feuilles semblables à celles du coriandre, moindre toutefois, de fleurs semblables à de petites alouettes, quantité de racines minces fort longues & blanchâtres.

Lieu.

Cette fumeterre croît sur les montagnes. On se sert de l'herbe & de son suc au commencement du printems, & de sa graine sur la fin.

Proprietés.

Toute la plante, ou fraîche mangée, ou séche réduit en poudre, & peise avec du vin pendant plusieurs jours, est singuliere à la colique, elle est propre pour atténuer & inciser les humeurs grossieres & les évacuer par l'urine; & pour cela, elle est singuliere à l'hidropisie. Elle fortifie aussi les parties nobles, produit les mêmes effets que Mesué écrit de la fumeterre commune. Aëce assure qu'elle est trè-bonne pour désopiler, & fortifier le foye & l'estomac.

FUMETERRE. *Distillation de la fumeterre. Voyez* DISTILLATION.

FUMIER. C'est la paille qui ayant servi de litiere sous les animaux domestiques, & particulierement sous les chevaux, & étant imbibée de leur urine & de leur crotin, se trouve toute rompue. Ce fumier devient propre pour le jardinage; savoir, à faire des couches & des réchauffemens quand il est bien chaud, & qu'il est (comme on dit) neuf, c'est-à-dire, fraîchement sorti de l'écurie, & sur-tout quand il n'a servi qu'une nuit ou deux de litiere, ensorte qu'il n'est nullement pourri. Mais quand il est pourri soit pour avoir servi long-tems de litiere, ou pour avoir été employé en couche, ou avoir été beaucoup mouillé par les pluyes & les égouts, il sert pour fumer, amender & engraisser les terres; il en est de même des fumiers de mulet.

FUMIER. On entend ordinairement par ce terme, les excremens ou la paille sur laquelle les animaux domestiques ont fait leurs excremens, Nous donnerons ici une signification plus étendue à ce mot, en appellant du nom de fumier tout ce qui peut contribuer à échauffer ou engraisser les terres.

Des differens fumiers.

Voici les noms des différens fumiers & amendemens qu'on peut employer pour rendre des terres fécondes. Il y a le fumier de cheval, de mulet, d'âne & de vache, celui de monton, celui de pigeon & de volaille, & le fumier de porc; la marne, la chaux, les cendres, les boues & les lupins.

Des fumiers de cheval, d'âne & de mulet.

I. Ces trois fumiers sont d'un même tempérament, ce n'est que feu, sur-tout lorsqu'ils sont nouveaux faits & un peu humides. Et ils ne peuvent servir en cet état qu'à faire des couches pour le jardin; ils ne valent rien pour amender les terres, qu'ils ne soient tout-à-fait pourris. Ils conviennent en un terroir qui est froid ou bien humide, & fort de son naturel; ils ont la vertu de l'ameubler.

Le fumier de cheval étant à demi pourri, & bien entassé, fournit une chaleur plus ou moins grande, à proportion de sa qualité & suivant que les matieres y

font plus oumoins enfoncées ; car la chaleur y peut être si grande, que la main ne la peut souffrir, quoi qu'il n'y ait point de chaleur qui puisse être plus reglée & plus égale que celle du fumier, ni qui approche davantage de la chaleur naturelle. Elle est fort propre pour digérer les matieres liquides, & pour avancer la fermentation de celles qui y ont la disposition ; on peut y faire circuler diverses matieres, y tirer des teintures, y faire éclore des œufs, & y faire même des distillations.

Du fumier de vache.

II. Les terres séches & sablonneuses s'accommodent fort bien du fumier de vache à cause que sa nature est d'engraisser, & de rafraîchir ; mais il faut observer de ne le jamais mettre dans ses terres que par un tems bas & humide, afin que la graisse n'étant point dissipée par trop de sécheresse, puisse pénétrer à travers en grande abondance.

Du fumier de mouton.

III. On peut dire à la louange de ce fumier, qu'il est celui de tous les autres qui fait le mieux fertiliser les terres, parce qu'il est plus gras & a plus de sel que pas un. Il est aussi très-propre pour les terres maigres qu'il ne manque point de rendre fecondes par sa substance qu'il y répand abondamment.

Du fumier de pigeon.

Le tempéramment de ce fumier est tellement chaud, que qui l'employeroit tout d'un coup sans lui laisser passer son feu, mettroit les semences qui le toucheroient en danger d'être brûlées, on ne s'en sert aussi qu'avec précaution. Car ou on le mêle avec d'autre fumier moins brûlant, ou on ne l'employe qu'après avoir été bien reposé, encore n'y a-t-il que deux saisons, savoir l'automne, & l'hiver, pendant lesquelles on en peut amender les terres, afin que sa chaleur se trouvant temperée par les humidités qui surviennent pour lors, il produise tout l'effet qu'on en peut attendre. Il est aussi très-bon dans les chenevieres. Mais encore un coup, j'avertis de l'appliquer à propos, autrement il seroit fort dangereux qu'on ne perdît & son tems & sa semence.

Du fumier des volailles.

V. Le fumier de la volaille peut encore faire quelque amendement, approchant presque de la nature de celui de pigeon. Je ne conseille pas de l'employer seul, ni d'en mettre beaucoup dans une terre ; car il est sujet d'engendrer une grande quantité de moucherons qui s'attachent aux bleds, quand ils commencent à pousser, leur portant un préjudice notable.

Du fumier de cochon.

VI. Qui voudroit se servir de ce fumier seul, n'auroit pas lieu d'en esperer grand profit ; il est d'un temperamment froid, d'une substance fort légere, & d'un sel fort médiocre ; on ne l'employe aussi, vaille que vaille, que mêlé avec d'autre fumier, encore fautil qu'il soit en bien moindre abondance.

Du fumier des animaux aquatiques.

VII. Les excremens des animaux aquatiques ne valent rien, car nous voyons par experience, combien leur temperamment froid cause de sterilité où ils sont épanchés ; c'est pour cette raison que je suis d'avis qu'on ne s'en serve point du tout.

Des excremens des hommes.

VIII. Il est vrai que les excremens de l'homme sont plus temperés & plus remplis de sels, mais leur puanteur fait qu'on ne s'en sert gueres, à moins qu'on ne leur ait donné du tems pour se reposer, encore ai-je vû du blé contracter la prémiere année cette mauvaise odeur, & celui d'après ne s'en plus ressentir à la verité, & sans cette qualité très-méchante, cet engrais ne seroit point du tout à négliger.

De la marne.

IX. Il seroit à souhaiter qu'il y eut par-tout de la marne, car c'est un amendement qui a tant de vertu, qu'un champ qui en est garni, en dure plus de vingt ans, sans qu'il soit besoin d'y en remettre de nouvelle, ni de lui donner d'autre fumier ; il y en a de plusieurs sortes, l'une est blanche, l'autre grise, & l'autre rousse, toute également bonnes & ayant la même vertu.

La maniere d'employer la marne.

Cette espece d'engrais se tire comme d'une mine de terre, & est presque aussi dure que de la pierre, & pour l'avoir, on est quelquefois obligé de creuser fort profondément. On ne peut point s'en servir en cet état ; car il faut avant que de l'employer, qu'elle soit toute dissoute & pour la rendre telle, voici ce qu'il est nécessaire de faire.

On tire d'abord cette marne du trou où elle est, & on la met sur un champ par petits morceaux separés, tout comme on fait du fumier ; puis quelques jours après que le soleil, les pluyes & le froid les ont pulvérisés, on l'épanche pour être ensuite mêlée avec la terre par le moyen de la charrue ; mais il faut que nôtre prudence agisse en ce point, c'est-à-dire, qu'on doit consulter le temperamment du fonds qu'on veut amander, & ne lui donner de ces engrais qu'autant que son plus ou moins de chaleur le permet ; car la marne est d'une chaleur extrémement brûlante, & même quelques précautions qu'on puisse prendre en cela, on ne laisse pas souvent de voir des bleds venir en petite quantité dans les terres marnées.

La prémiere année cet amandement en ayant détruit une partie par sa trop grande chaleur ; on ne s'étonnera pourtant pas de cet inconvenient, puisque c'est la nature de la marne qui le veut ainsi. Et si l'on peut prendre cela pour un petit chagrin, on a lieu aussi de se bien réjouir, pendant dix-neuf à vingt ans, on recueille dans un champ marné des bleds à foison.

Des cendres.

X. Les cendres de toutes les choses qui se brûlent font un amandement qui n'est pas à rejetter ; il seroit à souhaiter qu'on en eût beaucoup pour être mêlées avec d'autre fumier, on verroit quel effet cela produiroit.

Du marc du vin.

XI. Si l'on veut rendre une terre légere, il n'y a pas de meilleur amandement que le marc de vin, à cause qu'il tient des qualités excellentes & des esprits subtils, dont il a plû à la nature de pourvoir la vigne plus que toute autre plante.

Des boues.

Il n'est pas difficile de faire amas des boues des rues, non plus que de celles des grands chemins ; cet engrais a sa vertu particuliere. On en fait de petits monceaux qu'on laisse évaporer & sécher, avant que de les employer à fumer le terres, & lorsqu'on l'applique à un temperamment qui lui convient, on est sûr qu'on y réussit merveilleusement bien.

AVERTISSEMENT.

Presque par-tout on a coûtume de ne fumer les

terres qu'après qu'elles ont leurs labours. Le tems de les charrier, est après le dernier labour qu'on leur a donné.

Lorsqu'on mene les fumiers aux terres, il n'est pas besoin, ce me semble, de dire qu'il les faut décharger en petits monceaux plus ou moins éloignés les uns des autres qu'on en aura à leur donner; puisque ce seroit faire des leçons qui ne peuvent paroître que fort inutiles. On avertira que quand on voudra l'épancher, il ne faudra point tarder de l'enterrer au plutot, c'est-à-dire, de ne les point répandre qu'on ne soit prêt à semer la terre où on l'aura conduit, de crainte que demeurant trop long-tems, il ne vint à se dessécher par le trop grand hale, ou bien à être lavé par les pluyes, s'il en survient pour lors. Ce n'est pas le tour que d'avoir mis ces fumiers en monceaux ou bien en fumeneaux, comme on dit en plusieurs endroits; il faut auparavant que de le couvrir de terre, le bien disperser çà & là, le plus également qu'il sera possible, & ne pas se contenter pour cette opération de jetter cet engrais avec la fourche, il est à propos de ne point dédaigner de le prendre avec les doigts, pour le séparer l'un de l'autre, & le jetter aussi bien même sur le champ.

De la chaux.

XIII. Heureux sont ceux qui ont des bois & des pierres à faire la chaux, car s'ils font par le moyen de ce bois, des fours à chaux, ils amenderont leurs terres d'une maniere qu'ils auront du blé en abondance. Je connois un particulier digne de foi, qui m'a assuré des effets prodigieux de cet engrais. En certains endroits d'Espagne & de Picardie, on s'en sert. Au reste, il faut que la chaux soit faite près des terres qu'on veut ensemencer, à cause de la dépense qu'on seroit obligé de faire pour le transport de la chaux. On la met dans les terres de la même façon que la marne & les fumiers qu'il faut répandre; cet amendement est semblable à celui qu'on fait avec la marne.

Des lupins.

XIV. Je suis certain des bons effets qu'ils font dans les plus méchantes terres, même pierreuses. J'en parlerai dans le mot de LUPINS. Cet amendement coûte très-peu, & fait de grands effets; on trouve ces lopins, autrement ces pois loups, dans le Dauphiné près de Lyon. *Voyez* AMANDEMENT.

FUMIGER. Terme de Chymie. C'est faire recevoir à un corps la fumée d'un autre.

FUR

FURET. C'est un animal assez commun en plusieurs endroits, voici la maniere de le nourrir.

Il doit être logé dans un tonneau sur de la paille fraîche, qu'on lui changera tous les trois ou quatre jours. Son vivre est pour l'ordinaire du lait de vache tout frais tiré, qu'on lui donne deux fois le jour, savoir une verrée au matin, & une autre le soir.

Quand on ne peut avoir du lait, il faut lui donner le matin un œuf crû, & le soir autant; mais il faut qu'il soit battu, c'est-à-dire, que le blanc & le jaune soient mêlés ensemble.

Toutes les fois que le furet aura chassé, vous pourrez mettre un lapin devant lui & en arracher un œil qu'il mangera afin de l'encourager, & lui faire mieux connoître son gibier.

Lorsque vous le voudrez transporter, il faut avoir un sac de toile assez grand pour le tenir de sa longueur, & mettre dans le fond une poignée de paille en long pour le coucher.

Quand vous voudrez mettre le furet dans quelque terrier, il faut prendre garde avant qu'il entre, s'ils

sont frequentés des blereaux & renards, de crainte qu'ils ne blessent ou tuent vôtre furet; on observera pareillement de ne les mettre pas dans des rochers, à cause des trous & cavernes qui s'y rencontrent; car le furet n'en peut sortir, parce qu'il ne saute point.

FURONCLE. *Voyez* FRONCLE.

FUS

FUSAIN, ou *bonnet de Prêtre*, en latin *Evonymus.*

Description.

C'est un arbre de la grandeur d'un grenadier, dont il a la feuille. Il commence à pousser au mois de Septembre, & fleurit au printems. Sa fleur ressemble aux violettes blanches, de mauvaise odeur. Elle est malfaisante à ceux qui la sentent. Son fruit est rouge, partagé en quatre, appellé par le vulgaire, *bonnet de Prêtre*, il ressemble aux gousses de la jugeoline. Sa graine est renfermée au dedans. Son bois est pâle comme le fruit, quoique plus leger.

Lieu.

On trouve cet arbre par-tout dans les hayes & dans les bois. Il fleurit en Avril, & le fruit est mûr en Septembre.

Proprietés.

Le fruit & la feuille du fusain font mourir le bétail qui en mange, sur-tout les chevres, s'il ne leur vient soudain un flux de ventre. On dit qu'une personne prenant deux ou trois grains du fruit, sera purgé par le haut & par le bas. La décoction des mêmes grains, si on s'en lave la tête, rend les cheveux blonds, ôte la crasse & fait mourir les poux.

Le fruit séché au four & réduit en poudre, tue aussi les poux. On se sert de bois de fusain pour faire des fuseaux & des lardoires.

FUSIL. C'est une longue arme à feu, qui a pour platine un fusil vers la culasse. C'est de cette piece que cette arme a pris son nom. Comment le charger, *Voyez* CHASSE, à l'article, saisons où l'on peut chasser.

FUSTET. C'est un arbre dont on peut distinguer deux sortes, dont la prémiere est appellée en latin *cotinus*, & l'autre est nommée *sumach.*

Description de la prémiere sorte de fustet.

C'est un arbrisseau qui produit plusieurs jettons minces & rougeâtres, beaucoup de feuilles qui sont semblables à celles du therebinte, excepté qu'elles sont plus rondes & plus larges, d'une odeur forte & approchante de la galle. Il croît à la hauteur de trois ou quatre coudées. La tige est à peu près de la grosseur d'un bras, & son bois si jaune qu'il sert à teindre le drap jaune. Il jette au bout de ses rameaux comme un amas de plumes fait en émouchets, de couleur blanche, tirant sur le roux, dans lequel on vuit des gousses longuettes, qui tiennent la graine.

Lieu.

Cet arbrisseau croît sur le mont Apennin, & dans quelques autres lieux, comme en Hongrie & en Provence.

Proprietés.

Le fustet est astringent. La décoction de ses feuilles est singuliere aux ulceres de la langue, à la luette & aux défluxions du gosier, si on s'en lave la bouche; comme aussi aux ulceres des géuitoires, si on s'en lave souvent.

Description de la seconde sorte de fustet.

C'est un arbrisseau qui s'éleve environ à la hauteur de

de deux coudées, il jette la feuille longue, rougeâtre, dentelée à l'entour. Son fruit est fait comme un raisin, dont les grains sont fort épais. Les feuilles servent à préparer les cuirs.

Lieu.

Il s'en trouve en Italie, & le meilleur vient d'Egypte. Il fleurit en Juillet.

Proprietés.

Les feuilles de cette sorte de fustet, ont la vertu de l'acacia. Leur décoction noircit les cheveux, on le met dans les lavemens pour les devoyemens du ventre, & on s'en sert en breuvage pour le même effet. La gomme de cet arbre mise dans les dents creuses, en ote toute la douleur.

FUT

FUTAYE. Grand bois, ou arbres que l'on a laissé croître au-dela de quarante ans, & qui n'ont jamais été coupés en vente comme les taillis. Le bois qui a passé quarante ans, s'appelle futaye sur taillis; depuis quarante-ans jusqu'à soixante, demi futaye, ou bois de haut revenu; depuis soixante jusqu'à cent vingt, jeune haute futaye; depuis cent vingt jusqu'à deux cens, vieille haute futaye; & passé deux cens ans, vieille haute futaye sur le retour: cette derniere est ainsi nommée, parce que le bois passé deux cens ans, ne peut plus profiter ni croître, mais dépérit tous les jours à cause de sa trop grande vieillesse. L'âge du bois se connoît par le nombre des cercles qui sont marqués sur le tronc, lors qu'il a été coupé uniment, chaque cercle ayant été formé par la seve d'une année.

On appelle futaye basse, ou tabougrie, celle dont les arbres sont tortus, & de mauvaise venue. La haute & pleine futaye, est celle dont les arbres sont plantés drus les uns contre les autres, & qui sont d'une belle venue. On l'appelle pleine futaye; parce qu'elle est extrêmement peuplée, & remplie de pieds d'arbres; on l'appelle haute futaye, parce que les arbres qui la composent sont d'une grande hauteur.

On doit couper les bois de haute futaye, le plus bas qu'il est possible, & la coupe en doit être faite dans le 15. d'Avril.

FUTÉ. Terme d'Oiseleur. Il se dit d'un oiseau qui a découvert les pieges, & qui ne veut plus donner dedans.



G

GAG



GAGNAGES. Terme de Venerie. Ce sont les endroits chargés de grains où les cerfs vont faire leurs viandis. *Voyez* CERF.

GAGNER *un œil*. C'est un terme usité parmi les curieux d'œillets Flamans & Picards, pour dire que de la semence qu'on avoit fait, il en est venu quelque bel œillet nouveau.

GAI

GAIAC, en latin *guaiacum*.

Description.

C'est un arbre dont le bois est dur, compacte, pesant, marbré de couleurs variées, brune, noirâtre, rougeâtre, sans odeur, d'un goût âcre; il est couvert d'une grosse écorce resineuse, qui se separe facilement. Ses feuilles sont presque rondes. Ses fleurs sont disposées en ombelles couleur jaune-pâle. Il leur succede des fruits gros comme de petites chataignes rondes, solides, bruns, renfermant un autre petit fruit de couleur d'orange. On fait sortir de cet arbre par incision une gomme resineuse, netre, brune, rougeâtre, luisante & transparente, friable, odorante quand on la met sur le feu, d'un goût âcre.

Lieu.

Cet arbre croît aux Indes Orientales & Occidentales. On le cultive aussi en Europe; car l'on en a vû un bel arbre en Languedoc, mais il n'y jette p int de gomme comme il fait aux Indes, & son bois ne doit pas avoir tant de vertu.

Proprietés.

L'écorce & la gomme de gaiac sont diaphoretiques, dessicatifs, aperitifs, propres pour les rumatismes, pour la verole, pour la goute sciatique. On emploie le bois de gaiac rapé dans les décoctions sudorifiques. On fait prendre de la gomme de gaiac pulverisée depuis huit grains jusqu'à deux dragmes dans un petit verre de vin blanc, & l'on fait prendre l'infusion en une dose.

Il faut choisir le bois de gaiac en grosses pieces, de couleur tannée, tirant sur le noir, recent, gommeux, pesant & de bonne odeur, avec une saveur âcre, & un peu mordicante, & une écorce fort adhérante au bois.

Il faut choisir l'écorce unie, pesante, difficile à rompre, grise par dessus, blanchâtre en dedans, d'un goût amer & assez désagréable.

Quand on veut employer le bois de gaiac, soit en décoction, soit autrement, il faut en oter tout le blanc, & n'en hacher, ou raper que la substance la plus dure & la plus pesante, laquelle est noire & fort résineuse.

Il y a des Chirurgiens qoi depuis quelques années ont eu la hardiesse de substituer le buis au gaiac. Je ne sai pas si l'experience a bien authorisé cet usage.

On tire du gaiac un phlegme, un esprit, un sel, un extrait, une résine & une huile noire, épaisse & puante.

Huile de Gaiac.

Pour faire l'huile de gaiac, remplissez jusqu'aux trois quarts une cornue de morceaux de bois de gaiac placez-la au fourneau, & ajustez-y un recipient, commencez la distillation pendant quelques heures, augmentez-le ensuite, & continuez-le jusqu'à ce que le recipient ne paroisse plus obscur, & qu'il soit froid. Laissez alors éteindre le feu, & refroidir entierement le recipient; quand il sera bien refroidi, vous le deluterez, & verserez ce qu'il contient dans un entonnoir garni d'un double papier gris. Le phlegme se filtrera & l'huile restera. Après avoir laissé épurer cette huile, vous la mettrez dans une bouteille pour la conserver.

On se sert aussi du bois de gaiac, pour les ouvrages de tour & de marqueterie.

GAL

GALBANUM. C'est une gomme qui decoule par l'incision qu'on a fait à une plante férulacée, qui croît dans la Syrie sur le mont Amanus, & à peu près de la nature de celle qui porte l'opoponax. Les habitans de ce païs-là appellent cette plante *metopium*.

Choix qu'on doit faire du galbanum.

Il faut qu'il soit en larmes belles & pures, que son goût soit amer & âcre, son odeur forte & desagéable. Lors que les larmes sont recentes, leur couleur est assez blanche & assez approchante de l'oliban, d'une consistance plus molle & plus grosse. Il n'a besoin d'aucune préparation pour le dispenser dans la composition de la thériaque & du mithridat où il entre; il suffit de le bien choisir.

Proprietés du galbanum.

Le galbanum est émollient, extractif, discussif & résolutif. Il provoque les mois, & facilite l'accouchement, soit qu'il soit appliqué, ou qu'on s'en serve en suffumigation. On s'en sert aussi de cette sorte dans les suffocations de matrices. Etant dissous dans le vinaigre, & mêlé avec un peu de nitre, il efface les rousseurs du visage. Il est aussi fort bon aux écrouelles & aux goutes nouées; enfin, il est bon pour remedier à la toux inveterée, & à l'asthme, & même aux venins.

Le sagapenum est son substitut.

GALBANUM. Sa purification. *Voyez* PURIFICATION des gommes.

GALLE ou GRATELLE, & ROGNE. C'est une infection de la peau causée par une bile changée en mélancolie, ou mêlée d'une pituite salée. De la prémiere derive celle que l'on appelle communément *Galle de Chien*, qui cause une démangeaison extrême: de l'autre viennent ces grosses bubes ou vessies remplies de pus, nommées à bon titre *rogne*. L'une & l'autre sont ordinaires aux jeunes gens déreglés qui boivent le vin pur, qui se tiennent mal propres, & qui hantent ou qui couchent avec ceux qui l'ont; quelquefois le changement d'air & de viande y contribue. Elle attaque aussi ces vieillards qui sont remplis d'une pituite salée, & desquels la peau est foible & molasse, ils en guérissent rarement.

Remedes contre la galle.

I. Prenez un peu de fleur de souphre & une quantité suffisante de beurre frais, ou d'huile d'olive. Composez-en un onguent, dont il faut se frotter le corps le soir en se couchant.

II. Prenez autant que vous voudrez de lierre terrestre, faites-le bouillir pour en avoir une décoction, dont il faut se laver. Ce reméde est bon pour la grosse galle & pour le farcin des chevaux.

III. Prenez de la racine d'oseille ou de cette patience sauvage, qui est marquée de taches rouges, ou des choux gras qu'on trouve dans la campagne. Pilez l'une de ces racines dans un mortier avec du beurre ou du vieux oing, pour en faire un onguent. Il faut s'en frotter tous les soirs en se mettant au lit. Celui qui est fait avec la racine de choux gras,en est le meilleur. On peut l'employer pour les enfans quelques jeunes qu'ils soient.

IV. Prenez un jaune d'œuf dur; & autant de beurre frais que le jaune d'œuf pesera, battez-les ensemble & mettez-en deux ou trois fois, ou plus s'il le faut sur les galles. Cela les desséche de telle sorte qu'elles tombent d'elles-mêmes. Ce reméde fait le même effet, pour la petite verole, & empêche qu'on en soit marqué.

V. Prenez pour un sou de poudre à la galle chez les Epiciers, mettez-en au talon de la main, c'est-à-dire, au milieu de l'endroit où on plie la main, de la grosseur à peu près d'un petit pois; prenez une goute d'huile d'olives, dont vous mouillerez cette poudre, puis vous en frotterez sur le soir le talon de l'autre main si fortement & long-tems, qu'il ne paroisse plus de cette poudre. Le lendemain encore sur le soir en vous couchant faites de même, & encore pendant un ou deux jours, jusqu'à ce que toute la poudre soit usée, toute la galle soit hors du corps, & séche entierement; dans cinq ou six jours, on en est entierement quitte; c'est un reméde infaillible pour quelque galle que ce soit.

IV. Prenez une livre d'eau de chaux vive, & une once & demi de souphre pulverisé. Laissez-les infuser pendant quelque-tems, ensuite faites bouillir légerement l'infusion, & frottez-en les membres galleux.

Si la galle est maligne & trop âcre, au lieu de souphre, il faut jetter dans l'eau de chaux deux ou trois dragmes de mercure doux.

Regime.

Ceux qui sont attaqués de la galle, doivent bien tremper leur vin & ne manger rien de salé ni d'épicé. Il faut les faire saigner, purger & baigner, lorsque la saison le permet.

Remedes pour la galle des vieillards.

La saignée est nécessaire, & ensuite on les purgera avec une infusion de séné & le polipode, le syrop de roses pâles, ou de fleurs de pêcher, ou avec des rablettes de Diacarthame, ou de Citro purgatif. On les baignera, ou bien on les frottera avec de la racine de patience sauvage, d'âche & de poirée, attendries dans l'eau bouillante, & battues avec autant de beurre frais, ou de sain-doux; ou bien on leur fera avaler neuf jours de suite le matin à jeun une dragme de fleurs de souphre, une demi-dragme pour les enfans, dans un œuf, ou avec une pomme cuite, ou de la gélée de groseilles, sinon on leur frottera les jambes & les cuisses avec ces fleurs de souphre mêlées avec de la graisse, ou d'huile d'olive. On ne conseille point le mercure à cause des accidens qui en pourroient arriver, non plus que l'infusion de tabac, qui exciteroit un vomissement capable de rompre quelque vaisseau.

Ceux qui sont près de la mer, s'y baigneront, s'ils veulent, ou bien se serviront de cette pommade sans aucun risque.

Pommade pour la galle.

Prenez de l'huile de tartre deux onces, de l'huile d'amandes ameres trois onces, du suc de feuilles de patience six onces. Faites-les bouillir jusqu'à ce que l'humidité soit consumée; puis ajoûtez-y une demi-once de souphre vif, une dragme d'alun, autant de turhie, de ceruse, & de litarge d'argent. Il faut en frotter tout le corps, le soir en se couchant pendant cinq ou six jours de suite, ou le dedans des mains l'espace d'un bon quart d'heure.

Remede pour la grosse galle.

Prenez le matin à jeun une ou deux cuillerées de syrop mercurial seul, ou mêlé avec du bouillon, ou avec un peu d'eau fraîche.

Pour la galle qui vient à la tête des petits enfans.

Faites brûler du camphre sur une pêle de fer rougie au feu, réduisez-le en poudre, laquelle étant mêlée avec de vieux oint, ou graisse de pourceau, vous en frotterez les galles. On peut aussi employer cette poudre toute seule. On se sert aussi de cendre de vieux souliers mêlée avec du miel rosat.

Remede infaillible pour la galle.

Prenez pour deux liards de souphre commun, pulvérisez-le avec autant de sel & autant de poivre, le tout reduit en poudre subtile, vous le mettrez dans un petit linge, que vous lierez d'un fil & le mettrez tremper dans de l'huile de navette, l'espace de vingt-quatre heures. Ensuite vous en frotterez toutes les jointures du corps de la personne malade, & continuerez pendant huit jours.

Galles aux paupieres. *Voyez* Paupieres. Yeux.

Galle *des chevaux.*

Il y en a de deux sortes, l'une fait facilement tomber le poil sans rien faire paroître au dehors qu'une crasse, on l'appelle la galle vive, & il n'est point aisé de la guérir. L'autre est appellée galle ulcerée, elle n'est point si difficile à guérir que la prémiere, à moins qu'elle ne soit attachée dans le crin ou dans la queue. On connoît que les chevaux ont la galle quand ils se frottent plus en un endroit qu'à l'autre, & qu'en maniant la peau on la sent plus épaisse.

Remedes pour la galle des chevaux.

Il faut d'abord les saigner dans l'endroit le plus proche de celui qui est attaqué de la galle, & le lendemain on les purgera avec une once & demi d'aloës sucotrin, une once & demi de vieille thériaque, de la racine de jalap, & du sublimé doux autant de l'un que de l'autre. Il faut pulvériser, ce qui peut se mettre en poudre & dans le tems qu'on veut faire avaler la Médecine, il faut délayer le jalap dans du vin, mettre la thériaque, puis l'aloës en le donnant. On doit réiterer cette purgation s'il est nécessaire.

Autre remede.

Faites bouillir des prunelles avec du fort vinaigre, lavez les chevaux de cette décoction, & principalement les parties galleuses.

Galle *des bœufs.*

Les bœufs & les vaches sont aussi sujets à la galle.

Remedes pour guérir la galle des bœufs.

Il faut commencer par faire saigner les bœufs ou

vaches qui ont la gale, & ensuite les purger avec une chopine de lait de vache, un quarteron de miel & une once de tartre, qu'on mêlera ensemble. Si c'est en été, on les menera au paturage; & si c'est en hiver, on leur donnera deux fois le jour, de bonne paille ou du foin un peu mouillé, & du son qui sera aussi mouillé.

Gale des Chiens.

La gale fait languir les chiens, si on n'y apporte promptement du secours.

Remede pour la gale des chiens.

Il faut prendre deux onces de sel bien pilé, & autant de cendres bien menues, quatre onces de fleurs de souphre, une livre de sain-doux, & trois onces d'huile commune. On met toutes ces drogues ensemble dans un pot de terre, on les fait bouillir jusqu'à ce que le sain-doux soit fondu, & l'on a soin d'agiter le pot de tems en tems.

Usage.

On frottera de cet onguent tout le corps du chien en le tenant exposé à l'ardeur du soleil, il est bon de graisser davantage les endroits où il y a de la gale. Ensuite on le tiendra proprement, & on le lavera deux fois avec de la lessive.

Galle ou *chancre* en fait d'arbres signifient la même chose, ainsi le bois de bergamotte, des tobines, des petits muscats, &c. sont sujets à devenir galleux, à avoir de la galle, &c. Les poiriers de bergamotte, & de bon chrétien en plein air dans les terroirs froids & humides sont sujets à devenir gailleux.

Galle. Noix de galle. *Voyez* Noix.

GALEGA. Cette plante est un antidote excellent propre dans la peste, dans les fiévres malignes, & dans les maladies du cerveau, mais principalement pour l'épilepsie.

On la cueille en fleur, on la broye dans un mortier, & on la met en digestion dans du vin blanc, pendant cinq ou six jours. Ensuite on la distile au bain de sable, & on donne son eau depuis une once, jusqu'à quatre. On employe aussi la plante en décoction, & en tisanne. Son suc & sa graine sont propres contre les vers, dans la rougeole, la petite verole, & dans l'épilepsie des petits enfans.

Les Italiens la mangent en salade; elle est spécifique contre le mauvais air.

GALETTE. Sorte de piece de four composée de pâte étendue & plate, en forme de gâteau.

Pour faire une bonne galette.

Paitrissez deux litrons de belle farine, avec trois quarterons de beurre frais & quantité suffisante d'eau & de sel; la pâte étant bien maniée, & bien faite, applatissez-la avec le rouleau, & donnez-lui seulement un bon pouce d'épaisseur; & ayant donné à vôtre four une chaleur convenable, laissez-y vôtre galette pendant trois bons quarts d'heure. Si vous voulez que vôtre galette soit feuilletée; vous n'avez qu'à la plier & replier plusieurs fois en l'applatissant.

GALIPOT. Gomme liquide, épaisse & blanchâtre qui coule par les incisions qu'on fait au pain. Le bon galipot doit être blanc, bien net, & bien sec. On en fait la grosse thérébentine commune, dont la plus claire se vend quelquefois pour thérébentine de Venise; mais on peut la reconnoître à sa couleur qui est roussâtre & différente de celle de la veritable thérébentine. Elle entre dans la composition de l'encre des imprimeurs, dans les onguens, & autres remedes des Maréchaux, & dans differens vernis.

Il faut choisir cette thérébentine, claire & blanche comme de l'eau, & d'une odeur forte & pénétrante.

La poix de bourgogne n'est autre chose que du galipot fondu avec de la thérébentine commune. La meilleure se tire de Strasbourg; celle de France est plus blanchâtre, plus molle, & d'une odeur plus forte. Il faut choisir, celle qui est la plus blonde, & la plus séche. On l'employe dans plusieurs emplâtres.

La poix-résine est aussi une espece de galipot, auquel on a donné plus de consiance, aussi bien que l'arcanson qui n'est autre chose qu'un galipot préparé, & presque brûlé. La poix noire se fait avec le galipot & le goudron, qui est une terre noire, mêlés ensemble.

GALON. Pour remettre le galon d'or & d'argent. *Voyez* Passement.

GAN

GANGRENE, ou *Cangrene.* C'est une mortification, qui arrive ensuite d'une grande inflammation.

Ses causes sont internes ou externes; les internes proviennent d'une abondance d'humeurs chaudes ou froides, qui venant à se jetter sur un membre, s'en rendent tellement maîtresses, que la chaleur naturelle ne les pouvant cuire, ni digérer, elle en est suffoquée.

Les externes sont produites par quelque coup qui a meurtri la chair, ou par une forte ligature, ou par une playe de feu, ou de fer, ou par l'application des remédes âcres & corrosifs, ou ulcerans, ou par la morsure d'une bête, ou pour avoir trop réfroidi une partie.

Les marques de la gangrene sont des noirceurs qui prennent place à proportion que la rougeur se dissipe; peu, ou point de sentiment; sincope, & défaillance.

Remede pour la gangrene.

I. Si-tôt qu'on aura reconnu ces marques, on doit faire prendre des cordiaux, qui sont la thériaque, le mitridat, l'orvietan; en appliquer sur le cœur; composer quelque opiate avec des conserves de roses, ou de buglose, ou d'œillets, dans laquelle on feroit entrer des perles préparées, du coral, du bol d'Armenie, de santal rouge & citrin, de la terre sigillée, de la confection d'alkermes, & d'hyacinte; & ordonner des bouillons assaisonnés de buglose, de bourrache, de feuilles de souci, de laitues, de pourpier & de chicorée domestique, ou du jus d'orange, ou de citrons, ou de verjus, d'alleluya & de jus d'oseille, ou de capres. On fera boire avec moderation de très-bon vin, & quelquefois on en donnera de celui d'Espagne, ou de rossolis, ou d'eau de fleurs d'orange avec du sucre, de la canelle, & de la coriandre pulverisée. En même-tems on scarifiera la playe, & on la bassinera avec de l'eau salée, & après on la couvrira d'un linge, ou de charpie trempée dans de l'esprit de vin, ou dans de très-bonne eau-de-vie, ou bien on se servira de cette décoction.

Décoction pour la gangrene.

Prenez cinq onces de sel commun, une chopine de vinaigre, 4. onces de miel rosat; faites-les bouillir ensemble l'espace d'un *miserere*, & en les retirant du feu, ajoûtez-y une chopine de bonne eau-de-vie. Ou bien on usera d'un tel cataplâme.

Cataplâme pour la gangrene.

Prenez de la farine de féves, d'orge, de lentilles, & de lupins, de chacune une demi-livre; du sel commun & de miel rosat, de chacun quatre onces; du suc des feuilles d'absinte, ou de petite centaurée,

ou de marube, six onces ; de l'aloës, du mastic, ou de l'eau-de-vie, de chacun une once & demi, une pinte de vinaigre, & davantage s'il en faut, pour tout faire cuire comme en bouillie.

L'on pourra encore se servir de cette eau, non-seulement à cet usage ; mais encore pour les playes & les ulceres

Eau pour la gangrene.

Prenez une livre d'eau de chaux, versez-la dans une assez grande phiole, ajoûtez-y une dragme & demi de sublimé corrosif bien pulvérisé, puis remuez-les l'un & l'autre, d'abord l'eau deviendra rougeâtre ; mais après qu'elle aura été reposée, elle se rendra fort claire, alors on la versera sans la troubler dans une autre phiole, rejettant ce qui sera resté au fond, puis ajoûtez-y une dragme de bon esprit de vitriol, ou de son huile, avec de sel de saturne ; brouillez-les bien ensemble, ensuite laissez reposer l'eau qui se rendra transparente, filtrez-la cependant au travers d'un papier gris, après quoi on s'en servira, il faudra boucher la bouteille avec du liege & de la cire.

II. Le remede suivant est encore admirable pour une gangrene causée par le froid : prenez du suc des feuilles de tabac, de sirop de roses seches, de chacun deux onces ; de l'esprit de vin une once ; d'aloës, du scordium, & de la mirrhe en poudre, de chacun une dragme ; mêlez le tout ensemble, & l'appliquez sur le mal. On peut se servir de l'eau de tabac, ou de son infusion pour en bassiner la partie.

Afin d'empêcher la chûte des humeurs, on appliquera autour de la playe quelques défensifs, comme sera l'oxicrat, les sucs de plantain, de solanum, ou de sempervivum, les uns ou les autres mêlés avec du bol fin, & quelques blancs d'œufs. Lorsque la gangrene sera entierement ôtée, on ne la pansera plus qu'avec ce liniment.

Liniment pour la gangrene.

Prenez de l'huile rosat environ quatre onces, cinq à six jaunes d'œufs, battez-les ensemble, & avec une plume étendez-en sur le mal, le couvrant d'une feuille de papier brouillard, & toutes les fois que l'on le renouvellera, on l'étuvera avec de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin.

Eau merveilleuse contre la gangrene.

III. Prenez environ deux pots de vin blanc, un demi livre de sucre, d'aristoloche ronde concassée, si elle est recente ; ou coupée en petits morceaux, si elle est seche, & lavée dans du vin blanc, quatre onces. Mettez le tout ensemble dans un pot de terre vernissé, & bouchez-le bien. Laissez-le infuser pendant 6 ou 7 heures, faites-le bouillir après à feu lent, jusqu'à la diminution de la troisiéme partie ; coulez-le quand il sera refroidi, & vuidez cette liqueur dans une phiole de verre, que vous boucherez bien, & vous la garderez pour vous en servir. Elle est très-propre contre les ulceres & la gangrene. Après avoir coupé toute la chair morte, il les faut laver de cette eau, & tremper dedans les plumaceaux, que l'on appliquera dessus. Dans les ulceres fistuleux, l'on en fait des injections, on se sert aussi d'un onguent dans les ulceres malins avec la même décoction.

Onguent contre la gangrene & les ulceres malins.

IV. Prenez de la cire neuve, & de la colophone, une livre de chacune. Faites-les fondre ensemble, y ajoûtant trois livres de beurre non salé, & une once de verdet, faites-en le mélange. Il faut premiérement faire fondre la cire neuve, & puis la colophone dans une bassine sur un feu médiocre, avec le beurre qui y sera mis après, ôtant diligemment tout ce qui paroîtra écumeux, & le retirant de dessus le feu, pour y ajoûter le verdet en poudre, en remuant long-tems avec la spatule ; puis étant bien mêlé, un remet le tout sur le feu, pour l'incorporer davantage, le remuant continuellement, & prenant garde qu'il ne se brûle, retirez-le un moment après, & enfermez-le dans un pot vernissé. Il est plus solide qu'un onguent, & ne l'est pas assez pour un emplâtre, on l'étend sur des plumaceaux, & on l'applique sur l'ulcere, lavé auparavant avec la décoction, mettant par dessus des linges trempés dans cette décoction : il le faut changer de huit heures en huit heures.

Eau excellente pour la gangrene.

V. Prenez quatre onces de racines d'aristoloche ronde, que vous couperez en rouelles minces, après en avoir ôté l'écorce : lavez-les trois fois dans du vin blanc, mettez-les dans un pot vernissé avec huit onces de sucre fin & deux pintes de vin blanc. Bouchez bien le pot, & lutez-le de sorte que la fumée n'en puisse sortir. Faites-le bouillir jusqu'à diminution d'un tiers, puis retirez-le du feu ; & lorsqu'il sera refroidi, vous coulerez l'eau par un linge blanc & vous la conserverez dans une phiole bien bouchée, pour vous en servir au besoin.

Façon de traiter & guérir la gangrene.

Quand vous entreprendrez la cure d'un membre gangrené, prenez un plat de terre ou d'étaim, mettez-y de l'eau qu'on vient de décrire, quand elle sera tiéde, trempez-y du coton, ou linge blanc delié, bassinez & étuvez d'une main legere la partie malade, à deux ou trois doigts autour de l'inflammation ; ensuite faites un emplâtre sur une toile commune, de la largeur de l'inflammation ; l'ayant appliqué, couvrez-le d'un linge plié en quatre, & imbu de cette eau qui passe au-delà de l'emplâtre de trois doigts. Réiterez ce traitement de 6 en 6 heures, vous verrez bien-tôt un cercle entre la bonne & mauvaise chair ; & quand il sera formé, vous enleverez & dechargerez peu à peu avec le bistori la chair mortifiée, continuant toûjours ce reméde jusqu'à parfaite guérison, sans l'alterer, ni changer aucunement, ni ajoûter ou diminuer. Si les playes sont internes, il les faut seringuer ; si elles sont trop étroites, il les faut élargir, & vous verrez de merveilleuses & inespérées cures en peu de tems.

Purgation que le malade prendra pendant son traitement.

Jettez dans une chopine de vin blanc, une once de sené du Levant bien mondé, & demi once de feuilles de thym, ou de serpolet, & un quart d'once d'epitime ; mettez le tout ensemble dans un pot vernissé & bien bouché infuser & tremper durant quarante heures ; passez le tout par un linge & donnez-le en trois matins aux malades, & deux heures après un bouillon, & vous verrez des effets etonnans.

Cette médecine est propre aux gouttes sciatiques, ou galles & dartres ; elle purifie la mélancolie, le phlegme, le cerveau, le foye, la rate, le poumon, désopile les entrailles, éclaircit la vûe, l'ouie & ôte la douleur de tête, le mal caduc, le trouble de l'esprit, les rêveries, aide à la guérison des ulceres internes & externes ; elle est facile, de vil prix & propre en tout tems.

VI. Prenez une livre de litarge d'or, deux onces de sel commun, quatre onces d'encens, cinq onces de gomme Arabique ; réduisez toutes ces drogues en poudre, mettez-les dans un vaisseau avec une pinte de vin blanc, & une pinte de vinaigre, & faites-les cuire jusqu'à ce que le tout soit fondu. Trempez alors des linges dedans, & appliquez-les sur la playe, il les faut

renouveller de quart en quart d'heure, jusqu'à ce que l'enflure & la gangrene ayent disparu.

Reméde souverain & éprouvé.

VII. Mettez vingt livres d'eau de pluye ou de riviere dans un grand bassin d'étaim, & jettez-y quatre livres de chaux vive qui soit encore chaude, s'il se peut; laissez-la éteindre doucement & sans agitation, & lorsqu'on s'appercevra que le bouillonnement & l'action seront cessés, ajoûtez-y deux onces d'arsenic en poudre fine & une once de bon mastic aussi en poudre fine; agitez le tout avec une spatule de bois pendant un bon quart d'heure, couvrez-le ensuite & laissez-le rasseoir sept ou huit heures, jusqu'à ce que la matiere soit descendue au fond, & que l'eau qui surnage soit bien claire. Cela étant ainsi, versez doucement & passez l'eau claire par un linge sans troubler le fond qu'il faudra filtrer pour le joindre ensemble. Laissez reposer le tout dix ou douze heures, puis inclinez doucement & versez l'eau claire dans un pot de grais qui ait un gros ventre, ajoûtez-y deux onces de mercure sublimé corrosif en poudre fine, six onces de très-bon esprit de vin sans phlegme, & deux dragmes de bon esprit de vitriol. Il faut mettre ce mélange dans des bouteilles, lorsqu'il est encore trouble, & le réserver pour s'en servir de la maniere suivante.

Usage.

Lorsque vous voudrez vous en servir, il le faut troubler & remuer, afin de mêler ce qui sera clair, ainsi on s'en servira contre la gangrene & ses accidens; pour la cure des vieux ulceres humides, chancreux, sinueux & malins; contre toute chaleur étrangere & douloureuse, contre les inflammations externes, phlegmons, érésipeles, brûlures. On applique cette eau avec compresse, plumaceaux, charpie, ou linge; si on la juge trop violente, on la tempere par l'addition d'une plus grande quantité d'esprit de vin, ou de phlegme de vitriol, ou de celui d'alun. Si on veut s'en servir pour les yeux, il faut la filtrer auparavant, afin qu'elle soit pure & qu'il n'y ait rien du marc, alors on peut la temperer avec l'eau rose, ou de plantain, ou de grenade, ou de chelidoine.

Recette souveraine pour empêcher le progrès de la gangrene.

Il arrive assez souvent dans les longues ou malignes maladies, que les malades contractent la gangrene, sur-tout aux parties postérieures: pour l'arrêter promptement, servez vous de quelqu'un des remedes suivans qui sont tous excellens.

VIII. Ayez des vers de terre autant que vous voudrez; pilez-les avec de l'eau-de-vie: étendez cela sur un linge, & l'appliquez chaudement sur la partie affectée, changeant deux fois le jour.

IX. Prenez deux onces de sel commun, trois de vitriol, & quatre d'alun calciné, faites-les bouillir dans deux pintes d'eau jusqu'à ce qu'elles soient réduites à une. Lavez de cette eau le lieu blessé, & mettez une feuille de chou par-dessus; & s'il pique un peu trop, en met un linge détrempé dans l'eau par dessus la feuille de chou, & on l'ôte six heures après, & on continue, remettant une autre onction & une feuille de chou jusqu'à l'entiere guérison.

Poudre pour arrêter la gangrene.

X. Mêlez parties égales de chaux vive en poudre, & d'alun de roche calciné, & réduit aussi en poudre. Mettez de ce mélange sur l'ouverture de la playe; s'il n'y avoit point d'ouverture, il en faudroit faire une à l'épaisseur d'un écu au dessus de la gangrene, & y appliquer la poudre.

GANTELÉE, ou *gans Nôtre Dame*, ou *campanule*, en latin *campanula*.

Description.

C'est une plante dont les feuilles sont rudes, de grandeur médiocre, entre la violette de Mars, & le verbascum. Sa tige a plusieurs angles, de la hauteur d'une coudée, d'où sortent plusieurs jettons. Sa fleur est rouge tirant sur le blanc & odoriférante. Ses racines sont semblables à celles de l'ellébore noir, qui ont l'odeur du cinamome.

Lieu.

Cette plante croît d'ordinaire dans les lieux âpres & secs. On en trouve particulierement proche de la ville de Rome. Elle fleurit en Juillet & en Août.

Proprietés.

La gantelée échauffe & desséche; outre qu'elle est apéritive, sa racine cuite dans l'eau sert aux convulsions, aux ruptures & à la courte baleine, comme aussi à la toux invétérée, à la difficulté d'urine, & à provoquer les mois. Etant pulverisée, elle a une bonne odeur, & propre à mettre dans les coffres pour y faire sentir bon. Ses feuilles en cataplâme, sont bonnes au mal de tête & aux inflammations des yeux. La poudre de sa racine appaise la colique néphrétique; la dose est d'un gros dans un verre de vin. On la prend de la même maniere pour la jaunisse. On fait de sa semence concassée & bouillie dans l'eau d'orge, des gargarismes pour le scorbut des gencives, & pour les ulceres de l'esquinancie. La teinture de ses fleurs tirée avec l'esprit de vin, est très-propre pour affermir les gencives.

GANTS. C'est l'habillement de la main. On en fait pour hommes, & pour femmes, de peau, de fil, de laine, de soye, & de differentes étoffes. On disoit autrefois que pour avoir un gant de peau, qui fût bon & bien fait, il falloit que trois Royaumes y contribuassent. L'Espagne, en préparant la peau, la France pour la tailler, & l'Angleterre pour le coudre. Mais la France s'est apppropriée depuis long tems les fonctions des deux autres; l'on peut dire sans la flatter, que ses gants l'emportent sur ceux des autres Royaumes, tant pour la qualité, que pour la façon.

GAR

GARANCE. *Voyez* GARENCE.

GARÇONS *de cuisine*. Ce sont ceux qui servent à la cuisine sous le chef de cuisine.

Devoirs des garçons de cuisine.

Le devoir des garçons de cuisine, est d'avoir soin de tout ce qui concerne la cuisine, de bien faire écurer & nettoyer la batterie, de tenir le garde-manger bien propre & bien net, de mettre le pot au feu aux heures nécessaires, de bien écumer la marmire, de préparer tout ce qu'il faut pour mettre dans les pots, suivant les ordres que leur en a donné le chef; de bien éplucher les herbes & autres legumes, tant pour les entremets, que pour le ragoûts, afin que l'Ecuyer trouve tout prêt, lorsqu'il veut s'en servir. Il faut aussi qu'ils ayent soin de tenir la quantité de bois & de charbon nécessaire pour la cuisine, n'en point faire de dégat, & de prendre garde que les autres domestiques n'en prennent pour porter dans leurs chambres: ce qui arrive assés souvent, à cause de la trop grande familiarité qu'ils ont les uns avec les autres. Si par hazard on nourrit & engraisse de la volaille dans la maison, il faut qu'ils sachent & ayent soin de leur donner à manger à leurs heures reglées; & sur-tout ils doivent avoir soin que personne ne s'approche des

pots ni des ragoûts, de peur qu'on n'y jette quelque chose qui fasse préjudice au seigneur, ou qui marque que leur chef a manqué.

GARDE. C'est celui qui a soin de quelque chose.

GARDE-CHASSE. Dans les maisons il y a quelquefois des Gardes-Chasse, & Garenniers, dont le devoir est de bien nettoyer les gerennes de bêtes puantes & de savoir bien composer les appas, & tendre les pieges pour les prendre. Il faut aussi qu'ils ayent bien soin de la chasse, & qu'ils sachent bien tirer, afin de pouvoir envoyer du gibier quand on leur en demande. Il est encore de leur devoir de prendre garde aux bois taillis, d'empêcher que personne n'y mene aucuns bestiaux paître, & de veiller de même aux étangs & rivieres, afin que personne n'y pêche. S'ils y trouvent quelqu'un, ils sont obligés d'en avestir aussi-tôt leur capitaine, & lui en faire un fidelle rapport, pour qu'ils soient punis par amande ou autrement, suivant le délit.

GARDE-MEUBLE, *Tapissier* ou *Concierge*. Il y a plusieurs maisons où une seule personne occupe ces trois charges, dans d'autres aussi elles sont partagées, où chacune à son Officier; c'est suivant le travail & la commodité du seigneur. Le devoir de celui qui les exerce toutes ensemble, consiste en la garde de tous les meubles de la maison, dont il est le dépositaire. Il doit avoir soin de les tenir bien proprement, de les remues souvent, de les changer de place de tems en tems, pour empêcher la vermine qui se peut mettre dans les tapisseries, couvertures & autres meubles, d'en ôter la poussiere de peur qu'elle ne les gâte. Il doit encore avoir soin de bien ranger son garde-meuble, afin qu'il sache & trouve toutes choses commodément, lorsque l'on les lui demande & qu'on en a besoin; il faut encore qu'il fasse rebattre les matelats, racommoder les tapisseries, les chaises, les tables & autres meubles s'il y en avoit de cassés, & qu'il ait soin de bien couvrir les tableaux, tapisseries, matelats, couvertures, lits de plume, traversins, miroirs, & tous autres meubles où il y a de la dorure. Il faut aussi qu'il sache rentrer les hautes lisses, & autres choses concernant les emmeublemens, & qu'il fasse sa principale affaire de tenir le tout en bon état, & d'en rendre bon compte toute-fois & quantes il en sera requis, suivant le mémoire qu'il en doit avoir par devers lui.

Quant aux appartemens & meubles tendus, il doit aussi en avoir un soin particulier, les bien balaier & vergetter tous les jours, en ôter la poudre, empêcher que les araignées ne s'y mettent, & prendre garde que les souris ne gâtent les tapisseries, & que les vitres des chambres soient toûjours bien propres, bien nettes & bien fermées. Il est encore nécessaire qu'il sache lire & écrire pour tenir mémoire de toutes les depenses qu'il est obligé de faire, & pour écrire les noms des personnes allant & venant en l'absence du Seigneur; en quoi faisant & sachant bien monter les lits & housses de toutes sortes de manieres, on ne lui peut rien demandes davantage. Voilà tout ce qui concerne son devoir.

GARDES. Terme de Venerie. Ce sont les deux os qui forment les jambes à toutes les bêtes noires.

GARDON. *Voyez* ETANG.

GARENCE, en latin *rubia*. C'est une plante dont on distingue deux especes, l'une qui est cultivée, l'autre sauvage. Celle-ci n'est différente de la cultivée, qu'en ce qu'elle est plus petite & plus rude, c'est ce qui fait que nous n'en donnerons point de description particuliere.

Description de la garence cultivée.

Ses tiges sont quadrangulaires, longues, rudes, qui ne different pas beaucoup de celles de l'aparine ou grateron, quoi qu'elles soient plus grandes & plus fortes. Ses feuilles viennent par intervalles dans les nœuds, rangées en étoile. Le fruit est rond, verd au commencement, puis rouge, & enfin noir quand il est mûr. La racine est mince, longue, & rouge.

Lieu.

On cultive cette plante en Italie, en France, & dans les païs chauds. Elle fleurit en Juillet & Août. Sa graine se recueille au mois d'Août & de Septembre, & se séme au mois de Mars dans le décours de la lune. La garence veut une terre médiocrement humide, labourée profondément, & qui ait été fumée en automne. On laisse croître les racines pendant dix-huit mois, & on arrache les plus grosses en Septembre; on coupe aussi en ce tems-là les feuilles de cette plante, pour servir de fourrage aux bestiaux. Une garenciere dure dix ans, & pendant ce tems-là on ne donne qu'un labour chaque année. Les grosses racines qui se tirent tous les dix-huit mois, comme nous venons de le marquer, se font ensuite sécher au soleil ou à l'ombre, si c'est en païs chaud, puis on les met en poudre au moulin, & l'on conserve cette poudre dans de doubles sacs de peur qu'elle ne s'évente. On s'en sert pour la teinture des étoffes en rouge. Quand elle est fraiche, elle donne une couleur plus vive.

Proprietés.

La décoction de la racine de garence pulvérisée, prise au poids d'une demi dragme, provoque l'urine & les mois avec efficace, & cuite en eau mellée elle desopile le foye, la rate, les reins & la matrice: c'est un remede infaillible à l'épanchement de bile. Sa graine bue en eau miellée fait uriner en grande abondance, bien qu'elle soit grosse & épaisse; de sorte qu'elle fait quelquefois uriner jusques au sang; mais cependant il faut que ceux qui en usent se baignent tous les jours, & qu'ils prennent garde soigneusement aux excrémens qui sortiront. Ses branches & ses feuilles pilées & prises en breuvage avec du vin, sont fort bonnes aux morsures des serpens. Sa racine appliquée attire l'enfant, les mois & l'arriere-faix des femmes. La racine de garence cuite dans la biere est fort bonne pour les chutes considerables étant prise intérieurement. Elle entre dans le sirop d'armoise & dans le sirop purgatif & apéritif de Fernel.

GARENCE, *Voyez* ŒCONOMIE.

GARENNE. C'est une bruyere où l'on renferme des lapins. Il y a aussi des gerennes à poissons; nous en parlerons après avoir dit quelque chose des garennes à lapins.

Il est de la garenne comme de bien d'autres choses qui demandent des lieux propres & des situations particulieres. L'assiete qui lui convient, est celle qui est en coteau, exposée au levant ou au midi; & le terroir qu'elle aime le plus, est celui qui vient de sable. Car de faire une garenne dans une terre forte ou argilleuse, ce seroit empêcher les lapins de pouvoir fouiller à leur aise dedans pour s'y creuser des logemens. Et qui la placeroit aussi en des lieux marécageux, ce seroit exposer les lapins qu'on y mettroit à ne rendre que très-peu de profit, à cause que ces animaux sont ennemis de l'humidité.

La garenne, proprement parlant, est un bois taillis qu'on coupe de dix, de douze, ou de quinze en quinze ans suivant que le maître à qui elle appartient, juge à propos de le faire, & si on peut l'établir près du logis, à la bonne-heure; sinon on la dressera où la situation du lieu le permestra, sans que ce point puisse embarasser l'esprit de celui qui souhaitra en avoir une.

Quand on veut augmenter sa maison d'une garenne, il faut d'abord prendre ses précautions pour faire ensorte que les lapins dont on la garnira, s'y habituent, facilement. Pour réussir en cela, les sentimens sont bien partagés. Les anciens Auteurs qui en ont écrit, disent, qu'il la faut environner des murailles ; pour moi je craindrois que se servant de cet expedient la depense n'excedât de beaucoup la recette ; joint à cela que nous en voions peu qui soient fermées de la sorte:& comme ce n'est pas le but pour augmenter notre bien, de prendre des mesures qui aillent à si grands frais, je laisse là cette maniere d'enceindre la garenne, pour venir à une autre qui me plait davantage.

De quelle maniere il faut dresser une garenne.

La garenne sera environnée de bons fossés, le plus profonds qu'il sera possible, & quoique cette cloture ne puisse pas empêcher les lapins d'en sortir à moins que ces fossés ne soient remplis d'eau ; cependant il faut esperer que moyennant les soins qu'on y prendra & dont nous parlerons ci-après, ces animaux s'y accoûtumeront, comme nous voions que cela est arrivé à toutes les garennes qui n'ont pour enceinte ni murailles, ni fossés pleins d'eau.

Il est permis à celui qui veut dresser une garenne, de la faire aussi grande qu'il aura de terre à y employer, on n'en determine point l'étendue ; mais j'avertis seulement que plus elle est spacieuse, plus les lapins y profitent.

Je ne sai comment ceux qui ont écrit avant moi de la garenne, ont pû conseiller de l'environner de fossés pleins d'eau; ou ils connoissent la nature du lapin, ou ils ne la connoissent pas. S'ils en étoient instruits; pourquoi sachant que ces animaux craignent l'humidité, ordonner qu'on y contribue, en arrêtant l'eau par le moyen de ces fossés? Cela ne s'appelle-t-il pas aller contre l'ordre de la nature ? & s'ils n'étoient point entrés en cette connoissance, pour quelle raison vont-ils donner de sprécepres qui ne peuvent causer que du dommage à une garenne? C'est pourquoi sans se mettre en peine que deviendront les lapins lors qu'on les aura mis dedans, que tous ceux qui en voudront faire une, se servent de l'assiete dont j'ai parlé ci-dessus, & l'environnent de bons fossés qui soient à sec.

Comment on doit peupler la garenne.

Pour peu qu'il y eût eu de lapins dans une garenne, qu'eux-mêmes l'eussent peuplée, ce seroit avoir une patience qui ne nous donneroit pas le plaisir d'en tirer du profit de long-tems : & de même qu'il y a des choses ou pour son avantage, il faut que l'homme se donne du loisir pour parvenir à ses desseins, pareillement aussi s'y en trouve-t-il où il va de son interêt s'il s'impatiente. La garenne est de la nature de ces dernieres, qui ne sauroient trop tôt abonder en sujets qui leur sont propres, pour être en état de nous rendre du profit.

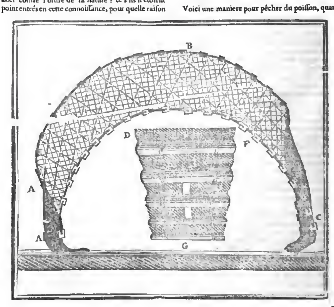
Ceux donc qui souhaitent de voir une garenne bien-tot peuplée de lapins, font provision d'un certain nombre de femelles pleines qu'ils jettent dedans. Ces animaux par les petits qu'ils y engendrent, se multiplient avec le tems, pourvû qu'on se donne de garde de leur donner la chasse les deux premieres années, & même peu la troisiéme.

Mais les personnes les plus entendues en cette espece de ménage, prévoyent à peupler leur garenne par le moyen du clapier ; la voye en est bien plus prompte, & une garenne s'en maintient bien mieux, lors qu'on a soin de lui préparer ce secours.

GARENNE à poisson. C'est un lieu que l'on ajuste de maniere que les poissons viennent s'y retirer.

Moyen pour faire une garenne à poissons.

Voici une maniere pour pêcher du poisson, quand



on

on voudra sans apâter ni s'embarrasser que d'un tramail, & principalement dans les lieux découverts, & où il n'y a pas beaucoup d'herbiers ni de crônes.

Cherchez un lieu commode où vous puissiez étendre un filet en rond sur une largeur de quatre ou cinq toises, soit au milieu d'une riviere ou d'un etang, si vous avez un bateau; ou au bord, si vous n'en avez pas. Faites faire environ vingt ou trente fascines ou fagots de branches tortues, qui soient liés par les deux bouts, long de six ou sept pieds, de la grosseur d'un homme, & portez-les sur le bord du lieu où vous voulez faire la garenne, ainsi qu'elle paroit dans la figure ici jointe.

Supposez que le circuit A B C, soit le lieu destiné pour votre pêche, vous poserez les fascines dans l'eau toutes de rang, tellement éloignées les unes des autres, qu'il y ait environ un pié d'espace entre deux, ayant posé le prémier rang marqué des lettres D F, faites-en un autre pareil par-dessus de sorte que les seconds fagots traversent les prémiers. Vous ferez un troisieme rang, qui traverse aussi les fascines du second; enfin le quatrieme croisera aussi l'autre. Vous éleverez ces rangées jusques à un demi pié proche de la superficie de l'eau, puis il faudra mettre beaucoup de branches & d'herbes par-dessus; pour empêcher le soleil d'y pénétrer, on pourra encore y mettre des pierres pour faire affaisser le bois, & que le tout en soit plus ferme.

Si cette garenne se fait dans une eau courante, on aura un gros pieu de bois ferré par le bout, qu'on fera entrer dans le milieu du prémier fagot, & passer dans tous les autres qui se rencontreront dessous au droit de celui-là, & de là en terre, pour l'y faire entrer de force, afin qu'il tienne la garenne arrêtée dans un même lieu. Mais prenez garde que toutes les fascines soient si bien arrangées, qu'il y ait autant de plein que de vuide, pour y retirer le poisson. Les choses étant ainsi disposées on doit se retirer, & ne point approcher de ce lieu de plus de huit ou quinze jours, afin de donner tems au poisson de reconnoitre la garenne, lequel en moins de dix ou douze jours s'accoutumera de voir cet objet, en approchera peu à peu: & l'ayant reconnu, il s'y retirera.

Quinze jours après, il sera bon de pêcher un peu au loin de la garenne, comme on a coûtume de faire, & quelquefois l'on pêchera aux environs assez proche du lieu préparé, pour obliger le poisson de s'y cacher quand il entendra du bruit, vous y pourrez pêcher de tems en tems, selon que vous aurez affaire de poisson, il faut avoir une longue perche, garnie d'un crochet de fer, cloué au bout pour tirer les fagots hors de l'eau, & deux boutoirs pour en fouler le fond.

Maniere dont il faut pêcher la garenne.

Après que vous aurez disposé la garenne; & attendu trois semaines ou un mois pour y laisser retirer le poisson, vous pourrez y pêcher avec un tramail bien plombé par le bas & lié par le haut, que vous mettrez dans un bateau avec les deux fouloirs & le crochet de fer, & vous vous en irez bien loin battre l'eau autour du lieu destiné pour la pêche & approcherez peu à peu, afin de contraindre le poisson de s'y retirer: ce qui étant fait, approchez le bateau avec le tramail à deux toises près de la garenne, & déployez le filet tout autour, commençant à l'endroit marqué A, & tournant par B, il faut finir à la lettre C, qui sont les deux bords de la terre; & si les fagots sont éloignés du chantier, on rapportera le bout C, par derriere G, ensorte que les deux bouts du tramail croisent l'un sur l'autre; & quand le tout sera bien clos, que le poisson ne puisse sortir, on prendra la perche, & avec le crochet on tirera toutes les fascines les unes après les autres hors de l'enclos du filet, & toutes les branches, s'il y en a; puis avec les boutoirs, il faudra fouler pendant une demi-heure le fond de l'eau dans tout l'espace qu'environne le tramail, & lorsque tout le poisson sera mêlé, lavez vôtre filet pour en prendre & retirer ce qui se trouvera dedans, puis remettez les fagots comme ils étoient auparavant, afin d'y repêcher tous les quinze jours, ou tous les mois de la même façon, parce que le poisson s'y retirera toujours.

Autre garenne à poisson.

Il se fait dans les rivieres poissonneuses & sablonneuses une autre sorte de garenne, que les Pêcheurs appellent un fond ou une porte, & qui se pose dans les lieux les plus découverts où le soleil donne pendant les grandes chaleurs.

Quand on a destiné le lieu pour y placer un fond, il faut y jetter plusieurs pierres, grosses comme la tête, qui soient eloignées les unes des autres, ensorte que les espaces en soient tant pleins que vuides; après cela on couche sur ces pierres de vieux ais de bateau attachés ensemble, comme une grande porte, longue d'environ douze ou quinze pieds, & large de huit ou neuf pieds, à laquelle on fait deux ou trois trous au bord pour la lever avec un crochet de fer quand l'on voudra pêcher. Après avoir couché la porte sur les pierres, il faut la couvrir d'autres pierres & de sable, tant pour empêcher l'eau de l'emmener, que pour la cacher de la vûe des larrons, & y entretenir davantage la fraîcheur, qui attirera le poisson, peu à peu, pour se loger dessous entre les espaces vuides pendant les grandes chaleurs, ou qu'il sera épouvanté.

Le lieu où on placera ce fond doit pour le moins avoir quatre pieds de profondeur dans le tems des basses eaux.

On peut faire de cette sorte des garennes en plusieurs endroits, qu'on pêchera de tems en tems, comme de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, selon que vous appercevrez qu'il y aura du poisson dessous.

GARRE, *crier garre.* Terme de chasse. C'est le terme que doit dire celui qui laisse courre, & entend partir le cerf de sa reposée, afin de faire connoitre aux Piqueurs qu'il est lancé.

GARGARISME. C'est un médicament liquide, duquel on se sert en gargarisant, pour attirer la pituite du cerveau, ou subvenir aux incommodités du gosier, & autres parties voisines. Il tire son nom de la partie à laquelle il sert, qui est la luette, dite par les Grecs *Gargarismo.*

Si on a égard aux effets de ces remédes, il y en a de trois sortes; savoir, des gargarismes anodins, qui se font de lait & de crême d'orge. Des gargarismes astringens & repercussifs, qu'on prépare non seulement pour arrêter les fluxions; mais aussi pour empêcher les inflammations; & qui se font de verjus, d'oxicrat, de suc de meures vertes, de poires sauvages, de grenades, & d'autres semblables. Et enfin, des gargarismes attractifs pour attirer la pituite du cerveau, lesquels se font de simples âcres, comme sont le poivre, le pirêtre, la graine de moutarde, &c. parmi lesquels, suivant le conseil d'*Actuarius*, il faut toujours mêler des choses douces, de crainte que par leur acrimonie excessive ils ne blessent le gout. On y mêle ordinairement le miel anthosat, l'oximel, l'hidromel, le syrop de stechas, & quelquefois des poudres de canelle, de poivre, de cloux de gérofle, & de muscade.

On peut user des gargarismes en tout tems; mais

particulierement au matin, & puis entre les repas. Toutefois, il faut bien se garder d'en user, si la fluxion tombe sur le gosier, & il faut pour cela, que le corps ait été bien purgé auparavant.

Outre ces trois sortes de gargarismes, on en prépare encore d'autres suivant leurs facultés ; car, il y en a qui sont discussifs, dont on n'use qu'après que la fluxion est passée : ils se font de décoction d'aigremoine, de betoine, d'hisope, d'orge, de raisins de Damas, de roses, de fleurs de stechas & de reglisse avec le miel rosat & authosat. Il y en a d'autres qui sont malactiques & peptiques, lesquels se font d'althea, de mauve, de parietaire, de bugle, de raisins de Damas, de jujubes, de figues, de reglisse, d'orge, de graine de lin, avec le sapa, & le miel commun. Il y en a d'autres enfin, qui sont déterfifs, lesquels sont encore de trois sortes : le prémier déterge la pituite crasse qui est attachée à la bouche, lequel se fait de décoction d'hisope, d'origan, de marjolaine, de sauge, de thim & de reglisse, avec l'oximel, ou miel rosat. Le second sert à déterger les ulceres, & se fait de dessêchans & d'astringens, comme de plantain, de pilofelle, d'aigremoine, de fraisier, de ceterac, d'orge, & de roses, bouillis dans l'eau calibée, avec le miel rosat ; & le sirop de roses séches. Et le troisiéme est pour blanchir les dents, & se fait de décoction de sauge, d'anthos, & de sel avec du vin, & du vinaigre squillitique. Ce gargarisme empêche la pourriture des dents.

Gargarisme pour éteindre l'inflammation du gosier, pour en guérir les petits ulceres, pour rafermir la luette, & arrêter le flux de bouche.

Après avoir fait bouillir une once d'orge entiere dans une pinte d'eau commune, vous y ajoûterez feuilles de plantain, d'aigremoine, & sommités de ronces, de chacune une poignée ; puis ayant coulé une livre de cette décoction, vous y ferez dissoudre une once & demi de miel rosat, avec une dragme de sel de saturne.

Vous pourrez substituer au miel rosat, le sirop de mûres, ou de roses séches ; & au sel de saturne, depuis une dragme & demi, jusqu'à deux dragmes de cristal mineral.

GARNITURE *de potager. Voyez* POTAGER.

GARUM. C'est la saumure de chair, ou de poisson salés.

Propriétés.

Le garum empêche les ulceres corrosifs de devenir plus grands, si on les étuve. Il est fort bon aux morsures des chiens. On le clisterise aux devoiemens de ventre, & aux sciatiques ; il sert pour bruler les choses eaulcerées dans les dissenteries, & pour ulcerer, & écorcher les parties non ulcerées en la sciatique.

GAT

GATEAU. C'est une sorte de patisserie qui est principalement faite avec du beurre, des œufs & de la farine.

Maniere de faire des gâteaux.

Sur deux litrons de farine, mettez deux œufs frais, une demi-livre de beurre, un peu de lait & du sel ce qu'il en faudra ; en paitrissant le tout ensemble, ajoûtez-y gros comme le pouce de levain. Mettez cette pâte sur une feuille de papier auprès du feu, couvrez-le d'une serviette bien chaude & laissez-la revenir pendant cinq quarts d'heure. Puis formez-en un gateau ou plusieurs & mettez les cuire au four.

Pour faire une maniere de gateau excellente, & particuliere.

Prenez deux blancs d'œuf frais, ôtez-en le germe, puis frotrez-les le plus long-tems que vous pourrez, mettez dedans un quarteron de fleur de farine, & autant de sucre broyé, battez bien le tout ensemble ; versez-y pour un double d'eau-de vie, & un pen de coriandre en poudre, mêlez bien le tout ensemble, puis étendez-le sur du papier bien mince, large comme des assiettes ou environ, enfin saupoudrez-les de sucre, & faites-les cuire au four.

GAU

GAUDE. Plante qui sert à teindre les étoffes en jaune. Elle est fort commune en France ; mais sur-tout du côté de Pontoise. La cultivée est meilleure que la sauvage. Il faut la semer claire, en terre légére, aux mois de Mai, ou de Septembre ; elle est mûre, en Juin, ou Juillet, sur-tout dans les pays un peu chauds. Il faut la cueillir bien séche, & empêcher qu'elle ne se mouille, avant de s'en servir. Il faut la choisir menue, & la plus roussette qu'il est possible.

GAUDRON. *Voyez* GOUDRON.

GAUFFRE. C'est une sorte de pâtisserie faite avec des œufs, du sucre & de la fleur de farine. L'hiver est la saison ou l'on fait des gauffres.

Maniere de faire les gauffres.

Prenez autant que vous voudrez de fleur de farine, après l'avoir mise dans un vaisseau propre, détrempez-la avec du lait que vous verserez peu à peu ; mettez-y du sel à discretion, du beurre fondu, & du sucre. Délayez bien le tout en l'agitant avec une cuiller, & faites-en une pâte qui soit un peu plus ferme que de la bouillie quand elle est cuite.

La pâte étant faite, mettez le gauffrier sur un petit feu clair pour le faire chauffer ; quand il sera presque rouge d'un côté, tournez-le de l'autre & faites-le chauffer de la même maniere. Lorsque les deux côtés seront également chauds, retirez-le un peu du feu, ouvrez-le, & frottez-le en dedans avec du beurre fondu ou du lard. Prenez ensuite de la pâte avec une grande cuiller, & repandez-en tour le long sur un coté du gauffrier, puis fermez-le doucement d'abord & mettez sur le feu. Quand vous croirez que la gauffre sera cuite d'un cote, tournez le gauffrier pour la faire cuire de l'autre.

GAYAC. *Voyez* GAIAC.

GAZ

GAZON. C'est une terre couverte de petites herbes fort courtes. On fait venir le gazon de deux manieres, ou en le semant, ou en le plaquant. Pour semer le gazon, on se sert de la graine qu'on appelle communément *graine de bas pré*. On seme cette graine sur la fin de l'automne. Pour gazonner ou plaquer le gazon, on coupe dans quelque pré ou quelque pelouse pleine d'herbe fine, le dessus, par pieces quarrées, de l'épaisseur d'environ trois pouces, de la largeur d'environ un pié, & de la longueur d'environ un pié & demi, & avec la bêche, on sépare le dessus d'avec le fond, on va le placer bien promptement à l'endroit qu'on veut gazonner : il faut avoir soin de l'arroser & de le rondre souvent, afin qu'il soit toûjours bien vert & bien uni.

GEL

GELÉE. Terme de Confiseur. C'est le suc des fruits qui a reçu une consistance épaisse par le moyen du feu. On fait de la gélée de plusieurs sortes de

fruits comme de groseilles, de verjus, de pommes & autres.

Gélée de groseilles excellente.

Il faut prendre quatre livres de groseilles bien épluchées, puis vous prendrez quatre livres de sucre sans être clarifié, que vous ferez fondre avec de l'eau, & vous le ferez cuire à la forte plume. Vous jetterez les quatre livres de groseilles bien épluchées dans le sucre à la plume, & vous les pousserez par dessus un grand bouillon; vous poserez votre écumoire dessus, afin que vos groseilles se couvrent du bouillon de sucre; lorsqu'elles auront bouilli sept ou huit bouillons, vous les ôterez du feu, vous les jetterez sur un tamis, en appuyant vôtre écumoire par dessus tout doucement: qu'il n'y reste point de jus si on peut. Puis vous remettrez ce jus dans la poële, vous les remettrez sur le feu, & vous verrez avec une cuiller sur une assiette, lorsqu'elle sera gelée.

Et comme ordinairement dans les ménages, on veut l'abondance plûtôt que la beauté, vous pouvez mettre sur quatre livres de sucre six livres de groseilles bien épluchées, & faire de même qu'il est dit ci-dessus; mais il faut les faire cuire un peu davantage; car la raison le veut, & vous ferez de belle gelée de groseilles, vous en pouvez mettre l'épaisseur d'un écu sur vos confitures rouges liquides, cela les conservera, les tiendra fraichement, & empêchera qu'elles ne se moisissent, ni qu'elles ne se candissent. Vous pouvez manger le marc de vos groseilles pendant deux ou trois jours, parce que cela est sucré.

Gélée de verjus.

Il faut prendre du verjus mûr, le mettre dans une poële à confitures avec un verre ou deux d'eau; lorsqu'il aura poussé un bouillon, & qu'il sera amorti, vous le jetterez sur un tamis pour l'égouter, puis vous mettrez du sucre dedans, vous le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit en gélée, & le mettrez dans des pots.

Gélée de pommes.

Ayez des pommes, coupez-les par morceaux, mettez-les sur le feu dans un poëlon avec de l'eau, laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites en marmelade, alors passez-les à travers un linge; cela fait, prenez trois quarterons de sucre pour chaque pinte de décoction, faites bouillir le tout à petit feu, laissez-le cuire jusqu'à ce que vous voyiez que cette liqueur soit en assez bonne consistance pour être congélée; & si vous souhaitez qu'elle soit rouge, vous n'avez qu'à tenir, en cuisant, vôtre gélée couverte, en y ajoûtant du vin vermeil. Cela vous réussira à souhait.

Gelée de corne de cerf, propre pour réparer les forces, pour arrêter le cours de ventre, le flux de vomissemens, & pour résister à la malignité des humeurs.

Prenez demi livre de raclûres de corne de cerf, & six livres d'eau commune; faites bouillir doucement dans un pot vernissé garni de son couvercle, jusqu'à la consomption d'environ les deux tiers de la liqueur. pour lors mettez-en un peu sur une assiete, & laissez refroidir, pour voir si la gélée est faite; si elle ne l'est pas encore, ajoûtez un peu d'eau chaude, & laissez bouillir comme ci-devant; quand vôtre liqueur sera formée & gélée, vous la passerez par un linge, avec forte expression. Ensuite vous y jetterez un œuf battu avec quatre onces de vin blanc, & une once de jus de citron, vous y ajoûterez une demi livre de sucre; puis ayant clarifié le tout, en le faisant bouillir légérement, vous le passerez par un blanchet, & conserverez vôtre gélée dans des pots de fayance, pour vous en servir dans le besoin. Il faut la laisser refroidir avant de couvrir les pots.

Gelée de viperes.

Coupez par morceaux les troncs d'une douzaine de viperes nouvellement separés de leurs peaux, & de leurs entrailles; coupez aussi leurs cœurs & leurs foyes, & ayant mis le tout dans un pot de terre qui ait son couvercle, & dont les jointures soient bien lutées avec de la pâte; faite-le bouillir de suite au bain-marie, jusqu'à ce que les viperes soient cuites dans leur propre suc. Pour lors ayant garni une écuelle d'un linge propre, vous verserez vos viperes dessus, & vous les coulerez toutes chaudes par ce linge, avec forte expression. Puis laissant refroidir vôtre colature, elle se changera en une gélée excellente, que vous conserverez comme celle de corne de cerf. Elle pourroit aussi se faire de la même maniere.

Cette gélée resiste à la malignité des humeurs; elle est propre contre la peste, & autres maladies contagieuses, pour la verole, la lepre, &c. c'est aussi un restaurant admirable, pour rétablir les forces abbatues.

Gelée de coq, & de veau.

Empotez dans un pot de terre neuf, un vieux coq, dont vous aurez ôté la peau, & un jarret de veau avec les quatre pieds, cassés & blanchis. Couvrez le pot exactement, & faites bouillir à petit feu. La viande étant presque cuite, vous verserez par dessus du vin blanc le meilleur & le plus clair que vous aurez. Ensuite ayant passé la liqueur avec forte expression, vous la mettrez dans un poëlon sur le feu; quand elle sera prête à bouillir, vous y jetterez une livre, ou même cinq quarterons de sucre, & quand elle bouillira, vous y ajoûterez les blancs de demi quarteron d'œufs bien frais, avec le jus de cinq, ou six citrons; le tout ayant bouilli, pour le clarifier vous le passerez par une chausse bien claire; & vous mettrez la gélée refroidir dans des pots, que vous couvrirez ensuite, pour vous en servir dans le besoin.

GELINOTTE. La gelinotte de bois, est nourrissante, délicate & très aisée à digerer. Elle appaise & guérit les douleurs nephrétiques.

GEN

GENCIVE. C'est la chair qui recouvre le haut de la machoire inférieure, dans laquelle sont emboëtées les dents. Les gencives sont attaquées de quelques maladies, dont la principale est le scorbut.

Le scorbut est fort familier aux Anglois, & depuis quelques années, les hôpitaux de France en sont remplis; l'air, l'eau & la mauvaise nourriture y contribuent extrémement. Les plus sujets à cette maladie, ce sont ceux qui mangent beaucoup de graisse, de sucrerie, de fruits crûs, des choses gluantes, & qui boivent pour l'ordinaire de la bierre, qui dorment si-tôt qu'ils ont mangé, & qui font peu d'exercice.

L'on ne s'appercevra pas plutôt que les gencives s'écorchent, que les dents commencent à branler, & qu'elles deviennent noires, que la salive est âcre & salée, que l'on a peine à dormir, à cause des douleurs & d'une chaleur que l'on ressent par toute la bouche, qu'il faudra recourir aussi-tôt à la saignée, souvent reiterée s'il en est besoin; & ensuite, aux fréquentes purgations, composées avec le séné, la confection hamech, le sirop de roses; l'on dosera ces remedes suivant les âges, avec une médecine composée d'agaric, ou avec les tablettes *de citro*, ou les pilules d'aloës. Dans les intervales des purgatifs, on fera user de thériaque, ou d'orvietan, & de fois à autre on employera l'une ou l'autre des recettes suivantes, pour en toucher les gencives.

Remedes pour le scorbut.

Prenez de la chaux vive, de l'alun, & du verd-de-gris, de chacun demi once. Mêlez-les dans une chopine de vinaigre, après douze heures d'infusion, servez-vous-en, soit avec du coton ou du linge; sinon usez d'eau de coclearia, ou d'eau thériacale, ou de sel de corail, ou de la cendre d'huitre à l'écaille, ou de la gomme lacque en poudre, c'est le plus souverain de tous les remedes. *Voyez* SCORBUT.

Remede pour les gencives qui saignent.

Mettez du corail en poudre avec du jus de plantain, & que l'on s'en frotte.

Remede pour l'ulcere des gencives.

Prenez du miel rosat, avec un peu d'alun brûlé, & frottez-en l'ulcere, ou de la poudre de corail, ou du jus de plantain mêlé avec autant de gros vin.

Pour les gencives écorchées & pour les dents qui branlent.

Prenez du corail, du bol & du mastic, autant de l'un que de l'autre, & frottez-en la gencive; ou bien faites bouillir des feuilles de chêne, & de leur décoction que l'on s'en gargarise, y ajoûtant un peu d'esprit de souphre; sinon frottez les gencives avec du jus de plantain, ou avec de la theriaque, ou du vinaigre de seille, ou avec de la racine de coleuvrée, ou de la poudre de brione.

GENEST. C'est un arbrisseau dont on distingue deux especes, l'une est appellée genest blanc ou piquant, en latin *scorpius* ou *genista spinosa*, & l'autre est nommée genest d'Espagne, en latin *genista juncea*, ou *genista Hispanica*.

Description du genest blanc.

Le genest s'éleve si haut & si proprement, qu'on le pourroit compter avec les arbres. Il pousse plusieurs branches, desquelles s'élevent une grande quantité de petits brins délicats & pointus qui s'étendent jusqu'à la hauteur d'un pié & demi, ou deux pieds, & ses brins jettent de certaines petites feuilles faites comme celles de la rhûe, & des fleurs en grande quantité, qui sont rouges par le fond, & toutes blanches en haut lesquelles étant de près attachées aux branches semblent autant de perles destinées pour leur ornement.

Lieu.

Cet arbrisseau croît en Allemagne, en France, en Italie, en Espagne, & dans les lieux incultes.

Proprietés.

Les fleurs & les semences du genest piquant, sont en usage dans la Médecine; elles sont deterssives & apéritives, elles sont bonnes pour les maux de rate, pour provoquer l'urine & pour la gravelle.

Description du genest d'Espagne.

C'est un arbrisseau qui jette quantité de verges sans feuilles, lesquelles sont fermes & propres à lier la vigne; il produit une graine qui ressemble aux lentilles, & qui vient des gousses comme les fasfeoles. Sa fleur est comme celle du violier jaune.

Lieu.

Cet arbrisseao naît sur les montagnes & sur les colines. Il fleurit en Juin, & quelquefois plus tard.

Proprietés.

Les fleurs du genest d'Espagne purgent fortement par haut, sans aucun danger, tout de même que l'ellébore. L'eau des fleurs est bonne contre la pierre. La graine pilée & bûe au poids d'une demi dragme, purge par bas, mais elle nuit à l'estomac: c'est pourquoi il la faut corriger avec du miel rosat, qu'on y mêle avec des roses & du mastic. La même purge les phlegmes, provoque fortement l'urine, rompt les pierres des reins & de la vessie, & empêche qu'une matiere étrangere ne s'y arrête.

Culture des genests.

Le genest blanc & le genest d'Espagne se cultivent de la même maniere. Ils demandent peu de soleil, une terre à potager & des arrosemens pendant les chaleurs. Ils se multiplient de semences. On en met deux dans un pot; si elles réussissent toutes deux, on en ôte un pié pour la transplanter dans un autre pot. Avant que de planter la semence, on la fait tremper durant une nuit; pour la faire lever, il faut l'exposer au grand soleil. Les genests font un fort bel effet dans un parterre, & sur tout celui d'Espagne.

GENESTE.

Description.

C'est une plante qui jette des feuilles longues comme celles du lin. Ses fleurs sont jaunes, faites en croissant comme les gousses des pois. Elle n'a point de pointes comme le genest, auquel elle ressemble beaucoup. Elle produit d'une seule tige quantité de verges longues & fermes. Sa graine vient dans les gousses comme celle de la vesse, elle n'a point de différence d'avec le genest, si ce n'est que ce dernier n'a point de feuilles, & a des épines.

Lieu.

On trouve cette plante presque par-tout dans les collines & les bois. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietés.

Elle provoque, subtilise, noit au cœur & à l'estomac. L'eau distillée des fleurs est bonne pour la pierre, aussi bien que la graine pilée, & bûe au poids d'une demi-dragme, & pour l'empêcher de nuire, on la corrige avec la graine de fenouil ou d'anis; elle porge par en haut & par en bas, non-seulement les phlegmes, mais encore les humeurs & les superfluités des reins.

GENEVRE & GENEVRIER, en latin *juniperus*.

Description.

C'est un arbrisseao fort commun, son bois est dur, approchant de la couleur rougeâtre, revêtu d'une écorce rude. Il pousse une grande quantité de branches. Ses feuilles sont étroites, toûjours vertes, & garnies d'épines. Ses fleurs sont de petits chatons qui ne laissent aucun fruit. Ses bayes sont rondes, semblables à celles du lierre, vertes d'abord, & noires quand elles mûrissent, elles renferment trois ou quatre graines oblongues, triangulaires. On leur donne le nom de genievre, ou genevre.

Lieu.

Cet arbrisseau vient par-tout dans la campagne & dans les bois.

Proprietés.

On attribue beaucoup de proprietés à la graine de genievre. Elle conserve le cerveau, conforte la vûe; nettoye la poitrine & la garde de douleur, purifie la voix, chasse les ventosités du ventre, conforte grandement l'estomac, & fait bonne digestion. Elle fait sortir la pierre, est propre contre la gravelle, & fait

bien uriner. Elle est bonne contre la paralysie, contre les tremblemens des membres, contre la peste & le méchant air, contre les fiévres, spécialement contre la quarte. Elle échauffe la moële des os, & fait bonne bouche. Elle est bonne contre les extorsions du ventre, séche les larmes des yeux, sert à la mémoire, fait bon ventre, fait le bon sang, & fait sortir le méchant par les urines. Elle chasse toute langueur intérieure du corps, la mélancolie, & réjouit. On l'employe contre la goute froide; elle fait bonne couleur, & purge tout venin par urine, préserve de tout mal & douleur, fait venir les fleurs aux femmes. Elle doit être cueillie entre les deux Nôtre-Dame d'Août & Septembre; elle est pour lors en sa maturité & vertu; il faut qu'elle soit bien noire.

Usage.

On la fera tremper en vin blanc ou clairet, & autant d'eau-de-vie, l'espace de vingt-huit heures, pour qu'elle soit bien enflée, on la fera sécher sur un linge blanc à l'ombre dans une chambre, puis on la mettra dans une boëte, on la gardera & conservera pendant deux années; quand on voudra en user, on en prendra depuis six grains jusqu'à dix, trois fois la semaine matin & soir.

Le bois du genevrier est sudorifique, on en met dans les tisannes, & on en fait brûler pour préserver du mauvais air. Le bois de genievre est presque aussi sudorifique que le sassafras. On en fait bouillir une once coupée par petits morceaux, dans trois chopines d'eau, jusqu'à la consomption d'un tiers de la liqueur, & on la fait boire au malade par vertées. Il est bon, quand on fait cette tisanne, d'y ajoûter une petite poignée de bayes bien mûres, & bien concassées. On prépare aussi avec la décoction du bois de genievre, un demi-bain qui soulage beaucoup les gouteux. Le vin où l'on fait bouillir les sommités de ses branches, est fort diurétique, & soulage beaucoup l'hidropisie.

Les dragées de saint Roch, qui sont bonnes pour la peste, sont faites de grains de genievre. On fait un extrait de genievre. *Voyez* EXTRAIT.

Teinture de bayes de genievre.

Après avoir concassé des bayes de genievre, les plus belles & les plus mûres que vous pourrez trouver, vous les mettrez dans un mattas, qui n'en doit être rempli qu'à moitié. Puis ayant versé par-dessus de l'esprit de vin, jusqu'à la hauteur de 5 ou 6 doigts, vous le mettrez en digestion pendant cinq ou six jours dans un lieu chaud; & aussi-tôt que la menstrue aura pris une couleur rouge brune, vous filtrerez cette teinture, & la conserverez dans une bouteille bouchée exactement. La dose en est depuis vingt gouttes, jusqu'à deux dragmes. Elle est propre contre la léthargie, l'apoplexie,& la paralysie, contre les humeurs froides, & les loupes naissantes. On s'en sert intérieurement & extérieurement.

Extrait de genievre.

En latin *Theriaca Germanorum*, parce que les Allemands s'en servent comme de la thériaque. *Voyez* EXTRAIT.

Essence de genievre.

Elle est attenuante, incisive, apéritive, propre pour la pierre, les scrophules, les maladies histériques, & autres que nous venons de marquer ci-dessus. La dose en est depuis quatre gouttes, jusqu'à vingt dans l'eau de genievre. La maniere d'en faire l'extraction se trouve au mot DISTILLATION.

L'eau sur laquelle l'essence de genievre surnage, quand on la tire avec le coton, est spiritueuse, odorante, cephalique, stomacale, aperitive, incisive, & sudorifique. On la donne depuis une once jusqu'à cinq. *Voyez* DISTILLATION.

Le sel fixe de genievre est attenuant, incisif, résolutif, diuretique, & propre contre la pierre; on le donne depuis douze grains, jusqu'à deux scrupules. La maniere de le tirer. *Voyez* DISTILLATION.

Eau, ou ratafia de genievre.

Prenez des bayes de genievre bien grosses & bien mûres; mettez-les infuser dans l'eau-de-vie, & ajoûtez-y du sucre à proportion. On en prend le matin, ou après le repas, une ou deux cuillerées.

Sirop de genievre.

Faites infuser chaudement pendant 9 jours des bayes de genievre fraîchement cueillies, & bien mûres; ensuite faites-les bouillir pendant un peu de tems, & après les avoir écrasées avec les doigts, remettez-les bouillir encore un peu, puis passez la liqueur avec forte expression; mettez-les sur le feu avec du sucre suffisamment, & faites-la cuire en consistance de sirop.

Ce sirop est cordial, stomacal, & histérique; on en peut prendre depuis quatre gros, jusqu'à une once. *Voyez* SIROP.

Theriaque ou confiture de genievre.

Cueillez un quarteron de graines de genievre des plus belles & des plus mûres, concassez-les & mettez infuser du soir au matin, dans trois quarterons d'eau commune. Faites-les bouillir jusqu'à ce que l'eau en ait attiré toute la substance; passez la liqueur avec forte expression, & faites-la bouillir jusqu'à consistance de miel, & qu'elle soit couleur de maron. Cette confiture est fortifiante, & propre pour plusieurs maladies; mais singulierement pour la gravelle, le mal de reins, la suffocation de la matrice, pour les foiblesses, le dévoyement d'estomac, le mal des yeux, la surdité, l'hydropisie, l'opilation du foye, le mauvais air, &c. La dose est d'une petite cuillerée qu'on prend le matin & le soir. Il faut s'en abstenir pendant l'été, à cause qu'elle est chaude, à moins que la nécessité n'y oblige.

Préparation de la genevrette.

Faites bouillir trois quarterons de grains de genievre, qui soient beaux & bien mûrs, dans quatre pintes d'eau, jusqu'à consomption de moitié. Passez ensuite sans expression, & faites bouillir la colature, avec demi livre de sucre, demi gros de gerofle, & autant de canelle; le tout étant réduit à moitié, passez la colature dans une serviette double, & la mettez dans une bouteille, avec égale quantité d'eau-de-vie. Cette préparation des bayes de genievre, a les mêmes propriétés que les autres.

GENIEVRE. *Voyez ci-dessus*. GENEVRE.

GENOU. C'est la partie inférieure & antérieure de la cuisse, dans l'endroit où elle se joint avec la jambe.

Des maux de genoux.

Il se fait aux genoux un écoulement d'humeurs, soit du cerveau, soit par l'intemperie du foye, ou de la rate, ou d'autres parties en maniere de rhumatisme, qui cause des foiblesses, avec de très-grandes lassitudes. Aux uns elles sont accompagnées de chaleur, aux autres d'un froid si extrême, qu'à peine les peut-on échauffer. Cette derniere est familiere aux personnes grasses & repletes, & à ceux qui demeurent dans des maisons humides, ou des chambres basses, ou dans des lieux marécageux, ou qui se tiennent longtems à genoux sur la terre, & sur la pierre, ou qui

mangent beaucoup de fruits crûs, ou des legumes venteux, particulierement des pois chiches. Que si cette humeur se répand sur les jambes, elle y cause tumeur & enflure.

Remedes contre les maux de genoux.

I. Celle de froideur se guérit en se purgeant fort souvent, soit avec la manne, ou des tablettes de citro, soit avec des pilules d'agaric, & de cochées, ou avec une infusion de sené, d'agaric, & de rhubarbe, & de syrop de roses, en appliquant un cataplâme fait avec du vieux fromage battu, avec autant de graisse de porc salé, sinon on enveloppera le genoux d'une toile cirée en façon de brodequins, faite ainsi; prenez de l'iris, du clou de gerofle, de la noix muscade, de chacun une demi once; de la betoine, de la sauge, de l'aloës, de la mirrhe, de chacun une once: que tout ensemble soit pulverisé. Faites fondre ensuite autant de cire blanche, avec de l'huile de noix qu'il en faudra, & mêlez-y les poudres, & tout chaudement trempez vos linges dedans. Le cautere peut être encore utile. Quant au regime, on se servira de celui qui est ordonné à la goute pituiteuse.

II. Aux foiblesses causées de chaleur, on se fera tirer deux ou trois fois du sang, ensuite on se purgera avec le petit lait & de la casse, ou avec le catolicon double, dissout dans une décoction d'aigremoine & de chicorée sauvage: ou l'on prendra les eaux minerales, ou le demi-bain, dans lequel on aura fait bouillir des mauves, des guimauves, de la camomille, du melilot, des violettes, & de la parietaire. On usera du lait d'ânesse, ou de celui de vache. On ne mangera ni trop salé ni épicé, ni oignons, ni ail, ni ciboulette, ni pourreaux. L'on trempera beaucoup le vin, & on se moderera sur bien des choses, dont l'excès seroit encore plus nuisible que tout ce qu'on pourroit manger. Ceux qui voudront user de l'un ou de l'autre de ces deux cataplâmes, s'en trouveront beaucoup soulagés.

Cataplâme pour les maux de genoux.

Prenez trois onces de farine d'orge, une once de crottes de chevre, au défaut celles de brebis serviront, une livre de miel, cinq à six cuillerées de vinaigre, mêlez le tout ensemble, & l'appliquez.

Autre cataplâme.

Prenez de la farine de féves, du son bien menu, des fleurs de camomille en poudre, de chacun une once; des crottes de chevre deux onces. Faites cuire le tout ensemble avec autant de gros vin, ou d'hydromel, ou d'oxicrat qu'il en faudra, & sur la fin qu'il commencera à se lier comme en bouillie, ajoûtez-y trois onces d'huile de camomille, ou d'anet.

Autre cataplâme pour l'enflure des genoux.

Faites bouillir ensemble, fiente de vache, grains de froment, & vinaigre. Le tout étant cuit, vous en formerez un cataplâme, que vous appliquerez sur le mal. Ce reméde est infaillible.

GENTIANE, en latin *Gentiana.* C'est une plante dont on distingue en général deux sortes; savoir, la gentiane, dite *alpina*, parce qu'elle croît dans les Alpes, & la gentiane, dite *pratensis*, ou *palustris*, parce qu'elle croît dans les marais & dans les prés. La prémiere est encore de deux sortes; savoir, la grande & la petite, dite autrement *gratianella*, qui n'est autre chose que la *cruciata*.

On ne décrira que la grande gentiane, qui est la plus usitée, & qui entre dans la composition du mithridat & de la thériaque.

Description de la gentiane.

Cette plante a les fleurs jaunes. Ses feuilles sont en quelque façon semblables à celles du plantain, ou plûtôt à celles de l'ellebore blanc, & sont fort grandes & rougeâtres. Sa tige est grosse comme le pouce, & quelquefois plus, elle est lisse & creuse, elle devient haute de plus de deux coudées, elle est distinguée par nœuds d'où sortent ses feuilles, & vers la cime ses fleurs, après lesquelles sont la sémence. Ses racines se divisent dans la terre en plusieurs parties, leur couleur est jaune dedans & dehors, leur substance est visqueuse, tandis qu'elles sont recentes; mais elles deviennent rares à mesure qu'elles deviennent séches: leur goût est fort âcre & fort amer. Ses fleurs sont d'un bleu luisant fait en petites cloches, la graine est large, légere, bourrue, semblable à celle du *spondilium*, enfermée en de petits receptacles.

On l'appelle gentiane du nom de Gentius Roi d'Illirie, qui le prémier en a reconnu les vertus.

Lieu.

Cette plante croît dans les hautes montagnes des Cevenes, d'Auvergne, & de Savoye en lieux pierreux. Elle fleurit en Juin, & la graine est mure en Juillet & Août.

Proprietés.

On se sert seulement de la racine de gentiane que l'on eueille au mois d'Août & de Septembre, dans un beau jour, & dans la pleine lune. D'autres prétendent qu'il la faut cueillir lorsqu'elle commence à pousser les feuilles. Elle est fort efficace pour subtiliser, nettoyer, & désopiler. Nous avons déja dit qu'elle entroit dans la composition du mithridat & de la thériaque.

Il faut choisir la plus saine, & la mieux nourrie, pour dispenser dans la composition du mithridat & de la thériaque où elle entre.

Si-tôt qu'elle est cueillie, il faut la bien laver & la bien nettoyer de toutes ses saletés, & de toutes les parties mortes ou obscures; puis la faire sécher en un lieu bien aëré, hors des rayons du soleil, & étant séchée, il la faut serrer pour s'en servir, comme nous avons dit ci-dessus.

Galien parlant des qualités de la gentiane dit, que sa racine est d'une grande vertu pour attenuer, purger, absterger, mondifier, & désopiler; & il ne faut pas s'étonner si elle a ces proprietés, car elle est extrêmement amere.

Elle provoque les mois, & les urines, & est singuliere contre les scorpions. Elle tue les vers, & empêche la pourriture: elle est souveraine contre les poisons, & même contre la peste; on la donne comme le quinquina dans les fiévres intermittentes; comme elle est fort amere, on l'ordonne plutôt en opiate, ou en bol, qu'en infusion. La dose alors en est d'un gros au plus; & en infusion elle est d'une demi once dans l'eau, ou dans le vin; on y ajoûte une dragme de cristal mineral. La dose de l'extrait qu'on en tire par le moyen du vin blanc, est depuis un gros jusqu'à quatre. L'eau distillée de toute la plante au bain-marie, est un febrifuge encore plus assuré que la racine. On en donne au malade un verre de 4 heures en 4 heures, & dans les intervalles, on le fait manger, selon son appetit. La gentiane est propre dans les fiévres malignes épidemiques, & sa lotion est déterfive & vulneraire.

Le vinaigre où l'on a fait infuser sa racine, est excellent dans les pestes & autres maladies contagieuses.

GENTIL-HOMME. Le devoir d'un Gentil-

homme auprès du Seigneur, est de lui faire compagnie, & de faire les honneurs de la maison, d'entretenir les personnes de qualité qui lui viennent rendre visite; lui donner la main lorsqu'il est malade ou incommodé, & de l'accompagner à la chasse & à la promenade. Il faut qu'il soit lettré: & ordinairement quand on prend un gentil-homme, on cherche une personne de science & spirituelle, qui ait toujours quelque chose d'agréable dans sa conversation, & propre à aller complimenter les amis du Seigneur, sur tous les sujets qui se peuvent présenter. Quand le Seigneur monte à cheval, il a toujours le meilleur cheval après lui; il mange à sa table, & pour tout dire en un mot, c'est sa compagnie & son favori.

GER

GERANIUM. *Voyez* Bec de Cigogne.

GERBER *le vin*. Terme de Tonnelier. C'est mettre les pieces de vin les unes sur les autres, pour les arranger sur les chantiers. Il ne faut gerber le vin, que dans la nécessité, parce qu'il y a du risque.

GERMANDRÉE, en latin *Chamædris*. C'est une plante, dont on peut distinguer trois especes. La premiere germandrée, la seconde germandrée, & la grosse germandrée.

Description de la premiere germandrée.

Cette plante est haute d'un pié, elle pousse sa racine de plusieurs branches tendres. Ses feuilles sont petites, ameres, crenelées tout à l'entour, elles sont semblables aux feuilles de chêne. Sa fleur est petite, & presque purpurine, & d'une odeur agréable, elle environne le sommet de la tige. Sa sémence est petite, noire & ronde. Sa racine est tendre & grêle, se trainant sur la terre.

Lieu.

Cette plante naît dans les montagnes pierreuses & séches. Elle fleurit en Juin.

Proprietés.

La décoction de la premiere germandrée, lorsque l'herbe est nouvelle, est bonne à la toux, contre les spasmes, aux duretés de la ratte, à la difficulté d'urine, à l'hidropisie qui commence; elle provoque les mois, & fait sortir l'enfant du ventre, l'eau distilée prise avec du vinaigre, consume la ratte; avec du vin, elle sert à toutes les maladies du cerveau qui viennent du froid, comme mal de tête inveteré, mal caduc & paralisie. Elle désopile le foye, guérit les fiévres les plus opiniâtres. Elle est propre dans le scorbut, & même dans la goutte. Elle réussit également, soit en poudre, soit en infusion, en décoction, & en extrait. On la donne à la même dose que la petite centaurée. Sa décoction prise chaudement comme un bouillon, avec un peu de miel bien écumé, est très-utile contre la toux invétérée.

Description de la seconde germandrée.

Matthiole met une seconde germandrée qui a les feuilles semblables à celles des chênes, plus rudes & plus minces que celles de la precedente, noirâtres & plus nombreuses. Ses tiges sont quarrées, menues, dures comme du bois, & de la hauteur d'un pan & demi, elles jettent quantité de branches & de surgeons, desquelles par intervalles sortent des fleurs purpurines, comme en l'autre plante, belles à voir, & pourtant ameres.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux pierreux & raboteux. Elle fleurit en Juin & Juillet, & il la faut cueillir quand elle est chargée de graine.

Description.

Galien dit que la germandrée est fort amere, & qu'elle a aussi quelque acrimonie, & par ce moyen il ne faut pas s'étonner si elle ramolit la rate, si elle émeut l'urine, & les mois; si elle incite & subtilise les humeurs grossieres, & visqueuses, & si elle mondifie & nettoye les obstructions des visceres.

Description de la grosse germandrée.

Cette herbe est si semblable à la germandrée, qu'elle trompe souvent les yeux de ceux qui la regardent. Ses tiges sont fort menues. Ses feuilles sont petites & ressemblent à celles des pois chiches, elle produit ses fleurs semblables à celles du chamædris, & sa graine ensuite.

Lieu.

Cette plante vient en grande quantité en Cilicie. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

La grosse germandrée est incisive, & composée de parties subtiles. L'herbe fraîche prise en breuvage avec de l'eau & du vinaigre, ou la Décoction de la même herbe quand elle est séche, consume fort efficacement la rate; on l'enduit aussi avec des figues & du vinaigre, à ceux qui en sont travaillés, on l'applique aussi avec du vinaigre sur les morsures des serpens.

GERMINATION. Pour avancer la germination des graines. *Voyez* Potager.

GEROFLE. C'est le fruit ou la fleur d'un arbre des Indes. Il a la figure d'un clou, c'est ce qui lui a fait donner le nom de clou de gerofle. Le meilleur est celui qui est gros, bien nourri, sec, facile à rompre, odorant, d'un goût piquant & d'une couleur rouge tannée.

Proprietés du clou de gerofle.

Il est cordial, stomacal & céphalique, il attenue la pituite grossiere, on le met dans la bouche pour exciter le crachat & pour appaiser le mal de dents.

Le gerofle confit, pour être bon, doit avoir été cueilli tendre, il doit être d'une odeur agréable & fort peu chargé de syrop.

L'huile de gerofle est d'un blanc doré, quand elle est nouvelle; mais elle rougit en vieillissant. La plus grasse, la plus legere, la plus pénétrante, & la plus forte en odeur est la meilleure. Elle est fort en usage dans les parfums, & on la croit souveraine pour les maux de dents, & la carie des os.

Comme la poudre & l'huile de gerofle sont aisées à sophistiquer, il faut, autant qu'il est possible, les acheter de bonne main.

Les clous de gerofle pris en infusion jusqu'à demi gros, ou en poudre à la dose de huit ou dix grains, sont très-propres dans la léthargie, apoplexie, & paralisie, dans les indigestions, maux d'estomac, & défaillances, dans les sincopes, mouvemens convulsifs & vomissemens. L'huile qu'on en tire *per descensum* a les mêmes proprietés. *Voyez* Cloux de gerofle.

GES

GESSE. C'est une plante, dont on fait deux especes, l'une est la gesse cultivée, qu'on appelle en latin *Lathyrus*; & l'autre est la gesse sauvage, nommée en latin *Chamæbalanus*, & qui est une espece de vesse.

Description de la gesse cultivée.

Elle a la tige anguleuse & plate, les feuilles longues, étroites, aigues, toujours attachées deux à deux à une queue; au milieu desquelles il passe un fleau,

par lequel elles s'attachent aux branches. Ses fleurs sont branches, semblables à celles des pois. Ses gousses sont larges, plates, & nouées en façon de rouleau, dans lesquelles il y a des grains blancs, larges, plats, avec des angles inégaux.

Lieu.

Cette plante croît dans les jardins où on la cultive. Elle fleurit au mois de Juin, & est mûre en Juillet & Août.

Proprietés.

Le jus de toute la plante étant pris en breuvage est bon aux crachemens de sang; & parce qu'il est refrigeratif, il reprime les fluxions de l'estomac, les fleurs des femmes & étanche le sang du nés.

GIB

GIBIER. Dans quelles saisons il faut chasser le gibier. *Voyez* CHASSE.

Pour garder le gibier. *Voyez* CUISINE.

GIBOYER. Terme de chasse. C'est chasser avec le fusil, à pié & sans bruit.

GIG

GIGOT ou ECLANCHE. C'est la cuisse d'un mouton. On fait rôtir le gigot, & on l'apprête encore de quelques autres manieres.

Gigot à la daube.

Prenez un gigot de mouton, ôtez-lui la peau, piquez-le de menu lard, mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi jour, assaisonnez-le de sel, de poivre, de laurier, & de cloux de gerofle : puis faites-le rôtir à la broche, arrosez-le de la sauce où il a trempé; & étant cuit, faites-y une sauce avec le dégoût, un peu de farine frite, & un jus de champignon : après cela servez-le.

Autre gigot.

Ayez un gigot, dépouillez-le de la peau, battez-le avec un bâton pour en rendre les chairs plus courtes, coupez le bout de l'osselet, piquez-le de gros lardons, salez-le, poivrez-le, & puis prenez un pot où vous le ferez bouillir dans de l'eau; & lorsque vous jugerez qu'il pourra être cuit, mettez-y du vin, un peu de verjus, du citron & des cloux de gerofle; cela fait, & lorsque la cuisson sera parfaite, tirez-le; & avant de le servir, épanchez dessus de l'essence d'ail, & puis mangez-le tout chaud.

Gigot de veau.

Toute la façon qu'on fait pour apprêter un gigot, ou gigoteau de veau, c'est de le mettre cuire au pot, & de le manger quand il est bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du bouillon, assaisonné de poivre blanc & du persil bien menu.

GIGOTTÉ, *chien bien gigotté.* Terme de chasse. c'est quand un chien a les cuisses rondes & les hanches larges; c'est signe de vitesse.

GIM

GIMBELETTE. C'est une sorte de patisserie, dure, grosse comme le petit doigt, tournée en rond & faite en maniere d'anneau.

Pour faire des gimbelettes.

Il faut prendre un quarteron de farine ou plus, suivant la quantité que vous voudrez en faire, avec une once & demi, ou deux onces de sucre au plus en poudre, deux ou trois jaunes d'œuf, un blanc d'œuf tout au plus, un peu d'eau de fleurs d'orange, un peu de musc & d'ambre préparés, mais fort peu, si vous y en voulez; pêtrissez le tout ensemble, & faites-en une pâte ferme. Si la pâte n'étoit point assez ferme, vous y ajoûterez de la farine, & non autre chose, faites seulement que la pâte soit ferme & bien pêtrie. Si elle n'est pas maniable & qu'elle ne se puisse pas filer pour la mettre en petits anneaux, vous la mettrez dans le mortier. Si elle étoit trop dure, versez-y une petite goute d'eau de fleurs d'orange, & d'eau claire pour la rendre maniable; puis vous la filerez en petits ronds, vous les ferez revenir dans l'eau bouillante comme des biscotins, vous les dresserez sur des feuilles de fer blanc ou du papier, & vous les ferez cuire de même que les biscotins. Voilà ce qu'on appelle les gimbelettes d'Alby, de Toulouse & de Rome.

GIN

GINGEMBRE, en latin *zingiber*, ou *zinziberis*. C'est une racine un peu plate, blanche en dedans, & grise-rougeâtre en dehors, d'un gout âcre, qu'on nous apporte des Isles Antilles. On la mêle parmi les épiceries. Elle est bonne pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, & pour exciter l'appétit & la semence. On confit au sucre cette racine fraîchement tirée de terre.

Le gingembre réduit en poudre, s'appelle épice blanche, ou petite épice; les Colporteurs & petits Merciers de village le mêlent parmi le poivre. Il faut choisir le gingembre nouveau, sec, bien nourri, d'un gris rougeâtre en dehors, resineux en dedans, difficile à rompre, d'un goût chaud, & piquant. Celui qui nous vient d'Angleterre n'est pas bon. Les confitures, les pâtes séches, & la marmelade de gingembre sont souveraines contre le scorbut. Les peuples du Nord en font un grand usage. Les Indiens le mêlent dans leurs salades.

GINGEOLIER. *Voyez* JUJUBIER.

GINGIDIUM.

Description.

C'est une plante qui est assez semblable à la pastenade sauvage, mais elle est d'un goût plus amer. Sa tige est de la hauteur d'un pié & demi, ronde, branchue, canelée, noirâtre, & pleine de nœuds; elle porte à la cime de ses tiges, des ombelles blanches, garnies tout autour de petites feuilles. La graine venant à mûrir, les ombelles se resserrent comme celles du panais, & sont visqueuses au toucher. Sa racine est blanche, assez longue.

Lieu.

Cette plante se trouve en Sirie & en Cilicie. Elle fleurit en Août, & sa graine est mûre en Septembre.

Proprietés.

Le gingidium est singulier pour l'estomac, soit qu'on le mange crû, ou bouilli; mais il ne veut guéres cuire, on le mange avec l'huile & le garum; quelques-uns avec du vin, ou du vinaigre, il donne de l'appétit à ceux qui l'ont perdu; toutefois il est assûré que l'herbe est plus médecinale que nutritive.

GIR

GIROFLE. *Voyez* GEROFLE.

GIROFLIER, ou VIOLIER, en latin *leucoium*. C'est une plante, dont on distingue deux especes, le jaune & le blanc. Le jaune ne differe presque de l'autre que par la couleur des fleurs, & en ce qu'il croit sur les murailles. L'un & l'autre sont ou doubles ou simples.

Description du giroflier.

Sa tige croît à la hauteur d'environ deux pieds, & jette

jette des rameaux couverts d'une maniere de coton blanc. Ses feuilles sont longues & larges, approchant de celles du saule. Se fleurs sont à quatre feuilles t disposées en croix, elles sont d'une odeur très-agréable: leur couleur est différente dans les différens pieds; les uns sont rouges, ou purpurines, le autres sont violettes, quelques-unes sont blanches, on en trouve de diversifiées. Ses semences sont contenues dans une silique longue & applatie. La fleur est appellée giroflée.

Lieu.

Cette plante croît par-tout où on la cultive.

Proprietés.

Les girofliers sont bons pour les maux de cœur & du cerveau, comme sont les vertiges, l'epilepsie, &c. La conserve qu'on en fait, sert contre le venin de la peste, chasse les vers qui sont dans le corps. L'eau distillée de toute la plante, & sur-tout des feuilles, a les mêmes effets; prise à jeun, elle empêche de s'enyvrer & de se morfondre en voyage.

G I T

GITE. Terme de chasse. C'est le lieu où se couche le lievre.

G I V

GIVRE. C'est une maniere de gélée blanche, qui est si épaisse qu'elle s'attache aux branches des arbres, & y fait même quelquefois des glaçons pendans.

G L A

GLACER. ***Pour faire glacer toutes sortes de fleurs & de fruits, pour paroître dans les grands répas, & en augmenter l'ornement.***

Il faut pour cela faire faire des moules de fer blanc en forme de pyramide carrée, ou en triangle, & faire mettre à l'extrémité de la pointe, un rond de fer blanc pour les y faire tenir, afin de les pouvoir garnir de fleurs ou de fruits depuis le sommet jusques à la base, ce qui se fait ainsi. Si c'est une pyramide de fleurs, il faut les bien arranger, nuancer & diviser par lits, & si c'est une pyramide de fruits, il faut aussi les ranger & diversifier par lits, en mettant toûjours les plus petits du côté de la base; jusques à ce que le moule soit plein; après cela vous les remplirez d'eau & les boucherez de leurs couvercles & les mettrez dans un sceau, baquet, ou autre vaisseau, suivant la quantité, avec de la glace pilée & bien salée dont vous envelopperez & couvrirez les pyramides & les ferez bien glacer: lorsqu'elles seront bien glacées & petrifiées, & que vous les voudrez serrer, vous les tirerez de la glace, & pour les ôter plus facilement des moules & empêcher qu'elles ne se brisent, vous aurez soin d'avoir de l'eau bouillante toute prête, dont vous frotterez avec un linge mouillé dedans la surface des moules des pyramides, ce qui détachera lesdites pyramides d'avec les moules, vous les mettrez ensuite au milieu d'un plat ou soûcoupe que vous aurez préparée pour cet effet, & vous les garnirez tout à l'entour de gobelets, dans lesquels vous mettrez vos eaux glacées, ces sortes d'affaires paroissent beaucoup & font d'un très-bel effet sur une table de conséquence.

Pour faire de la glace.

Mêlez ensemble parties égales de sel ammoniac & de sublimé corrosif, dans quatre parties de vinaigre distillé; vous aurez d'un mélange dans lequel vous ferez rafraîchir vos bouteilles.

Pour faire servir encore au même usage le sel ammoniac, & le sublimé corrosif, il n'y a qu'à faire évaporer le vinaigre.

GLACIERE. *Voyez* MAISON.

GLAIS ou GLIRON, C'est un animal qu'on nomme Loir. *Voyez* le mot LOIR.

GLAIS ou GLAIEUL, en latin *gladiolus*, C'est une plante dont on distingue deux especes, l'une est le domestique, & l'autre est le sauvage. Celui-cy, est encore distingué en deux especes, savoir le grand & le petit.

Description du glayeul domestique.

Il a les feuilles comme la flambe, quoique plus étroites, plus courtes, & plus pointues. Sa tige est haute d'une coudée, & pleine de sue. Ses fleurs sont incarnates, disposées par intervalles, semblables aux fleurs de la flambe, hors qu'elles sont plus petites, & d'une seule couleur. Sa graine est ronde & platte, blanchâtre & charnue: elle est couverte d'une enveloppe rouge-noire comme celle du saffran.

Lieu.

Cette plante naît dans les champs & parmi les bleds. Elle fleurit au mois de Mars & au commencement de Juin.

Proprietés.

La partie supérieure de la racine a une vertu attractive, digestive & dessicative; étant prise dans du vin elle reveille les sentimens de la chair: & bue dans de l'eau, elle guerit les ruptures des enfans. L'écorce pilée & prise dans du vin au poids d'une dragme, est admirable pour les douleurs de la vessie.

Description du grand glayeul sauvage.

Il a les feuilles, la tige, la fleur & la racine comme le glayeul domestique, à la reserve, que le tout est plus petit & plus rude.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux pierreux & escarpés, & sur les colines.

Proprietés.

Le glayeul sauvage a plus de force pour échauffer & déssecher que le domestique, & il a toutes les mêmes proprietés avec plus d'efficace; c'est des fleurs de celui-ci qu'on fait l'huile d'iris qui est excellente pour les enflûres des mammelles, & des testicules.

Description du petit glayeul sauvage.

Il a les feuilles comme la flambe, quoique plus larges & plus pointues; il produit au milieu une tige assez grosse, de la hauteur d'une coudée; elle porte à la cime des gousses triangulaires, qui enferment une fleur rouge, & orangée au milieu. Sa graine est semblable à l'ers, on l'appelle *spatula fœtida*; parce que sa feuille étant pressée rend une mauvaise odeur; sa racine est mince & découpée.

Lieu.

Cette plante vient particulierement en Toscane, on la trouve en plusieurs endroits de la France.

Proprietés.

Le petit glayeul sauvage infusé dans du vinaigre est bon à toutes enflures & apostêmes. Sa racine est singuliere à ceux qui ne peuvent uriner.

Remarques sur les glayeux.

Il y a de deux sortes de glayeul, savoir, le bleu & le jaune : celui-ci qui est l'*acorus* des boutiques, autrement l'*acorus falsus* & *adulterinus*, & qui pourtant est un peu en usage dans la Médecine, s'appelle par quelques-uns *pseudo-iris*, & par d'autres *iris palustris*, à cause qu'il ne croît que dans les eaux & lieux marécageux.

Le bleu est beaucoup en usage, & c'est celui qui est vraiment dit, *iris nostras*. On employe sa racine seulement, laquelle on cueille au printems auparavant qu'il commence à pousser, & lorsqu'elle est encore recente, on en tire le suc par expression, on le purifie, & on s'en sert, étant recent, comme d'un excellent hydragogue. Sa dose est depuis une dragme jusqu'à trois. On en tire aussi la fecule. Quant aux proprietés de cette racine, Schroder dit qu'elle échauffe & desseche au troisiéme degré, qu'elle est grandement hydragogue, & bonne dans les errhines.

GLAISE. C'est une sorte de terre verdâtre, grasse, extrémement serrée en soi, qui se trouve en quelques endroits au dessous de la bonne terre, & qui est mortelle pour tout le jardinage.

GLAND. C'est le fruit non seulement du chêne & de l'yeuse, mais encore, comme dit Mathiole, du hêtre, du liege, & l'*æsculus* & de plusieurs autres arbres qui se rencontrent dans les forêts tant d'Italie que de France, & que les païsans nomment comme il leur plait.

Selon Dioscoride, comme toutes sortes d'arbres qui portent gland, sont astringens, il ne faut pas douter que leur fruit n'ait la même vertu, & particulierement la petite peau qui est dessous leur couverture : on tient que l'écorce du gland est litbontrique.

Le gland étant broyé & mis comme en poudre sert pour la mangeaille des poules pendant l'hiver.

Il sert aussi en Médecine particulierement pour la colique venteuse, pour la dyssenterie, & pour les trenchées des femmes qui sont en couche. On le réduit en poudre, & on le donne depuis un scrupule, jusqu'à quatre dans du vin un peu chaud, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée.

GLANDAGE. *Voyez* USAGE.

GLANDES. *Voyez* ANIMAUX & EMPL. *Manus Dei.*

GLE

GLEINE. *d'oignon*. C'est un terme qui se dit d'une quantité d'oignons qu'on a attachés avec leur vieille fane autour de l'extrémité d'un bâton dans la longueur d'environ un pié & demi ou de deux pieds, & on les porte ainsi vendre au marché.

GLU

GLU. C'est une drogue visqueuse & tenace. Pour faire la glu, levez au tems de la séve, la seconde écorce du grand hou ; laissez-la pourrir pendant quelques jours, à la cave, dans des vaisseaux avec de l'eau ; ensuite réduisez-la en pâte, en la pilant dans des mortiers ; enfin lavez-la en grande eau courante, & après l'avoir bien maniée, & paitrie, serrez-la dans des pots, ou dans des barils.

On peut aussi piler l'écorce de hou aussi-tôt qu'on l'a levée, ensuite la faire pourrir, & la laver comme ci-dessus. La glu la plus verdâtre, la moins puante, & dans laquelle il y a moins d'eau, est la meilleure.

Autre maniere.

Prenez au mois d'Août telle quantité qu'il vous plaira de grain de gui, qui soit verd en dedans, roux en dehors, qui ne soit pas encore mûr, ni farineux ; faites-le sécher, ensuite concassez-le dans un mortier, & mettez-le pourrir dans l'eau claire, pendant douze, ou quinze jours. Ensuite l'ayant battu avec un maillet, dans de l'eau qu'il faut changer souvent, pour en ôter la peau, & jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en une substance gluante & tenace. Pour lors vous le retirerez & le mettrez dans quelque vaisseau, pour le battre avec de l'huile de noix, & les incorporer ensemble. Vôtre glu étant faite, vous la porterez à la cave, ou dans quelque autre lieu frais, pour la conserver dans des vaisseaux avec de l'eau. Le gui de chêne est meilleur que les autres pour cet usage.

Autre maniere.

Faites un gros peloton tout entrelassé d'écorce de gui, quand il est en séve. Mettez-le pourrir dans un tas de fumier, où il y ait de l'eau, pendant cinq ou six semaines. Tirez-le alors, & battez-le bien dans l'eau, jusqu'à ce qu'il soit réduit en une matiere gluante, que vous garderez comme ci-dessus.

Pour manier la glu, quand on veut s'en servir, on n'a qu'à se froter les mains d'un peu d'huile ; ensuite on enduit les gluaux, & autres petits morceaux de bois que l'on tend ensuite, pour prendre des oiseaux.

GLU. *Voyez* PROFITS.

GLUIS. *Voyez* MAISON.

GOB

GOBELET, ou GOBLET. Sorte de petit vaisseau dont on se sert pour boire. *Voyez* MESURE.

GOBER. Se dit en Fauconnerie d'une maniere de chasser la perdrix avec l'oiseau.

GOITRE. *Voyez* GOUETRE.

GOM

GOMME. C'est un suc visqueux, qui découle de differens arbres, où il se congele. Il y en a de plusieurs sortes. On les divise ordinairement en gommes aqueuses, gommes resineuses, & gommes irrégulieres. Les gommes aqueuses sont celles qui peuvent se dissoudre dans l'eau, & dans d'autres liqueurs. La dissolution des résineuses ne se fait que par le moyen de l'huile ; & les irrégulieres ne peuvent se dissoudre que trè-difficilement, quelque moyen qu'on employe.

GOMME, ou *gomme Arabique*. Elle nous est apportée d'Egypte & d'Arabie, où elle est tirée par incision d'un arbre appellé *acacia Egyptiaca*. Elle est en gros morceaux blancs ; tirant sur le jaune qui sont transparens, & qui n'ont aucun goût en apparence, quand on en fait fondre dans la bouche.

Proprietés.

La gomme Arabique est pectorale & humectante. Elle est propre pour incrasser les humeurs sereuses. On la fait entrer dans les médicamens trop violens pour émousser leurs pointes. Elle adoucit l'acreté de la pituite, qui tombe sur la poitrine dans la toux & dans le rhume, on l'ordonne en poudre & en infusion.

GOMME *senegal*. Celle-ci nous vient du Seneg al. Elle nous est apportée en larmes blanches, jaunâtres & transparentes.

Proprietés.

Elle a les mêmes vertus que la gomme Arabique, à laquelle les Droguistes la substituent ordinairement.

GOMME-GUTTE, ou *gutte gomme*. C'est un suc concret ou épaissi, qui se tire d'une plante dont le nom n'est pas encore certain. Il y a des Auteurs qui veulent, qu'il soit tiré du ricinus des Indes, de la grande carapuce, & de l'ésule, & que sa cooleur vient d'ailleurs. D'autres disent que c'est le suc d'euphorbe.

D'autres croyent qu'il est composé de scammonée & de tithimal. Dautres du suc de la grande cheliduine, de scammonée, & de saffran. Et d'autres enfin du suc de la moienne écorce de la frangula. Quoiqu'il en soit, il vient de la Chine, & il n'y a pas fort longtems qu'un a commencé à nous en apporter.

Proprietés.

Cette sorte de gomme purge par haut & par bas toutes les mauvaises humeurs qui sont contenues dans le corps, & particulierement les humeurs sereuses & aqueuses, d'où vient qu'on en use souvent dans les hidropisies, dans la galle & dans les demangeaisons.

Sa dose est depuis cinq grains jusqu'à quatorze. Les Modernes s'en servent pour purger les eaux: ils en usent quelquefois au lieu de scammonée pour aiguiser les médicamens qui purgent trop lentement, mais en bien moindre quantité que dessus, savoir depuis deux grains jusqu'à quatre au plus.

Ceux qui peignent en miniature s'en servent pour faire une couleur jaune.

GOMME LACQUE. Quand elle a été preparée, un s'en sert en Médecine, pour fortifier l'estomac & les gencives. Elle est déterfive & astringente; on s'en sert aussi pour la teinture & le vernis. Elle fait la base de la cire d'Espagne rouge.

Outre ces gommes qu'on apporte des pays étrangers, on en voit quelquefois découler des arbres à noyau, comme des pêchers, des pruniers, des cerisiers & des abricotiers. Il y en a qui prétendent que c'est une espece de maladie, & une maniere de gangrene ou d'apostême procedant de la corruption de seve de ces arbres où elle est extravasée, & devenuеen quelque façon solide, & ressemblant à peu-prés à du cotignac. Elle se forme d'ordinaire à quelque endroit écorché ou rompu, & fait mourir toutes les parties voisines; si bien que pour éviter qu'elle ne s'étende davantage, il faut couper la branche malade à deux ou trois pouces au dessous de l'endroit affligé: on voit aussi quelquefois l'été mourir des branches aux pêchers, sans qu'il y ait rien d'écorché; la gomme se met pareillement aux écussons, & quelquefois à de grands arbres à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tête. *Voyez* PURIFICATION DES GOMMES.

GON

GOND *Pour faire tenir ferme les gonds d'une porte.*

Remplissez de suye de cheminée les trous où vous voulez les placer, appliquez-y vos gonds tout rouges de feu, ils seront inébranlables.

GONORRHÉE. C'est une perte de sémence qui se fait involontairement.

Avant que d'en venir aux remedes, on purgera le malade trois ou quatre fois, & on lui donnera des émulsions rafraîchissantes.

Remedes pour la gonorrhée.

I. Prenez de la thériaque de Venise, que vous laverez dans de l'eau rose, prenez ensuite du mastic, que vous réduirez en poudre subtile, vous n'en prendrez que la quatriéme partie de ce que vous aurez pris de thériaque: mêlez-les bien ensemble, & faites-en un bolus. Il faut que tous les matins le malade étant à jeun, il prenne deux dragmes de ce bolus dans du lait nouvellement tiré. Le soir avant que de souper, il prendra la même dose, & il continuera pendant quelques jours.

II. Prenez une once de balaustes ou fleurs de grenadiers sauvages séches, mises en poudre, & passées par le tamis, & une de bol d'Armenie. Faites-les infuser ensemble dans une demi chupine de vin blanc pendant une nuit. Coulez cela le matin, & donnez-le à boire au malade à jeun, continuant pendant six jours.

Remarquez.

1°. Que de trois en trois jours, il faut saigner le malade, quoiqu'en disent les Médecins, de la veine mediane une fois du bras droit, une fois du bras gauche, principalement s'il y a inflammation aux parties secretes.

2°. Que si le malade ne guérit pas dans ces six jours, & même davantage, s'il est nécessaire, il ne faut pas se dégouter, ni se rebuter de ce remede, car il est très-assuré, & incapable de faire mal.

III. Prenez une once d'ambre jaune; broyez-le bien sur un porphyre, ou marbre, & étant en poudre impalpable, arrosez-le d'eau rose, & le rebroyez, puis laissez-le secher; étant sec arrosez-le de la même eau rose, & le rebroyez, & réiterez toutes ces triturations, humectations, & deslications quatre ou cinq fois. La dose est d'une dragme dans le vin blanc, ou du bouillon, où il aura cuit d'herbes apéritives.

IV. Prenez des racines d'oseille, de fraisier, de nenuphar & de chardon roulant, de chacune égales parties. Faites-en une tisanne. Sur deux pintes de cette tisanne vous mettrez une dragme de cristal mineral, & deux onces des quatre semences froides que vous ferez fondre dedans.

Poudre pour arrêter la gonorrhée.

Prenez poudre d'Iris de Florence, de feuilles de menthe, & de graine d'agnus castus, de chacun une dragme. Ajoutez-y deux dragmes & demi de graine de laitue, le tout étant encore pulverisé & mêlé ensemble, joignez-y une once de sucre, & faites en prendre demi once dans de l'eau ferrée.

Autre.

Prenez parties égales d'agnus castus, de noix de galle, de feuilles de rhue & de mente séches; réduisez-les en poudre séparément. Puis ayant mêle ces poudres différentes ensemble, pour n'en faire qu'une; vous ferez prendre dans du vin ferré, à la dose de deux dragmes, & vous continuerez tous les jours jusqu'à parfaite guérison. Cette poudre est excellente aussi pour arrêter les fleurs blanches.

Remede laxatif pour la gonorrhée, la gravelle, & la pierre.

Mêlez ensemble sel d'ambre blanc, & bonne rhubarbe de chacun, demi scrupule, de tartre vitriolé demi dragme, de thérébentine lavée dans l'eau rose deux dragmes; ajoûtez-y du sucre & de la poudre de reglisse; puis formez un bolus, & faites-le avaler au malade. Ce remede est spécifique; & s'il ne réussit pas d'abord, il faut le continuer.

Remede pour la gonorrhée virulente.

Faites prendre au malade le matin à jeun, six gouttes d'esprit de vin, où l'un aura fait dissoudre du camphre. On en met un gros sur une once d'esprit de vin. Ces six gouttes se prennent dans un verre de vin blanc. Il faut que le malade en prenne aussi le soir en se couchant, & qu'il continue pendant sept jours. Tout le virus étant sorti, & l'humeur réduite à sa couleur naturelle, pour achever sa guérison, il prendra de deux en deux jours le matin à jeun, quatre scrupules de la composition suivante, dont on formera des pilules. Prenez jalap, sené mundé, rhubarbe du levant, de chacun, deux gros, canelle en poudre, deux scrupules, diagrede, trente-six grains, conserve de roses

une once, mercure crud éteint dans la thérébentine blanche de Venise, une once & demi, incorporez le tout ensemble avec de l'oximel. Il faut réïterer les prises trois ou quatre fois.

GOR

GORGE. C'est la partie qui est entre les épaules & la tête. On la prend assez souvent pour le gosier, qui est proprement la partie intérieure de la gorge. Elle est sujette à quelques incommodités.

Remedes pour les maux de gorge.

I. Quand on voit qu'on ne peut avaler sa salive, il faut prendre de l'eau impériale du colcothar, (Voyez en la composition à l'article COLCOTHAR,) prendre un linge le tremper dans cette eau, & le mettre autour de la gorge, où il faut le laisser pendant huit ou neuf heures.

II. L'eau de mûres franches tirée en chapelle, est fort bonne pour le mal de gorge.

III. Faites bouillir de l'orge, mettez-y un peu de sucre, & beuvez-en comme de la tisanne.

IV. Prenez une bonne cuillerée de bon miel, & une cuillerée de vinaigre, mettez-les sur des cendres chaudes, pour faire fondre le miel, ce reméde est souverain. Il faut s'en gargariser la gorge, on peut même en avaler.

V. Il faut prendre une pierre de vitriol de Chipre, & la mettre dans un verre d'eau pour lui en donner la teinture: quand elle sera teinte comme il faut, vous y verserez une goute ou deux de souphre, ce qui la rend aussi claire qu'auparavant. Il faut s'en gargariser; mais on doit avoir soin de n'en point avaler.

Pour les ulceres simples du gosier.

VI. Prenez du jus de feuilles de lierre terrestre, avec un peu de sel, touchez l'ulcere, ou touchez-le avec l'onguent Egiptiac, avec de l'eau bien salée, ou avec une once de miel rosat, mêlé avec un gros d'esprit de souphre, ou d'esprit de sel.

Pour desenrouer.

VII. Faites cuire des feuilles de mauves, pour les manger accommodées en maniere d'épinars.

Autre remede pour le mal de gorge.

VIII. Faites bouillir pour deux sous, ou environ de farine de seigle dans demi setier de lait, pendant un demi quart d'heure. Ensuite jettez-y deux oignons de lys, & faites bouillir le tout ensemble. Etant cuit, faites-en un cataplâme, & appliquez-le tiede sur la gorge. *Voyez* GARGARISME.

GORGE-ROUGE, ou ROUGE-GORGE. C'est un petit oiseau qui est délicieux quand il est gras. On l'appelle rossignol d'antomne. Il a la gorge rouge; il aime l'homme, & se réfugie jusques dans les maisons pendant l'hiver.

GOU

GOUDRON. C'est une composition de poix noire, de poix resine, de graisse, & de suif. On l'employe à la préparation des feux d'artifice, & à faire le calphas des vaisseaux, faute de bray.

GOUETRE. C'est une tumeur engendrée d'une pituide froide & visqueuse, mêlée quelquefois d'humeur mélancolique d'une couleur uniforme, molasse & sans douleur. Ceux qui habitent les montagnes & qui boivent des eaux de neige y sont fort sujets, ainsi que les personnes grasses & repletes qui s'adonnent à boire froid, ou à la glace principalement dans un tems chaud, ou après quelque violent exercice.

Remedes pour les gouêtres.

I. Dès les prémiers jours, il faut remedier au gouêtre, sinon il s'enracine de telle sorte qu'il dure toute la vie. L'on purgera avec de la manne, ou du sirop de roses, composé d'agaric, ou avec des tablettes de citro, ou avec des pilules gourmandes; ensuite il faudra détremper de la gomme de bdellion avec de la salive, & en faire un emplâtre pour entourer le cou.

II. Prenez alun de roche deux onces, os de seiche, éponge sabloneuse de chacun une once. Faites-les calciner dans un pot de terre non vernissé, dans un four, lorsque le pain en est dehors du soir au matin. De cette poudre il en faut mettre le soir sur la langue une petite pincée, frottant bien fort le gosier de haut en bas le matin, & par dessus cette poudre une cuillerée d'eau-de-vie bonne & forte, & en user ainsi pendant douze ou quinze jours.

III. Prenez les petits boyaux d'un mouton que vous mettrez autour du cou, jusqu'à ce qu'ils soient froids, ensuite vous y en appliquerez d'autres chaudement, lorsque le mouton vient d'être tué. Continuez ce remede tant qu'il vous plaira.

IV. Prenez de la poudre de la tête d'une vipere, cousue dans un ruban, que vous mettrez autour du cou.

V. Prenez une éponge fine un peu plus grosse que le poing, & après l'avoir entierement imbibée de bonne eau de vie, & enveloppée d'une poignée de barbes de pourreaux, mettez-la dans une tourtiere de cuivre étamée, faisant un grand feu de charbons dessus & dessous, continuant toûjours jusqu'à ce que la matiere qui est dans la tourtiere soit réduite en charbon. Alors vous l'ôterez & la mettrez dans un chanderon, avec cinq pintes d'eau de riviere, & deux onces de souphre commun; puis ayant choisi environ une douzaine de cailloux sur le bord de la riviere, ou dans l'eau même, vous les ferez chauffer à grand feu, puis vous les mettrez tout enflamés, dans vôtre chaudron, les y laissant jusqu'à ce que l'eau cesse de bouillir. Alors vous les retirerez, & ayant filtré vôtre eau par le papier gris, vous le conserverez dans une bouteille bouchée exactement. Il en faut prendre tous les jours pendant le déclin de la lune, le matin à jeun, & quatre heures après le repas. La dose est de deux cuillerées. On réïtere le même remede, quand il n'a pas réüssi la prémiere fois.

GOUGERE. Espece de gâteau qui se fait avec des œufs, & du fromage affiné.

Maniere de les faire.

Battez dans un bassin pendant un demi-quart d'heure une douzaine d'œufs, délayez-y ensuite peu à peu, deux bonnes cuillerées de fleurs de farine, mettez-y du sel autant qu'il est nécessaire, ensuite ayant bien battu le tout ensemble avec une cuiller, & l'ayant réduit en une pâte fort molle, vous dresserez vôtre gougere sur du papier blanc; & l'ayant garnie de plusieurs morceaux du même fromage, vous la mettrez au four, qui doit être moderément chaud, ou dans une tourtiere, dont il faut avoir soin de graisser auparavant tout le dedans d'un peu de beurre.

GOUJON. Sorte de petit poisson. *Voyez* CHABOT. PECHE. ETANG.

GOUSSANT, se dit en Fauconnerie d'un oiseau qui est fort peu allongé, dont on ne fait pas grand cas pour la volerie.

GOULET Terme de Pêcheur. Ce mot s'entend de l'ouverture d'un filet, par où le poisson entre & n'en peut sortir. Ce goulet est dans un filet la même chose, que les entrées qui sont autour

d'une cage de fer pour prendre des rats.

GOULOT *d'une cruche ou d'un arrosoir.* C'est pour ainsi dire, la bouche par où l'eau entre dans le ventre de l'arrosoir.

GOUTE. C'est une douleur qu'on ressent dans les jointures, & qui revient de tems en tems. Elle est causée par une humeur superflue, qui ne se jette pas seulement sur une jointure, mais encore sur toutes les autres. On lui donne plusieurs noms, suivant les endroits qu'elle attaque; car si elle saisit la main, on l'appelle chiragre; le pié, podagre; la cuisse, sciatique.

La chiragre attaque le dessus & le dessous du poignet, ou la partie externe ou interne de la main, ou les jointures, ou les ligamens des doigts.

La podagre occupe la cheville du pié, & particuliérement la jointure du gros orteil.

La sciatique ou ischiatique est la plus cruelle, d'autant qu'elle n'est pas seulement à la hanche; mais elle s'étend jusqu'aux fesses, par où les nerfs sortent des lombes, & de l'os sacré; de plus, elle se va rendre aux cuisses, & du long des cuisses, au gras de la jambe, jusqu'au bout des pieds.

On reconnoit deux causes principales à la goute, la foiblesse des jointures, & l'humeur superflue, lesquelles l'une sans l'autre ne peuvent engendrer la goute, étant de nécessité pour cet effet qu'elles se rencontrent ensemble; car la foiblesse des parties n'excite jamais cette douleur, d'autant qu'il faudroit que les jointures fussent toûjours débiles; mais il est certain qu'elles en ont; c'est pourquoi la goute n'arrive point sans qu'il n'y ait eu dans la conduite & maniere de vivre, quelque déreglement.

L'humeur qui se jette aux jointures est tantôt sanguine, & tantôt bilieuse; quelquefois melancolique, & le plus souvent pituiteuse, venant de trop manger des crudités, & de ne faire aucun exercice, laquelle du commencement est subtile; mais qui ensuite devient si épaisse & gluante dans les jointures, qu'elle se forme en pierre.

Plusieurs & différentes matieres engendrent la goute; car le sang qui s'est coulé aux creux des jointures venant à étendre les ligamens, les tendons, & les membranes, excite ordinairement une douleur fort sensible. De même la bile qui flue souvent entre les nerfs & les ligamens, en faisant inflammation & distention ensemble, cause encore de cruels tourmens: aussi la pituite venant à s'insinuer dans ces parties-là, y fait pareillement ressentir d'extrêmes douleurs.

A l'égard de l'humeur mélancolique, on la distingue par la pesanteur, ou en réfroidissant, ou en pressant la partie, c'est pourquoi il y a plusieurs sortes de goutes, selon la diversité des humeurs, si-bien qu'elles sont chaudes ou froides. Quoique les goutes attaquent en toutes saisons, cependant elles arrivent plutot au printems & en l'automne, entant que la matiere qui peche, amassée pendant l'hiver au corps venant par la douceur du printems à se fondre, elle est poussée des plus fortes parties du dedans aux jointures foibles & débiles, & à cause de l'inégalité de l'automne, elles se jettent aisément sur les parties qui se trouvent affoiblies.

Il y a encore à observer, que la plûpart des gouteux sont plus astrologues que tous ceux qui font des almanacs, d'autant qu'ils préfagent toutes sortes de bons ou mauvais tems.

Elles attaquent ordinairement les riches, parce qu'ils mangent beaucoup, & boivent par excès, & qu'ils font peu d'exercice; ou s'ils en font, c'est plutot pour accabler la nature, que par nécessité.

Les jeunes gens qui en sont attaqués par des insignes débauches, ne vivent pas long-tems, non plus que ceux à qui elles sont héréditaires; cependant les uns & les autres, par un grand regime y peuvent apporter quelque tempéramment.

Il arrive des maladies très-cruelles, & le plus souvent mortelles, lorsque les goutes ne reviennent pas au tems qu'elles ont accoûtumé; car si cette humeur qui par habitude avoit pris son cours sur les jointures, venoit à se jetter sur la substance du foye, elle y exciteroit inflammation; si elle demeuroit dans les grands vaisseaux, elle causeroit la fiévre continue; si elle se ruoit sur le côté, il s'ensuivroit une pleuresie, & sur les gros intestins, la colique & le miserere. Enfin elle produiroit divers accidens, selon la partie qu'elle attaqueroit; ainsi on a vû plusieurs personnes devenir paralitiques, parce que cet humeur s'étoit répandue sur la substance des nerfs, laquelle en bouchant leurs pores, empêchoit que l'esprit animal n'y pénétrât, & n'y portât sa vertu.

Remédes pour la goute.

Les remédes qui peuvent servir à la guérison de la goute sont universels, comme le régime de vivre, la saignée, & les médicamens purgatifs; & d'autres extérieurs comme la sueur & autres. En l'usage de tous ces remédes, il faut avoir égard aux causes de la goute, aux temperamens des corps, aux endroits où elle se jette, & à ceux d'où elle vient; car comme ces choses ne sont pas toûjours semblables, aussi un même remède ne pourroit servir à toutes: par exemple celle qui seroit causée de matiere chaude, en demanderoit de froids: les modérer à une personne délicate, & les augmenter à celles qui seroient robustes. L'on n'appliquera pas non plus de pareils remédes externes à l'ischiatique qu'à la podagre; & enfin, il y en a qui conviennent au commencement de la maladie, qui ne seroient pas bons au milieu ni vers la fin.

I. Pour apporter du soulagement, & guérir la goute causée par la qualité du sang, il sera à propos de saigner du côté que la douleur s'est jettée. On en tirera peu à la fois, mais plus souvent, suivant toutefois l'âge, & les forces.

Après cela on appliquera sur la partie des linges trempés, soit dans l'oxicrat, ou dans de l'eau de plantain, ou de morelle, ou l'on fera un tel cataplâme.

Cataplâme pour la goute.

Prenez de la mie de pain de froment, humectez-la avec de l'eau rose, & autant de lait de vache qu'il en faudra, & que l'on fera cuire ensuite en bouillie; y ajoûtant sur la fin quelques jaunes d'œufs, & un peu de saffran; sinon l'on fera bouillir des feuilles de jusquiame dans du lait, & l'on en bassinera. Ou l'on se servira de mucilages de lin & de fenugrec avec de la poudre de roses de Provins, de bol, & de terre sigillée, ou d'une pareille terre qui se trouve depuis peu d'années du côté de Blois, que l'on détrempera avec du vinaigre & de l'eau rose, ou du suc de plantain. L'on donnera peu à manger, & encore faudra-t-il que le vivre soit rafraichissant, & que l'on boive peu de vin, ou plutôt l'on n'usera que de petite bierre, ou de cidre, ou de tisanne faite avec des pommes & un peu de sucre. L'on ne mangera rien de salé, ni épicé, ni oignon, ni ail, ni pourreaux, ni moutarde.

Quelquefois l'on fera prendre des lavemens composés avec des herbes ordinaires; l'on purgera sur le déclin de la maladie avec une once de tablettes de suc de roses purgatif, ou avec une once & demi de syrop de roses dans un verre d'eau de chicorée, ou de laitues, ou avec deux onces de manne dans un bouillon.

Autre cataplâme parfaitement bon.

Battez un peu dans un mortier, une poignée de *semper vivum minus*, ou petite joubarbe coupée à deux doigts au-dessus de la racine. Faites-la cuire à petit feu dans un poêlon, avec environ une once de vieux oing du meilleur, que vous aurez fait fondre tout doucement avant d'y mettre vôtre herbe, il faudra la retourner, & la remuer souvent, & quand elle sera cuite, vous y mêlerez une once d'huile de vers, & une cuillerée de bonne crême ; quand le tout aura bouilli jusqu'à consistance de cataplâme, vous le mettrez sur de la filasse, ou sur du linge, & l'appliquerez sur la partie souffrante. *Reméde éprouvé.*

Autre reméde souverain.

Appliquez sur la partie affligée un cataplâme fait de l'herbe qu'on appelle communément oreille de chat, fricassée avec du beurre frais.

Autre reméde qui guérit la goute sans retour.

Prenez hermodactes, turbith blanc, scamonée, canelle, sucre fin & reglisse, de chacune une dragme, ou parties égales. Le tout étant réduit en poudre, bien mêlé, & passé par un tamis, vous en ferez infuser le poids d'un écu, plus, ou moins, selon la facilité, ou la difficulté qu'on a d'être purgé, dans un verre de vin blanc, du soir au matin, & l'ayant bien mêlé, le malade l'avalera, & deux heures après un bouillon. Il gardera la chambre. Cette médecine doit se prendre seulement au décours de la lune, & jamais dans les grandes chaleurs.

Lien.

Prenez une ou deux prises de caryocostin. Cette drogue se trouve chez les Apoticaires. *Voyez* RHUMATISME, vous y trouverez la description du caryocostin.

Eau pour la goute.

Mettez & mêlez ensemble dans un alembic de verre, parties égales de fray de grenouilles, & de fiente de bœuf recente, ou séche ; & distillez-les au bain-marie. On imbibe des linges, de cette eau, & on les applique sur la partie affligée.

Vin pour la goute.

Faites infuser pendant trois heures, à l'équinoxe du printems, le poids d'un écu d'or de graines d'hyebles, dans un verre de vin blanc, & faites-le prendre à jeun. Ce reméde est un excellent préservatif contre la goute.

Huile d'hyebles souveraine contre la goute.

Mettez quantité de grains d'hyebles dans une bouteille de gros verre, & l'ayant enterrée dans du fumier de mouton, vous l'y laisserez l'espace de quarante jours sans y toucher ; au bout de ce tems-là, vous la retirerez, & vous y trouverez une huile d'hyebles admirable ; de laquelle vous frotterez les endroits douloureux.

Autre huile qui appaise les douleurs de la goute sur le champ.

Mettez parties égales de sauge & de lavande dans un pot de terre vernissé, puis ayant versé de l'huile par-dessus, jusqu'à ce qu'elle surnage de trois ou quatre doigts, luttez bien le pot & faites bouillir jusqu'à la consomption d'un tiers. Il faut tremper un linge dans cette huile & l'appliquer le plus chaudement qu'il est possible sur la partie malade. Dans la suite il faut réïterer de tems en tems le même remède, quoiqu'on ne souffrit pas actuellement.

Bain pour la goute.

Mettez dans un sac toute une fourmillere, c'est-à-dire, les fourmis, les buchettes, & la terre qui est dessous. Puis ayant jetté la valeur d'un seau de vin blanc dans la baignoire, vous y ajoûterez une quantité suffisante d'eau chaude, puis ayant placé le malade dans le bain, vous lui ferez tenir le sac ci-dessus enfoncé entre ses jambes. Ce reméde est très-éprouvé, & réussit assez souvent dès la prémiere fois.

II. Pour la goute bilieuse, il ne faudra pas manquer de tempérer & rafraîchir les entrailles, en donnant souvent des lavemens, & tirer une fois ou deux du sang ; en purgeant deux jours après la saignée, avec une once & demi de casse mondée dans deux verres de petit lait le matin à jeun, ou bien avec deux onces de syrop de roses purgatif, ou avec une once de catolicon double en bolus, ou delayé dans un verre de tisanne de chicorée.

L'on appliquera sur la douleur des linges trempés dans de l'eau de roses battue avec des blancs d'œufs, & un peu de vinaigre, ou dans un mucilage de sémence de coings, & de lin & d'eau de solanum, ou de décoction de jusquiame, ou dans du suc de cigue, ou de pavots ; ou l'on mettra dessus un cataplâme fait de mie de pain de froment cuit dans du lait, & dans lequel l'on ajoûtera étant hors de dessus le feu quelques jaunes d'œufs, avec dix à douze grains d'opium & autant de saffran en poudre.

Que si la douleur ne s'appaisoit pas pour tous ces remédes, alors faites bouillir du thim, de l'origan, de la calamente, de la sauge, du romarin, de la lavande dans autant d'eau que de vin, & dans cette décoction toute chaude, on trempera des linges, & on les appliquera sur la partie malade.

Pendant que l'on sera ainsi travaillé de la goute, on mangera peu, on ne boira que de la tisanne, & l'on se purgera de fois à autre avec les mêmes remédes qui ont été ordonnés ci dessus.

III. La goute mélancolique a été souvent guérie par une seule saignée du pié ; c'est pourquoi l'on conseille de la mettre en usage à l'endroit de ceux qui en seront attaqués ; deux jours après les purger avec une infusion de deux gros de séné, & d'un gros de rhubarbe, dans laquelle l'on aura dissout une once de syrop de pommes composé, ou une once de syrop de fumeterre, avec une demi once de confection hamech, ou autant de catholicon double ; il faudra souvent réïterer cette médecine & en diminuer la doze suivant les âges. L'on se servira pour appliquer en dehors, de la décoction de sauge, de flamme, de cypris, de sémence de lin, & de fenegrec, avec l'exact régime de vivre, qui sera prescrit ci-après.

IV. Quant à la goute causée par la pituite, l'on doit plutôt user de la purgation, que de la saignée ; c'est pourquoi dès le commencement l'on fera prendre ce reméde.

Faites bouillir dans une chopine d'eau, une once de mirabolans citrins, une dragme de polipode, avec autant de séné, & deux dragmes d'hermodates. La décoction étant revenue au tiers, coulez-la, ajoûtez-y une once de syrop de roses laxatif, & faites-le prendre de grand matin, il faut réïterer souvent ce reméde.

Si les malades s'accommodoient mieux des pilules, on leur fera user de celles d'agaric, ou de cochées, ou on leur donnera six gros de diaphœnic en bolus; de tems en tems les soirs, ou les matin on leur fera prendre un gros & demi de thériaque avec un peu de vin par-dessus.

L'on fomentera l'endroit de la tumeur avec une

décoction de ſauge, de marjolaine, d'origan, de ſerpolet, de calamente, de rhüe, de fleurs de camomille, de melilot, de roſes rouges, & de betoine. Il y en a qui ſe ſont bien trouvé d'avaler pendant une année entiere le matin à jeun une petite gouſſe d'ail, ou deux dragmes de therebentine de Veniſe dans un œuf frais.

Le cautere eſt un ſouverain remède, appliqué, ſoit au bras, ou à la jambe.

Un autre bien expérimenté pour arrêter la douleur externe des goutes, ce ſera de tremper le linge dans le jus de juſquiame & d'en fomenter la plante des pieds, ce jus ſe peut conſerver dans des phioles, étant bien purifié avec de l'huile par-deſſus.

On a encore l'experience que ſi on lie les pattes d'une grenouille avec une courroye de cuir de cerf, & qu'on en touche la partie malade, la douleur ceſſe.

La patte d'une tortue en fera de même, mais il faut que la droite ſerve au pié droit, & la gauche, au pié gauche. Et ainſi pour les mains, les pattes de devant.

On peut auſſi lier aux pieds du malade, le talon d'un lievre, ou celui d'un aigle, ou une pierre d'aiman, ou l'on étendra le pié d'un veau de mer ſur la douleur.

Regime pour la goute bilieuſe & pituiteuſe.

V. En pratiquant les remedes généraux on obſervera un regime opposé à l'humeur qui domine; par exemple ſi c'étoit la bile, qui eſt fort chaude & ſéche, on uſera d'un aliment contraire, comme les viandes bouillies, plutôt que de celles qui ſeroient roties, de boire le vin fort trempé; il eſt à propos de retrancher une partie des exercices trop ſurnaturels, de rejetter tous les legumes vaporeux, comme oignons, pourreaux, poix, féves, lentilles, moutarde, de ne pas ſouffrir la faim; de dormir un peu tard, d'éviter la colere, & tout ce qui peut chagriner.

Si c'eſt la pituite qui domine, l'on doit preferer les viandes ſéches aux autres; les ragoûts aſſaiſonnés avec de la ſauge, du thim, du poivre, de la moſcade & des clous de gérofle ſeront d'autant meilleurs aux pituiteux, que tout ce qui ſeroit venteux, eſt indigeſte, contraire & malfaiſant; ils ne doivent point ſe mettre à table ſans avoir faim, & d'en ſortir toûjours avec appétit, de dormir peu, & jamais pendant le jour, & pour l'éviter l'on s'exeercera à quelque jeu honnête, ou à qoelque occupation agréable, & l'on bannira tout ce qui ſeroit capable de troubler l'ame.

VI. A l'égard de la ſciatique, le plus prompt remède eſt d'appliquer à la partie malade un cautere, ou de l'envelopper d'une grande peau de mouton, ſur laquelle on aura étendu de la glu, & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, & la renouveller s'il eſt béſoin. Sinon on portera attachée autour de la ceinture une dent de mort, ou l'os d'avocat qui ſe trouve à la jointure d'une éclanche, ou l'on ſe mettra autour du cou un oignon ou une bulbe de ciclamen.

Il eſt fort ſûr qu'en beuvant tous les matins un verre de ſon urine, on s'en trouvera ſoulagé.

Les perſonnes repletes ſe feront ſuer en prenant de la décoction de gayac, & de ſalſepareille. S'il y avoit quelque ſuppreſſion d'hémorroïdes, ou des ordinaires retenus, on pourra ſe faire tirer du ſang du pié, & le provoquer, pourvû que la femme ne ſoit pas hors d'âge, on purgera avec de la manne, ou du ſirop de roſes, ou des tablettes de diacarthami, ou avec des pilules d'agaric ou d'hermodates.

VII. Lorſque la goute deſcend du cerveau ſur les parties d'en bas, on la reconnoît à une peſanteur de tête, & une douleur externe, à un aſſoupiſſement avec quelque friſſon, ou tremblement, à une tumeurs apparentes à la peau qui couvre le crâne.

La prémiere choſe qu'il faudra ordonner pour affoiblir le cours de cette humeur, ce ſera de défendre abſolument le vin, les fruits cruds, les legumes, le laitage, les viandes gluantes & indigeſtes, & le poiſſon.

La tiſanne faite avec de la canelle, du fenouil, de la coriandre & du ſucre, ſervira de boiſſon ordinaire; comme auſſi pour ſe purger, on prendra, ou de la manne, ou du catholicon double, ou des pilules d'agaric, ou des tablettes de *ſucco roſarum*.

On appliquera extérieurement les mêmes choſes qui ſont ordonnées à la goute pituiteuſe. Si l'on peut, on fumera de la ſauge, ou do romarin, ou du thim, ou de la marjolaine, ou de la bétoine, ou de l'hiſope. Ceux qui pourront ſupporter le tabac, en mêleront avec ces ſimples, ou le fumeront pur; deſdites herbes bien ſéchées & pulvériſées, un en poudrera toute la tête. On pourra encore uſer du caffé, ou du thé, ou du chocolat; & ſur la ſuture coronale, on y appliquera un emplâtre de bétoine. Il dependra encore du malade de prendre le bain mineral, ou le ſimple aromatiſé de toutes ſortes de bonnes herbes.

Remédes généraux pour la goute.

VIII. Remede aſſuré & experimenté, *par Mr. Rigolet Superieur du Seminaire de S. Irenée de Lyon.* Prenez la fleur de l'herbe appellée le bouillon blanc, toute la tige en eſt bonne. Il faut la mettre dans un chauſſon, & mettre le pié malade dedans, faiſant enſorte que la douleur ſoit toute entourée de ladite herbe, dans peu de tems la douleur ceſſe: mais on ne peut avoir ladite fleur en tout tems, il en faut faire un onguent dans le tems qu'elle fleurit, lequel fait le même effet, ou une huile, en rempliſſant une grande phiole deſdites fleurs, & la laiſſant infuſer comme les autres infuſions d'huile, ce qui opere le même effet.

IX. Prenez ſcammonée préparée, regliſſe en poudre, *curſema ou terramerita*, gaiac, mecoacam, jalap, turbith, de chacun deux dragmes; crême de tartre, hermodates, ſéné de Levant, guttagamba, eſquine, ellebore noir, rubarbe, *elleſi*, ſalſepareille de chacun qoatre dragmes; ſucre fin une once. Que le tout étant mis en poudre ſeparément, ſoit mêlé enſemble: la doſe eſt d'une dragme dans du vin blanc, ou du bouillon, par quatre matins différens, de quatre jours en quatre jours. Ce remède eſt auſſi bon pour la verole.

X. Prenez une poignée d'armoiſe, faites-la bouillir en h ile d'olive, juſques à la conſomption de la troiſiéme partie, frottez-en la partie douloureuſe, & vous ſentirez en peu de tems que la douleur s'appaiſera.

XI. Prenez la tête d'un milan plumée & brulée, on en fait une poudre, dont on prend ce que l'on peut avec trois doigts, laquelle étant bûe avec de l'eau, aide aux gouteux.

XII. Le cuir du talon de la patte droite du vautour mis ſur le pié droit, & de la gauche ſur le gauche du gouteux, peut appaiſer la douleur. Cardan.

XIII. Prenez des feuilles de lierre, pilez-les ſi vous voulez, & appliquez-les ſur l'endroit de la douleur.

XIV. Prenez du tabac en feuilles vertes, diſtillez-

les jusqu'à siccité : Prenez le *caput mortuum*, mettez-le dans un pot de terre à feu, & faites-le calciner à blancheur, tirez-en le sel avec de l'eau commune bien claire, réunissez ce sel avec son esprit, & puis prenez du tartre ce qu'il vous plaira, il faut le calciner entre les charbons lit sur lit. Jettez le tartre calciné dans l'eau claire & chaude, filtrez-la, faites-la évaporer dans du verre jusqu'à siccité. Mettez un peu de ce sel dans l'esprit, & appliquez-le chaud sur la douleur avec du coton ou un linge.

X V. Prenez de l'huile de cire jaune, qui se fait en hachant la cire, & la mêlant avec des os calcinés, ou avec des cendres ; & en faisant la distillation au bain de sable. Il faut oindre de cette huile un peu chaude, les parties où est la douleur.

X V I. Pour se preserver de la goute, il faut prendre une gousse d'ail, la bien nettoyer, & l'avaler le matin, durant le declin de la lune.

Autre pour se preserver de la goute.

Enveloppez-vous les pieds tous les soirs en vous mettant au lit, de feuilles d'aune cueillies deux jours auparavant. Elles attireront toute l'humeur de la goute.

X V I I. Il est bon de faire un emplâtre avec jus de choux rouges & d'hiebles, farine de féves, fleurs de camomille & roses pulvrisées, & l'appliquer sur le lieu où est la douleur.

X V I I I. Ratissez la racine de grande consoude, qui soit encore verte & nouvellement arrachée de terre, étendez ce qui sera ratissé sur un linge en forme de cataplâme, & l'appliquez sur le lieu malade.

X I X. Prenez racines & feuilles d'hieble, feuilles de scabieuse, menue consoude, sauge sauvage ; faites bouillir le tout ensemble dans du vin, puis passez le tout par un tamis, & ajoûtez-y huile d'aspic, eau-de-vie, & graisse de pieds de bœuf ou de vache.

X X. Prenez une oye grasse & bien plumée & nettoyée par dedans, puis farcie de chatons bien nourris, hâchés bien menu avec du sel commun, & rôtie à petit feu, & que ce qui sera distillé, soit retenu pour faire liniment sur la partie où l'on sent la douleur.

X X I. On applique aussi pour les douleurs, des petits chieos sur les lieux gouteux.

Autre pour appaiser les douleurs de la goute.

Mettez de la chaux vive dans un pot, versez-y de l'eau jusqu'à ce quelle surpasse la chaux de quatre doigts. Laissez infuser pendant six ou sept jours, puis ayant éteint dix ou douze fois une lame d'acier rougie au feu, dans quatre livres de cette eau, vous y ferez infuser l'espace de cinq ou six jours, quatre onces d'airain réduit en poudre, & vous en bassinerez la partie affligée. *Remède excellent.*

Autre éprouvé.

Appliquez sur la goute un hareng salé, ouvert en long par le milieu.

Autre

Broyez une bonne quantité de limaçons avec leurs coquilles, jettez par dessus une cuillerée & demi, ou deux cuillerées de bonne eau-de-vie & le tout étant bien mêlé, appliquez-le en cataplâme sur l'endroit douloureux.

Autre

Appliquez sur la goute une chauve-souris écrasée.

Autre

Prenez squine & salsepareille coupées bien menu, bois de gaiac, de chacun deux onces ; hermodactes non cassées, trois onces. Faites bouillir le tout dans dix pintes d'eau, jusqu'à la diminution d'environ deux pintes ; puis ayant passé la décoction, vous en ferez boire au malade, même à ses repas, au lieu de vin. S'il ne pouvoit s'en passer, on pourroit lui en donner un peu, mais bien trempé. La fluxion étant arrêtée, & les douleurs appaisées, vous lui ferez prendre la médecine suivante pour le purger. Il faut faire infuser dans deux pintes de cette décoction sené, demi once, rhubarbe, deux gros, avec un peu d'anis & de reglisse, le tout ayant infusé du soir au matin, vous passerez la liqueur, & la garderez dans des bouteilles. La dose est d'un verre, que le malade doit prendre le matin, deux heures avant d'avoir bû ni mangé, & le soir trois ou quatre heures après le repas ; & il doit continuer ainsi pendant plusieurs jours.

X X I I. Galien dit avoir amolli toutes duretés de genoux, en appliquant dessus un vieux fromage tout rancide, broyé avec de la décoction d'un jambon salé.

X X I I I. Il faut prendre une poignée de graines de lin, & une poignée de graines de persillon, les mettre dans un demi-setier de lait, & faire bouillir le tout ensemble dix ou douze bouillons ; puis mettez le tout dans une chaussete ou autre linge plié en double, que vous appliquerez le plus chaudement que vous pourrez sur la partie malade, où vous le laisserez cinq ou six heures. Si la douleur continue, il faut faire chauffer le même cataplâme, & l'appliquer comme la prémiere fois.

X X I V. Pour la goute froide, prenez du fumier de vache noire, mettez-le dans un pot bouillir avec du bon vin l'espace d'une heure, puis mettez de la sauge hachée par petits morceaux dans ce pot, & faites-le encore bouillir un peu. Faites-en un cataplâme, que vous appliquerez sur la douleur.

X X V. Pour la goute froide, chaude ; ou autres douleurs, par Mr. Lemery.

Prenez eau de fleurs d'orange, ou de limons ; eau de romarin, eau de fleur d'aspic, terebentine de Venise. Mettez le tout ensemble, & faites-le bouillir l'espace d'un *credo*, dans un petit pot de terre vernissé, en l'agitant avec la spatule de bois ; & quand vous l'aurez ôté du feu, ajoûtez deux bonnes cuillerées d'eau de-vie raffinée, autant d'huile de cire, le battant toûjours jusqu'à ce qu'il soit tiede ; puis appliquez-le sur une peau de chevrotin blanche, & mettez-le sur la partie douloureuse, & laissez trois jours sans remuer ; & si la douleur ne passe pas, réïterez l'emplâtre.

Autre emplâtre.

Faites bouillir deux livres d'huile rosat, avec demi livre de vinaigre rosat du plus fort ; jusqu'à consomption des serosité. Ensuite ajoûtez-y une livre de ceruse en poudre. Faites cuire le tout en remuant continuellement, jusqu'à ce que l'emplâtre noircisse. Etendez-le sur un linge, & appliquez-le sur la goute.

X X V I. Prenez du bois d'aune, faites-en des cendres selon l'art, tirez le sel avec du vin blanc, & prenez de ce sel & du sel décrépité, parties égales. Broyez-les, faites-en une pâte avec l'huile de tartre, & mettez-la résoudre à l'humidité : vous aurez une pierre comme du cristal ; l'ayant coagulé selon l'art, broyez-la avec autant d'onguent rosat, & autant d'huile de sauge, & gardez-la comme un trésor inestimable. On s'en frotte chaudement soir & matin, ne changeant point de linge, & beuvant de bon vin blanc.

Ce remede guérit immanquablement toute sorte de goutes, aussi bien que le mal de dents en trois heures.

X X V I I. Faites porter dans un jardin bien exposé au grand soleil, un lit tout garni de rideaux. Faites

tes secher au soleil le plus chaud de l'année séparément les couvertures, draps, matelats & la paillasse, tournez-les & les retournez jusqu'à ce que le tout soit bien chaud : il faut que le malade en se mettant au lit, prenne quelques eaux sudorifiques, comme celle de chardon benit, pour exciter la sueur; qu'il se mette au lit dans le jardin les rideaux baissés & qu'il sûe deux ou trois heures, enfin le plus qu'il pourra; puis il faut l'essuyer avec des linges chauffés au soleil, & réiterer la même chose trois jours de suite.

Monsieur le Président N. assure qu'un Gentilhomme fût entierement guéri par ce remede de la goute, après l'avoir gardée 25. ans, & être demeuré douze ans dans un lit, sans pouvoir se remuer. Il avoit soixante & huit ans quand il fût guéri.

GOUTIERES. Terme de Venerie. Ce sont les raies creuses qui sont le long des perches, ou du marrain de la tête du cerf, du daim, ou du chevreuil.

GOUVERNEUR. C'est un Officier qui commande pour le Roi dans une Province. On donne aussi le même nom à celui qui commande dans une Place, ou dans une Citadelle. Ces Officiers ont sous eux d'autres Officiers, auxquels on donne le nom de Lieutenans-Généraux de la Province.

Obligations des Gouverneurs & Lieutenans-Généraux des Provinces.

Les Gouverneurs de Province conserveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles à executer ce qui suit; car S. Paul dit dans la premiere Epître à Timoth. chap. 4. vers. 9. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

I. S'ils ont les vertus & les qualités nécessaires pour se bien acquitter des devoirs indispensables de leurs charges, qu'un Pere de l'Eglise a renfermés dans une lettre à un Gouverneur de Province; *S. Thom. 2. 2. quæst. 16. art. 2. in corp.*

Prémiere qualité.

Donnez à Dieu toute la gloire de vos actions, lui dit ce Pere; car reconnoissant que c'est lui qui vous a soumis les peuples, vous ne vous considererez assurément que comme l'exécuteur de ses volontés, & vous les conduirez plus par la sagesse & la douceur de vos avis, que par la force de vôtre puissance & de vôtre autorité. *Ferrandi Diaconi Ecclesiæ Carthag. ad Reginum Comitem. 1. Regula.*

Seconde qualité.

Que vôtre vie soit le miroir de ceux qui sont sous vôtre conduite, travaillez à être tel que vous voulez que soient les autres : car la vie d'un bon Gouverneur est comme un excellent miroir, où l'on apperçoit non sous de fausses apparences, mais véritablement la foi, la justice, la temperance, & la prudence. Pour bien juger de l'avenir, vous serez un Gouverneur fidelle, si au jugement des sages, & non des flatteurs, vous faites voir que vous croyez ce qu'il faut croire, que vous ne trompez personne, & que vous tenez vôtre parole. Vous serez juste, si vous êtes exact à punir le vice, à favoriser la vertu, & à récompenser chacun selon son merite.

On remarquera vôtre tendresse, si vous témoignez de l'amour pour les pauvres, si vôtre conduite est charitable, si vous secourez ceux qui ont besoin de vôtre assistance, si vous êtes indulgent à ceux qui reconnoissent leur faute; si vous instruisez selon les regles de la véritable sagesse, ceux qui sont ignorans; si vous faites rentrer dans le bon chemin ceux qui s'en sont éloignés par leurs déreglemens; si vous accordez les différens, & si vous priez Dieu pour vos ennemis.

Vous serez patient, si on vous voit appliqué, non à la recherche de vos propres interêts, mais de ceux du prochain, si vous souffrez les injures sans esprit de vengeance; si vous ne vous élevez point dans la prospérité, ou si vous ne vous laissez point abbatre dans l'adversité; si vous demeurez ferme dans vos bonnes résolutions, & si vous esperez même contre l'esperance; si vous ne faites rien sans précipitation & sans conseil; si vous recevez les ordres de vôtre Prince avec soumission, & si vous vous faites obéir en paix & sans trouble.

Vous serez retenu & moderé, si vous ne prenez & ne désirez pas le bien d'autrui; si vous ne faites rien par violence ou par fraude, mais en observant les regles d'une juste moderation; si vous ne vous laissez point emporter au plaisir ou à l'avarice, si vous ne faites rien de contraire aux loix ou aux bonnes coûtumes. Si vous êtes ainsi retenu & moderé, la prudence pour les choses à venir ne vous manquera pas, vous préviendrez facilement les mauvais desseins & prévoirez les évenemens de chaque chose, vous étoufferez les revoltes, les guerres, les relâchemens de la discipline, & les brigandages dans leurs sources, & par ce moyen vous maintiendrez les peuples dans l'ordre, dans la tranquillité & dans la discipline.

Troisiéme qualité.

Ne désirez point la gloire de commander, mais recherchez l'utilité de ceux qui sont sous vôtre charge. Vous vous acquitterez de ce devoir si vous ne nuisez à personne, & si autant qu'il sera en vous, ou plûtôt autant que Jesus-Christ vous le permettra, vous vous opposez à ceux qui en ont la volonté. Vous ne nuirez à personne, lorsque vous ne souffrirez pas qu'on vende les graces que vous faites; car que servent aux sujets les liberalités d'un Prince, si des Officiers en prennent occasion de satisfaire leur avarice; & puis comment corriger ceux de dehors, si ceux qui l'approchent sont dans le déreglement? Prenez donc garde qu'aucun des vôtres ne fasse tort à personne, & surtout aux pauvres; un homme sage ne peut point prétexter son ignorance, en disant, Je n'ai rien appris, on ne m'en a fait aucune plainte; car c'est à lui de s'informer de ce que font ses gens, parce que personne n'a la hardiesse de lui porter ses plaintes. Faites ensorte que vous laissiez riches ceux que vous avez trouvés pauvres; s'il ne tient qu'à vous, soulagez les peuples sans retardement : que si le moyen n'est pas en vos mains, donnez-en avis au Souverain; soyez un témoin fidelle de la misere de ses peuples, ne cessez point de solliciter sa majesté par vos prieres & par vos supplications, jusqu'à ce que vous leur ayez obtenu quelque soulagement.

Quatriéme qualité.

Aimez l'Etat comme vous-même, ne faisant jamais à personne ce que vous ne voudriez pas que l'on vous fit; considerez que comme vous ne voudriez pas recevoir du dommage, du déplaisir, ni deshonneur, vous devez aussi délivrer l'Etat de ces maux. Comme il vous déplairoit qu'on vous fit en particulier quelque violence, vous devez aussi haïr ceux qui font des violences à l'Etat; prenez garde aussi qu'on ne pille point les Peuples de vôtre Gouvernement. Comme vous detesteriez & tiendriez pour un véritable ennemi celui qui vous calomnieroit, tenez aussi pour exécrables ceux qui calomnient une Province toute entiere. Vous pensez peut-être qu'il est difficile de calomnier toute une Province; mais croyez-moi, on la calomnie souvent; ces calomniateurs sont les Parti-

fans, les donneurs d'avis, qui promettent des choses impossibles, afin d'avoir le pouvoir d'opprimer les pauvres. Quoique les Provinces soient désolées & toutes ruinées par les guerres, ces sortes de gens font accroire qu'elles sont dans le même état qu'elles étoient auparavant. Ils soûtiennent faussement qu'elles sont si florissantes, qu'elles peuvent porter les charges ordinaires, & encore de nouvelles. Mais, ô cupidité insatiable! toute la diligence de ces sortes de gens, n'est qu'un excès de cruauté, & toute leur prévoyance ne peut être justement appellée qu'une pillerie; ils ne veulent acheter de grands partis, que pour les vendre bien cher; ils font esperer de faux gains, pour faire de véritables vols: ils flattent pour nuire; ils font semblant d'avoir un soin pieux des affaires publiques, mais en même-tems ils s'éfforcent de ruiner toutes les Provinces; ils veulent détruire & non pas gouverner; ils veulent dissiper, & non pas conserver; ils veulent dévorer les peuples, & non pas les nourrir; ils donnent lieu aux séditions, ils augmentent les miseres publiques, & ne laissent par-tout que des sujets de larmes. Eloignez-vous de ces sortes de gens, que vôtre maison leur soit toûjours fermée; mais comme tout homme qui s'aime, doit aimer Dieu plus que soi-même; car aimer Dieu moins que soi-même, ce n'est pas s'aimer, c'est se haïr: quiconque aussi aime l'Etat comme soi-même, doit aimer Dieu plus que l'Etat.

Cinquiéme qualité.

Preferez les choses divines aux choses humaines. L'Eglise Catholique est une demeure, où le souverain Médecin guérit nos playes; celui qui est prêt de répandre son sang pour sa deffense, est véritablement fils de la promesse. C'est pourquoi vous qui êtes un bon & fidelle Gouverneur, croyez, croyez tout ce qu'elle enseigne dans ses dogmes, publiez-les, deffendez-les, conduisez-y ceux qui ont quelque docilité pour y entrer, & forcez ceux qui y apportent de la résistance, non pas la rigueur des supplices, ni par la terreur de l'épée, mais par une correction modérée, & par une severité pleine de charité. Bannissez la crainte qui combat pour le diable, que les hérétiques reconnoissent que vous êtes catholique, qu'ils voyent que vous détestez les hérétiques; que le tems de vôtre gouvernement fasse cesser l'assemblée des pecheurs, & que le nombre des Elus s'augmente. Si c'est une grande gloire d'étendre les bornes d'un Empire, combien de gloire acquiert celui qui par ses travaux fait croître & multiplier l'Eglise? Réjouissez-vous des gains que fait Jesus-Christ, & affligez-vous de ses pertes; vous conduisant avec cette sagesse à l'égard de ceux qui sont sous vôtre charge, vous pourrez avoir la force de résister aux ordres contraires à la véritable foi, si vous en receviez quelques-uns de la part des puissances supérieures & des Rois mêmes qui vous ont établi Gouverneur; & si vous êtes prêt de souffrir le martyre, vous saurez leur resister. Cette vertu de préferer les choses divines aux humaines, va bien loin, & a autant d'étenduë que la justice. Que l'esperance d'un gain passager & périssable ne fasse point souffrir de violence aux veuves; que les biens des pupilles n'ayent point besoin de la protection d'un Tuteur; que les injustes plaideurs n'ayent point avantage d'une malheureuse victoire. Ecoutez favorablement les requêtes des Prêtres, occupez-vous souvent à la priere & à la lecture spirituelle, quelque grandes & quelque pressantes que soient vos occupations.

Quant au sacrifice des aumônes, qui le peut mieux offrir qu'un Gouverneur, à qui la grandeur de sa puissance fournit tant d'occasions d'exercer la charité, s'il préfere les choses divines aux choses humaines, & qui peut mieux encore que lui exercer l'autre genre d'aumône qui est de pardonner à ceux qui l'ont offensé, puisque personne n'aquiert plus de loüanges en remettant & pardonnant les offenses que celui dont la colere est presque toûjours suivie de la mort; Personne n'acquiert plus de gloire en aimant ses ennemis que celui qui a le pouvoir de les faire périr. Mais rien ne fera mieux connoître que vous préferez les choses divines aux choses humaines, que lorsque vous ne jurerez jamais par fraude, que vous ne tromperez personne par un faux serment quelque ennemi de longue main qu'il puisse être. Quelques plaies qu'il fasse à l'état, il ne le faut jamais tromper par un faux serment, rien ne peut être plus sacré & plus immuable que la parole qui prend à témoin la vérité éternelle. Il n'y a qu'une seule chose qui puisse porter legitimement à fausser son serment; savoir lorsqu'on a juré de faire quelque chose capable d'offenser la Majesté de celui par qui on jure; parce qu'alors ce n'est pas préferer les choses humaines aux divines; mais c'est au contraire préferer les choses divines aux humaines, lorsque l'on se repent d'avoir fait un serment que l'on auroit honte d'accomplir.

Préferons la vérité à tous les avantages temporels qui nous pourroient revenir; & alors il sera vrai de dire que nous préferons les choses divines aux humaines. Mais il faut que cette vérité nous soit manifestement montrée par une raison évidente, ou qu'elle nous soit marquée dans l'écriture Sainte, ou qu'elle nous soit enseignée dans la doctrine fidelle & irréprochable des Evêques & des Prêtres; car souvent on soûtient la fausseté sous l'apparence de la vérité. Et si les bons Gouverneurs n'ont le cœur plein d'une humilité vraiment chrétienne, qui les porte à se dépouiller de leur puissance séculiere toutes les fois qu'ils veulent rechercher la vérité, ils préfereront miserablement les choses humaines aux divines. N'étant que disciples de l'Eglise quelques grands qu'ils soient dans le monde, ils auront la hardiesse de s'en dire les maîtres, & ils ne voudront plus suivre les jugemens des Evêques, mais plûtôt se rendre les Juges & les censeurs de ce qu'ils auront ordonné.

Si vous voulez agir en bon & sage Gouverneur, ne faites rien sans consulter l'Eglise; & si vous avez quelque peine dans l'esprit, ne vous attachez pas à vôtre propre sentiment, & n'obligez pas les autres à le recevoir, s'il n'est conforme à celui de l'Eglise. Consultez les Evêques avec humilité, pour recevoir leurs avis, & non pour tirer d'eux avec une espece de violence, des réponses favorables à vos désirs. Ne souffrez jamais que dans l'étendue de vôtre Gouvernement, on viole les Decrets des Canons; car si vous craignez de violer les loix que les hommes ont établies, comment oserez-vous mépriser les décisions du Saint-Esprit?

Ne savez-vous pas que c'est par le mouvement du Saint-Esprit que les Peres ont parlé dans les Conciles? Si donc nous violons leurs commandemens, nous faisons injure à celui qui parle par leur bouche. Tous ceux qui se glorifient d'appartenir à l'Eglise, doivent vivre selon les loix de l'Eglise, & principalement selon celles que l'antiquité a autorisées; & pour cette raison les coûtumes qui ne sont établies sur aucune loi, mais seulement sur un perpetuel usage de l'Eglise, doivent être gardées avec le même respect; on ne les doit point rejetter, si elles ne sont pas contraires à la véritable foi. Ne vous étonnez point des différentes coûtumes des Eglises particulieres, pourvû qu'il y ait unité de créance. Quand vous voyez une Eglise particuliere, si vous y remarquez la foi véritable, suivez ses anciennes pratiques, & ne vous ingerez pas d'in-

troduire aucune nouveauté dans les choſes ſaintes.

Sixiéme qualité.

N'affectez point de paroître trop rigoureux ou trop juſte, ni d'être plus ſage qu'il ne faut dans les rencontres. Aimer trop les choſes ordinaires, & avoir trop d'averſion pour celles qui paroiſſent extraordinaires : c'eſt ce que l'on peut appeller une trop grande juſtice, qui mérite plutôt du blâme que des loüanges. Un homme a commis un grand crime, & il a mérité un châtiment public. Moderez la ſeverité des Loix, & lorſque vous le voyez ſur le point d'être puni, ſouffrez que la miſericorde vous diſe intérieurement, ne ſoyez point juſte par excès. Un autre oubliant la Loi de l'amitié ne vous rend pas ſes devoirs, il mérite ſans doute d'être châtié. Reprimez, je vous prie, vôtre juſte reſſentiment, ne le traitez pas à l'égal de ſa faute, ne le regardez pas comme un ennemi, mais repréſentez-lui ſa faute comme s'il étoit encore vôtre ami; ſoyez donc juſte, mais avec quelque condeſcendance. Soyez juſte en reprenant ceux qui ſont dans le déréglement ; mais uſez de la patience à l'égard de tous; conſiderez quels ſont ceux qui ſont ſous vôtre charge ; quelle eſt la dureté des cœurs que vous déſirez amollir, afin que vous ſervant tantot de menaces, tantot de châtiment, & tantôt de pardon, vous ne laiſſiez aucun crime impuni, ſur-tout des gens de guerre, encore que vous ne leur faſſiez pas toûjours ſouffrir des ſupplices auſſi rigoureux que le méritent leurs crimes.

O trés-ſage Gouverneur, combien y a-t-il de choſes qu'il faut diſſimuler? combien à tolerer? combien y en a-t-il qu'il faut paſſer légerement? combien y en a-t-il qu'on doit accorder à l'entremiſe des Evêques & des Prêtres? ſur-tout il ne faut jamais mal parler de perſonne, ni chercher avec trop de curioſité la vie de ceux qui paſſent pour gens de bien, pour y reprendre quelque choſe ; car c'eſt un excès de juſtice, qui nous rend coupables nous-mêmes de vouloir examiner avec trop de ſévérité la vie des autres, ſans conſiderer l'infirmité humaine, comme ſi celui qui commence à ſe tirer du peché pouvoit vivre ſans tache. Ne faites donc pas profeſſion d'une juſtice ſévére, mais pratiquez plutôt le conſeil de l'Apôtre, en conſiderant combien vous êtes foible vous-même, afin que Dieu ne vous laiſſe pas tomber dans la tentation.

Et certes celui qui s'emporte ainſi contre les pecheurs, comme s'il étoit lui-même exempt de peché, tombe miſerablement dans l'abîme de la cruauté ; & au lieu de penſer à ce que dit ſaint Paul, ſupportez les infirmités les uns des autres, & vous accomplirez ainſi la Loi de Jeſus-Chriſt; en ne voulant condeſcendre aux foibleſſes de perſonne avec patience, il ſe rend lui-même inſupportable à tout le monde, & s'attirant ainſi peu à peu la haine de tous, il ouvre la porte aux revoltes particulieres, & enſuite aux guerres ouvertes. Pour vouloir être trop ſévére, il tombe dans l'injuſtice & la cruauté, & ſe rend indigne du nom qu'il porte; mais la pieté eſt utile à tout, dit l'Apôtre. Si la ſévérité fait craindre un Gouverneur, la douceur le rend aimable, & il pourvoit mieux à la ſureté & à la paix de l'Etat par l'amour qu'on lui porte, que par la crainte qu'il imprime dans les peuples. Un Gouverneur qui eſt aimé, eſt le boulevard & le boulier de l'Etat ; au contraire celui qui ne conduit les peuples que par la crainte, fait autant de traitres qu'il a de ſujets. Il craint ſans ceſſe la trahiſon, & elle lui arrive ſouvent; il vit comme étranger parmi les ſiens; enfin la crainte dans laquelle il vit, égale celle qu'on a de ſa puiſſance, & il ne ſortira jamais de ce malheur, s'il ne ſe rend doux & civil envers le monde; & ſi en jugeant les autres il ne ſe dit continuellement à lui-même, ne ſoyez pas juſtes juſqu'à l'excès : mais uſez de douceur & de modération envers tout le monde.

Septiéme qualité.

I. Souvenez-vous que vous êtes Chrêtien, & n'oubliez jamais la Foi dont vous faites profeſſion, ſoit pour éviter le crime, ſoit pour le punir; car la grande puiſſance d'ordinaire nous donne plus de liberté pour pecher; & ainſi ce qui n'étoit qu'un bonheur apparent, nous rend effectivement très-miſerables; comme perſonne n'oſe prendre la liberté de nous faire des remontrances, nous nous perſuadons que nous pouvons faire librement tout ce que nous voulons, & qu'il n'y a point d'autre régle de nôtre conduite que nôtre propre volonté. Loſque ces penſées vous viennent, quelque élevé que vous ſoyez, quelque grand que ſoit le nombre de ceux qui vous font la cour, quelque applaudiſſement & quelque loüange que la flaterie vous donne, rentrez en vous-même, & penſez que vous êtes Chrêtien.

II. S'ils ont gardé la réſidence dans le gouvernement, comme ils y ſont obligés, s'ils veulent s'acquitter de leurs devoirs, tant envers Dieu, & envers le Roi, qu'envers le public, étant reſponſables de tous les maux qui arrivent de leur abſence, s'ils n'ont cauſe raiſonnable. *S. Thom. ſuprà Ordon. de Blois, art. 272.*

III. S'ils ont maintenu les peuples en la crainte de Dieu & en l'obéiſſance du Souverain ; prévenant par leurs ſoins les mauvais deſſeins des perturbateurs du repos public, & des ennemis de l'Etat. *Idem Ferrandus in 2. Regula, Ordon. de Moulins, art. 20. & 21. Ordon. de Blois, art. 214.*

IV. S'ils ont prêté main forte aux Magiſtrats pour l'exécution de leurs jugemens. *Ordonnan. de Moulins.*

V. S'ils ont ſoigneuſement fait exécuter les Réglemens & Ordonnances du Roi, tant pour empêcher les violences & pilleries des gens des guerre dans leurs paſſages & pendant leurs quartiers d'hiver, que pour obvier à tous les abus & déſordres qui s'y peuvent commettre, étant reſponſables de tous les maux qui s'y font, faute d'y apporter l'ordre néceſſaire. *Ordonn. de Blois touchant la Nobleſſe, art. 274. Idem Ferrand. in 6. Regula, Caſſiodor. lib. 9. ep. 64.*

VI. S'ils ont fait ou permis quelques levées de deniers, ſous quelque prétexte que ce ſoit, ſans avoir l'ordre du Roi par lettres patentes de ſa Majeſté. *S. Aug. c. 4. l. de Civit. Ordon. de Moulins, art. 25. Ordonn. de Blois, art. 215.*

VII. S'ils ont employé leur autorité pour faire punir exemplairement les duelliſtes conformément au decret du Concile de Trente, & aux Edits & Ordonnances de nos Rois. *Conc. Trid. ſeſſ. 25. c. 29. de Ref.*

VIII. S'ils ont prévenu & aſſoupi, autant qu'ils ont pû, les querelles des Gentils-hommes, & commis ou fait commettre par les Maréchaux de France des perſonnes capables & intelligentes dans divers cantons de leur gouvernement, pour les accommoder, leur en donner avis, ou les accorder eux-mêmes, *art. 2. du ſuſd. Edit.*

IX. S'ils ont empêché les cabales & les partis pour entrer dans les charges publiques, par ambition ou par interêt; & s'ils ont élevé autant qu'ils ont pû les gens de bien, & ceux qui en étoient dignes. *Ordonn. de Blois, art. 274. Ferrandus, cit. in reg. 4.*

X. S'ils ont appuyé les Evêques & les Eccleſiaſtiques en la fonction de leurs charges, donné main-forte pour faire obſerver les Fêtes, pour punir les blaſphemateurs, pour chaſſer les Bohemiens, & autres

ges sans aveu, & pour reprimer tous les autres crimes, scandales & autres desordres défendus & prohibés par les Ordonnances divines & humaines, dont ils sont comme les protecteurs. Ordonnance de Louis XIII. à Paris 1610. *Art.* 5. & Arrêt du Conseil d'Etat du Roi en 1666. déja cités dans l'article des obligations des Gentils-hommes, *Conc. Trid. sess.* 25. *de Reform. cap.* 10.

XL. s'ils ont sollicité & recommandé les procès ou autres interêts des personnes, sans faire expressément connoître qu'ils ne demandent que la justice, étant certain que l'autorité jointe à une forte recommandation d'un Gouverneur de Province ou d'un homme puissant, peut faire commettre beaucoup d'injustices par crainte, ou par interêt. *Idem Greg. lib.* 8. *ep.* 51.

GOUVERNEUR. C'est encore celui à qui on confie l'éducation de quelque jeune Seigneur pour le conduire, soit dans ses études, soit dans ses exercices. Et on appelle gouvernante, celle à qui on donne le soin de quelques jeunes enfans.

Devoirs d'un Gouverneur ou Précepteur d'enfans.

Je mets ces deux charges ensemble à cause de leur connexité, & pour éviter les redites superflues. Si l'on doit être exact à faire un bon choix de chaque domestique en particulier, on doit l'être encore bien plus, quand il s'agit de donner un Précepteur ou Gouverneur à des enfans. Et si le moien de maintenir ou perdre les maisons peut proceder & venir des Intendans & des Secretaires; c'est-à-dire, de leur bonne ou mauvaise conduite, on peut voir clairement qu'elle arrive quelquefois plus mal-heureusement par les mauvaises impressions que les Précepteurs peuvent donner aux enfans. Les bonnes mœurs empêchent la dissipation de leurs biens; les mauvaises au contraire les portent à la prodigalité, à la débauche, au crime & à l'impieté.

La comparaison des jeunes arbres & des enfans se trouve juste. Les jeunes arbres entés de mauvaises greffes produisent de mauvais fruits, & au contraire une bonne greffe sur un sauvageon donne de bon fruit. Les gouverneurs & Précepteurs sont comme les agriculteurs des enfans, jeunes sauvageons. Quand ils sont bien entés de bons exemples & de maximes de prudence & de probité, ils ne peuvent produire que des actions honnêtes. C'est en quoi on remarque de quelle importance il est aux parens d'avoir un homme tel qu'ils souhaiteroient que leurs enfans fussent; & comme il est certain qu'un Pere souhaite que ses enfans soient des enfans d'honneur, de sagesse & de probité, il faut qu'un Précepteur les y sache former; & pour cet effet il doit être savant, grave, prudent & d'un âge avancé pour mieux leur imprimer de la crainte & du respect. Son principal devoir est de leur apprendre la Loi & les maximes de la Religion; les faire tenir dans une grande propreté; leur faire concevoir par des exemples touchans la satisfaction qu'il y de vivre dans la vertu, la grande misere & les malheurs qui suivent le vice; leur apprendre l'histoire, & leur faire connoître & lire les autres bons livres. Il faut que dans leur bas âge, & lors qu'ils apprennent à lire, & à écrire, qu'il ait soin de leur faire étudier les leçons que les maîtres leur donnent, afin qu'ils profitent & ne perdent point un tems qui ne peut être employé qu'à cela. Qu'il les fasse prier Dieu soir & matin, & leur appenne là-dessus tout ce qu'il est nécessaire qu'ils sachent. Qu'il les méne à la Messe & aux autres Offices divins les fêtes & les dimanches, & qu'il ne les quitte pas d'un moment pour être témoin toûjours de leurs actions. Il doit aussi regler leurs heures pour les repas & pour le dormir. Leur défendre la fréquentation des personnes mal-élevées, leur remplir toûjours l'idée de quelque nouvelle instruction, ne leur paroître jamais que dans une grande égalité d'esprit, sans trouble, toûjours paisible & grave, ne les accoûtumer jamais à aucun mauvais traitement; & pour le dire en un mot, il doit les tenir toûjours dans la plus étroite discipline des bonnes mœurs jusqu'à ce que ces jeunes sauvageons ayent fait leurs branches de leurs greffes; c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'ils se soient si bien accoûtumés à la vertu qu'ils ne puissent plus vivre où elle n'est pas. *Voyez* le mot PRECEPTEUR.

Devoir d'une Gouvernante d'enfans.

Le devoir & la fonction d'une Gouvernante d'enfans, est d'avoir bien soin de ceux dont on lui donne la direction dans la maison d'un grand-Seigneur. Elle doit les tenir toûjours bien proprement, avoir beaucoup de douceur & de complaisance pour eux, sans pourtant leur rien souffrir de bizarre ni de méchant, les corriger sans aigreur, & ne leur donner jamais aucune idée d'une humeur fâcheuse ni cruelle; puisque c'est ce que les gens de qualité haïssent le plus, & ce qui généralement doit être abhorré de tout le monde. Elle doit encore & préférablement à toute autre chose, prendre garde & empêcher qu'ils fassent des efforts, de crainte que cela ne leur fasse venir des descentes, ou ne leur cause quelqu'autre incommodité dont ils se ressentent toute leur vie, & dont bien souvent on ne sait pas la véritable cause. Elle doit pareillement leur donner à boire lors qu'ils le demandent, & qu'elle juge que cela ne leur peut faire aucun mal; leur donner à manger, & les coucher & lever à leurs heures reglées & ordinaires; prendre garde qu'ils ne s'échauffent en courant trop le long de la journée, ni qu'ils s'approchent trop près du feu, de peur qu'ils ne tombent dedans, ou qu'ils ne brûlent leurs habits ou autres vêtemens. Elle doit aussi leur apprendre à prier Dieu, & à faire le signe du Chrétien dès l'âge le plus tendre, empêcher qu'ils ne se battent, & ne contractent aucune inimitié les uns avec les autres; car c'est un venin qui souvent ne se peut ôter, & dont les effets sont très-dangereux dans la suite; les mener à la Messe les fêtes & les dimanches si-tôt qu'ils y peuvent aller, & ne leur donner en tout que de bons & salutaires exemples. Il est encore de son devoir de tenir leurs chambres bien propres, de bien faire leurs lits, & de bien nettoyer leurs bas & leurs souliers. Enfin elles doivent avoir un grand soin de toutes leurs hardes, linges & habits, afin qu'il ne se perde rien, & de pouvoir en rendre compte toutefois & quantes le Seigneur ou la Dame le souhaitent.

GOZIER. *Voyez* GORGE.

GRA

GRAIN. Terme d'Agriculture. Ce mot se dit ordinairement des semences qui viennent dans des épis & qui servent à la nourriture des hommes & des animaux. On les distingue en gros & en menus grains. Les gros grains sont le blé & le seigle. Les menus grains sont l'orge, l'avoine, les pois, les vesses, le mays, le sarasin, & le millet. On seme les gros grains en automne, & les menus au

mois de Mars, ce qui fait qu'on leur donne le nom de *Mars*.

GRAIN. C'est le plus petit des poids dont on se sert pour peser les marchandises précieuses. On appelle ce poids grain, parce qu'il est de la pesanteur d'un grain d'orge gros, bien nourri, & qui ne soit pas trop sec. La livre de Paris se divise en seize onces; l'once en huit gros, le gros en huit deniers, & le denier en vingt-quatre grains; en sorte qu'il faut 9216. grains pour faire la livre de Paris.

Le marc d'or contient 24. carats, le carat huit deniers, & le denier 24. grains.

Le marc d'argent pése douze deniers, le denier 24. grains, & le grain 24. primes. Il s'ensuit que le grain est toûjours la vingt-quatriéme partie du denier.

On se sert du grain en Médecine, pour la dispensation de plusieurs drogues. Les trois grains valent une obole; les vingt grains un scrupule, & les soixante une dragme, ou un gros. *Voyez* POIDS.

GRAINS. *Voyez* BLÉ.

GRAINS. Pour les multiplier. *Voyez* à la fin du mot BLÉ. *Multiplication*.

GRAINES. Leur fécondité, leur âge, leur anatomie. *Voyez* VÉGÉTATION. Gardes des graines, différence des graines. *Voyez* PLANTE. VÉGÉTATION. Pour les conserver en terre. *Voyez* JARDIN. Pour en avancer la germination. *Voyez* POTAGER à la fin. Pour les multiplier. *Voyez* MULTIPLICATION.

GRAINE d'Avignon. *Voyez* PROFITS.

GRAINE. Terme de jardinage. C'est la sémence que produisent les plantes & qui sert à en consérver l'espece. Les graines paroissent communément après les fleurs & sur les mêmes plantes. Il y a pourtant des graines qui ne succedent point aux fleurs sur le même pié. Une plante produit des fleurs & une autre produit des sémences. C'est ce qu'on peut facilement observer sur le chanvre, que l'on distingue pour cela en mâle & femelle.

Pour donner plus de clarté à ce que nous avons à dire des graines, il est à propos de les diviser en trois classes. La prémiere sera des graines potageres; la seconde des graines à fleurs; & la troisiéme des graines des arbres.

Observations générales sur toutes les graines.

Les graines périssent après un an ou deux au plus, & ainsi il faut toûjours affecter d'en avoir de nouvelles, autrement on court risque de semer inutilement; il n'y a gueres que les pois, les féves, & les graines de melons, concombres, citrouilles, potirons, qui durent des huit & dix ans. Les graines de choux-fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes sortes de chicorées, cinq & six. De toutes les graines sur-tout il n'y en a point, qui se conservent si peu que celles de laitues. Elles sont cependant meilleures la seconde année que la prémiere, mais elles ne valent plus rien la troisiéme.

Pour hâter la germination des graines, mettez une féve tremper durant huit jours dans du marc de l'huile d'olive, elle germera presque sur le champ, si vous l'enfoncez dans la mie d'un pain chaud.

GRAINES POTAGERES. *Maniere de semer les graines potageres.* Il faut semer toutes les graines potageres en quatre lunes: savoir en la lune de Février & en celle de Mars, jusques à la lune de May. L'on en peut semer aussi en automne, toûjours depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.

Il faut faire une couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un demi pié de bon vieux terreau bien pourri, bien passé & bien délayé; puis au bout de huit à dix jours que vôtre couche sera faite, selon la grande chaleur de vôtre couche plus de jours, ou moins quand elle sera bonne, c'est-à-dire, point trop chaude, il faut semer vos graines, chaque sorte en son rayon à part, & les éloigner l'une de l'autre, & sur-tout prendre garde d'arracher vos graines en arrachant de méchantes herbes; car on s'y peut tromper jusques à ce qu'elles soient grandes.

Quand vos graines seront semées, si la couche n'est pas mouillée, arrosez-la tout aussi-tôt pour leur faire prendre terre, & continuez tous les jours s'il fait chaud, & que la couche soit seche; & s'il pleut, ne lui point donner à boire. Couvrez vos couches de peur de la gélée; les gélées blanches font mourir les graines comme les autres. Elevez vos couvertures de sorte qu'elles ne posent en aucune façon sur ces couches, donnez-leur un demi pié d'élevation, & lorsque le soleil donnera dessus, vous les découvrirez tous les matins, & les recouvrirez tous les soirs, avant que la gélée donne; & quand vos graines seront à la hauteur que vous jugerez à propos, vous les replanterez bien loin l'une de l'autre selon leur grosseur. Sur-tout que la terre soit bonne & bien labourée, & aussi-tôt qu'elles seront replantées, donnez-leur de l'eau sans épargne tout le printems, l'été, l'automne, pendant que la chaleur durera.

Pour les melons, il en faut tremper les graines dans du vin d'Espagne, ou autre bon vin François. L'on en peut semer en quatre lunes, savoir, lune de Janvier, lune de Fevrier, lune de Mars, lune d'Avril; ils sont bons de ces quatre lunes, & surtout qu'ils soient semés en pleine lune ou en decours.

Vous ferez une couche, qui soit exposée au soleil de midi, où il demeure le plus long-tems, & lorsqu'elle sera faite, mettez par-dessus un bon demi pié de vieux terreau, mêlé de bonne terre, & puis semez vos graines, quand la couche sera bonne, en quelle lune il vous plaira, pourvû que vous les garantissiez de la gélée; il les faut couvrir tous les soirs à soleil couchant, & les découvrir au soleil levant, pendant le tems que vous les verrez sujets à la gélée blanche, & autres; & quand ils seront forts vous les replanterez sur une bonne couche préparée, comme ci-devant, & les arroserez raisonnablement selon la chaleur jusques à ce qu'il y ait quelques melons de mûrs, & vous ne donnerez point d'eau, en païs froid, qu'à la grande nécessité; en païs chaud vous les arroserez tous les huit à dix jours, & selon la grande chaleur, & les taillerez deux ou trois fois la semaine. Si vous avez des cloches, vous vous en servirez; cela fait bien au soleil, & la nuit quand il fait froid; & si vous n'en avez point, vous vous en pouvez passer, ils ne laisseront pas d'être aussi bons. Faisant ainsi, vous aurez de très-bons melons.

Si vous voulez semer & replanter de même des melons, vous le pouvez, mais il faut choisir un tems doux, & faire les couches de bons terreaux bien pourris avec de bonne terre, & y faire la même façon par dessus sans y manquer, & ils seront aussi bons sur terre que sur couche.

Et pour les concombres, il faut faire de même comme aux melons, sans y manquer, à la reserve qu'il faut les arroser tous les jours, quand ils seront replantés, & que le tems sera chaud & sec, & vous aurez des concombres en toutes saisons, beaux, en quantité; vous pouvez aussi les semer & replan-

ter sur terre & sur couche comme les melons & dans les mêmes tems & lunes, comme aussi les citrouilles & les potirons.

Maniere de semer les graines des fleurs.

GRAINES DES FLEURS. Il faut semer toutes les graines des fleurs en quatre lunes, sçavoir en la lune de Février, en la lune de Mars jusques en la lune de May; l'on en peut semer aussi en automne, toûjours, depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.

Il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre dessus un bon demi pié de vieux terreaux bien pourris & au bout de huit à dix jours que vôtre couche sera faite, lorsque la grande chaleur sera passée, vous semerez toutes vos graines de fleurs, chaque sorte dans son rayon, à quatre doigts l'une de l'autre; aussi-tôt qu'elles seront semées & qu'elles seront couvertes de l'épaisseur de deux travers de doigt de terreau, arrosez vôtre couche avec un petit arrosoir, afin que cela ne tue point vos graines; arrosez-les tous les jours s'il fait sec; quand elles seront grandes, vous pouvez prendre un grand arrosoir. Si elles se decouvrent, il faut les recouvrir avec un peu de terreau; il ne faut pas manquer aussi de les couvrir tous les soirs de crainte de la gélée blanche, par ce qu'elle les tue comme les autres gélées. Vous observerez que les couvertures ne portent pas sur la couche ni sur les graines, qu'elles soient élevées en dos d'âne sur des cerceaux, & que cela soit bien bouché, de sorte que la gélée n'y entre point. Vous les decouvrirez tous les jours quand le soleil sera sur la couche, & les recouvrirez le soir quand il sera retiré. S'il ne géloit point, vous les pouvez laisser à l'air; mais prenez-y garde, car il ne faut que deux heures de gélée pour tout perdre. Quand elles seront à la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos parterres, par-tout où il vous plaira, pourvû que la terre soit bonne & bien labourée. Redonnez-leur de l'eau si-tôt qu'elles seront replantées, & continuez toûjours si la terre est séche, & qu'il ne pleuve point; il ne faut rien arracher dans les rayons de vos couches qu'elles ne soient bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe; car elles viennent de même.

Maniere de planter les graines d'arbres.

GRAINES D'ARBRES. Il les faut planter depuis le mois de Mars jusques à la saint Jean, & depuis la mi-Août jusques à la mi-Octobre.

Il faut prendre de bonne terre forte & de bonne terre neuve, de la terre des jardins, & de bons terreaux, & mêler toutes les quatre sortes ensemble & les passer à la claye. Si vous voulez semer sur terre, faites mettre sept à huit hotées de cette terre sur vos planches, & labourez bien tout cela ensemble. Si vous voulez semer dans des caisses ou autres vaisseaux, vous les remplirez de cette terre, & puis vous semerez vos graines soit en automne ou au printems, & vous les couvrirez de quatre bons travers de doigt d'épaisseur; si elles se découvrent, vous les recouvrirez. Si-tôt qu'elles seront semées, vous les arroserez, s'il ne pleut point, & vous continuerez jusqu'à ce que les arbres soient un peu grands, prenez garde à la gélée, vous les couvrirez s'il en est besoin. Quand ils seront grands, vous en ferez ce qu'il vous plaira, pourvû que vous leur donniez à boire, & mettiez en bonne terre, cela suffit.

Maniere de planter les graines d'espicias & d'if.

GRAINES D'ESPICIAS & D'IFF. Il les faut planter en même saison que les graines d'arbres.

Pour la graine d'iff, il la faut mettre tremper dans de l'eau quatre à cinq jours avant que de la planter. Car elle demeure un an en terre sans lever. Pour la graine d'espicias, il ne faut point la mettre tremper; elle demande deux ou trois sortes de terre forte & grasse, avec de la terre glaise & un peu de terreaux, bien pourris. Mêlez le tout ensemble, & préparez la terre en quelque lieu qu'il vous plaira, pourvû que ce ne soit pas au grand soleil; & quand ils seront levés, ils les faut couvrir au soleil, & les découvrir quand le soleil est passé, & les couvrir le soir de peur de la gélée, & leur donner de l'eau tous les jours selon la chaleur. Il faut faire toutes ces façons-là jusques à ce qu'ils soient un peu grands, & puis vous n'y ferez plus rien que de les arroser & replanter où il vous plaira.

Parmi les arbres qui contribuent à l'embellissement du jardin, on peut faire une distinction, entre ceux qui portent des graines, & ceux qui produisent des fruits. Les arbres les plus en usage qui donnent de la graine sont l'orme, le tilliot, le sicomore, le fréne, l'érable & le bouleau. Ceux qui portent des fruits sont le chêne, le maronier d'Inde, le chataignier, le hêtre, & le noisetier ou coudrier. Les graines & les fruits de ces arbres se recueillent au mois d'Octobre, il en faut pourtant excepter les graines d'orme qui se ramassent au mois de May & qui se sement dans le même tems.

Du tems ou l'on doit semer les graines & les fruits des arbres.

La fin de Février ou le commencement du mois de Mars est le temps le plus propre pour semer les graines & les fruits des arbres. On pourroit cependant les mettre en terre dans le mois de Decembre; mais la gélée, la pourriture, les mulots & les oiseaux seroient à craindre. On doit choisir les graines grosses, rondes, pleines en dedans d'un beau verd & de l'année precedente. Les fruits doivent avoir à peu-près les mêmes qualités, ils doivent être gros, unis, clairs, pleins, entiers & de l'année précedente.

De quelle maniere il faut conserver les graines & les fruits des arbres.

Les graines s'étendent dans un grenier ou autre lieu sec; il faut avoir soin de les visiter & de les remuer comme on fait à l'égard du blé. On peut encore les enfermer dans des sachets que l'on suspendra au plancher dans un lieu sec & âcre. Pour ce qui est des fruits comme le gland, le maron d'inde, la chateigne, la faine & la noisette, on les conserve dans des manequins avec du sable, on fait un lit de sable, puis un lit de ces fruits, on fait encore un lit de sable, & par-dessus un autre lit de ces fruits, on continue ainsi jusqu'à ce qu'on ait employé tout ce que l'on veut garder de fruits; on doit serrer ses manequins pendant l'hiver dans un lieu sec & un peu chaud.

GRAINE *de Canarie.*

Description.

C'est une plante qui produit beaucoup de petites tiges, qui sont semblables à celles de l'épeautre. Elles sont de la hauteur d'un pié & demi, minces, douces, distinguées par plusieurs nœuds. Sa graine est blanche, longuette, & de la grosseur de celle du millet. Ses racines sont petites & fort minces.

Lieu.

On seme cette plante en Italie par rareté ; celle qui croît à Malte, & aux isles Canaries a la graine noire ; on en trouve assez à Marseille.

Proprietés.

Le suc tiré de l'herbe pilée, & puis bûë dans du vin, ou dans de l'eau, appaise les douleurs de la vessie : Ce que fait aussi la graine quand on la boit dans de l'eau, à la mesure d'une cuillerée. La graine bûe dans du vin, ou dans du vinaigre, ou avec du miel, fait sortir les pierres de la vessie, & guérit les autres maux à quoi elle est sujette. Elle est propre à nourrir les petits oiseaux nommés *Canaris.*

GRAINE *d'escarlate*, en latin *Chermes.*

Description.

C'est un petit arbre qui porte cette graine, lequel a ses branches épaisses. Ses feuilles sont épineuses tout à l'entour, comme celles du houx, mais beaucoup plus petites. Ses grains sont ronds, vuides, en couleur de vermillon, on en fait la confection alkermes.

Lieu.

Cette plante naît dans l'Armenie, & quelquefois sur les chênes dans la Cilicie, en Pologne, en Bohême & dans le Languedoc aux environs de Montpellier.

Propriétés.

Cet arbrisseau est astringent, amer & dessicatif. La graine prise en poudre avec de l'encens mâle & dans un œuf frais, empêche les femmes enceintes de se blesser ; étant pilée & mêlée avec du vinaigre on la met sur les blessures avec beaucoup d'utilité. La confection alkermes est une des plus cordiales qu'on ait dans les boutiques ; mais elle est bien chaude ; c'est pourquoi on doit l'éviter là où il y a fievre.

GRAINER. C'est monter en graine, faire de la graine ; la plûpart des plantes sont en été de la graine, montent en graine pour se multiplier, autrement l'espece en periroit. C'est une chose incroiable de voir toutes les differences qui se remarquent aux graines, tant pour la couleur & la grosseur, que pour la figure & l'ornement ; le microscope y fait voir des merveilles surprenantes. Les plantes font une tige qui s'éleve, au haut de laquelle se forme ordinairement la graine. Le jardinier a souvent le déplaisir de voir que certaines plantes montent trop tôt en graine, par exemple les laitues pommées, la chicorée, &c. Ce qui arrive encore plus quand le terroir n'est pas bon, ou n'est pas amplement arrosé dans les grandes chaleurs ; ainsi on peut dire que certaines plantes grainent de pauvreté. On a aussi le déplaisir de voir que certaines plantes ne grainent pas comme on voudroit, par exemple les plantes d'œillets, de passetout, de choux-fleurs ; & dans les terroirs froids & humides le basilic & le persil de Macedoine ne grainent point, ou plutôt grainent si tard que leur graine ne sauroit mûrir.

GRAINETIER. C'est le marchand des autres grosses graines, sçavoir, avoine, blé, pois, féves.

GRAINIER. C'est le marchand de graines tant potageres que des fleurs.

GRAISSE. C'est une substance blanche, grasse, huileuse, épaisse engendrée de la partie la plus aërée du sang. Elle ne differe d'avec le suif, qu'à raison de la solidité de la substance, plus grande au dernier, qu'en la premiere ; ce qui ne dépend que de l'humidité qui prédomine plus en la graisse qu'au suif, ce qui fait qu'elle se fond plus facilement, & qu'étant fondue, elle n'aquiert pas si promptement sa premiere solidité que le suif. Il y a encore de la difference entre l'un & l'autre, à raison de la situation des parties de l'animal ; car la graisse se trouve entre cuir & chair ; mais le suif est à l'entour des veines, joint à cela qu'il ne se trouve que dans les bêtes à cornes.

Quant au choix qu'on doit faire de la graisse & du suif, ils doivent être recens & non rancis, de bonne odeur, purs & nets de toutes ordures ; non salés ; s'il est possible ; parce que le sel détruit leur humidité naturelle, & les rend plus âcres ; ce qui a lieu particulierement dans les graisses anodines & ramollissantes, les premieres devant être temperées, & les dernieres humides, de couleur blanche, la jaune étant marquée de vieillesse ; enfin l'un & l'autre doivent être pris dans un animal bien sain, & qui n'a soit pas mort de maladie.

Le tems le plus propre pour tirer des animaux, les graisses & le suif qu'on doit fondre pour les garder, est celui auquel les animaux en sont les plus chargés ; savoir en automne. Mais avant que de les fondre, il les faut laver plusieurs fois dans l'eau froide, puis ayant jetté les pellicules & les veines, il les faut faire fondre à petit feu dans un vase double, & puis les serrer pour le besoin dans des pots de terre ou d'étaim, &c. en un lieu sec & froid.

GRAISSE *d'homme.* En Médecine on se sert de la graisse d'homme, de sa moëlle, de son crâne, & même des pierres & des vers qui se forment dans son corps, lors qu'il est vivant. Sa graisse & sa moëlle ont la proprieté d'effacer les cicatrices. Cette même graisse est rarefiante & anodine, & étant appliquée sur les jointures, elle fortifie les nerfs, son crâne n'est pas seulement cephalique, mais encore lythontriptique. On se sert fort du crâne de l'homme dans l'épilepsie. La pierre tirée de son corps est aussi lythontriptique, & les vers préparés comme il faut, font mourir les vers mêmes. Voyez dans le mot de VERS la maniere de les préparer.

GRAISSE *de poule.* Quant aux vertus de cette graisse, elle est de moyenne nature entre celle de porc & celle d'oie. Etant toute fraîche & sans sel, elle est fort propre aux maladies de la matrice ; elle adoucit les crevasses des lévres, les douleurs des oreilles, & celles qui sont causées par de petites pustules, qui viennent sur le bout des mammelles. La tunique intérieure du ventricule, selon Dioscoride, étant séchée & pulverisée, & prise en breuvage avec du vin, est utile à ceux qui sont travaillés du mal d'estomac.

GRAISSE *pour les robinets.* Il faut que cette graisse ait de la consistance, afin qu'elle ne coule pas trop ; c'est pourquoi prenez deux parties d'huile de lin, ou d'olives, & une partie de minium, mêlez-les ensemble, & les faites cuire en consistance d'onguent.

GRAISSER *les machines.* Il est absolument nécessaire de graisser les grandes machines, telles que sont les roues des moulins, des carrosses, chariots & charettes ; car si on négligeoit cette pratique, il arriveroit que l'essieu venant à frotter contre le dedans du moyeu de la roue, il enleveroit peu à peu un grand nombre de parties, particulierement en tems de pluye, où le moyeu se gonflant approcheroit l'essieu de plus près, & ensuite venant à se resserrer pendant la chaleur, son trou ne se trouveroit plus rempli par l'essieu, & le mouvement de la voiture en deviendroit plus irrégulier & plus diffi-

cile, cette difficulté se trouveroit même en tout autre tems, & le bois qui compose ces machines seroit bientôt usé par le frottement, ainsi qu'il est aisé de s'en appercevoir dans les traineaux de bois plat, ou aux traineaux de bois trenchant, quand ils ne coulent pas sur le bois graissé.

Quoique l'huile & la graisse ne paroissent pas convenir aux petites machines, telles que sont les montres de poches, parce qu'elle en rend le mouvement plus lent ; cependant il ne faut pas manquer à les faire nettoyer, & à y faire mettre un peu d'hoile, parce que sans cela le mouvement n'en seroit pas si régulier, & les trous s'agrandiroient considerablement ; ce qui feroit varier les roues, & rendroit inégal le mouvement du balancier. Les seules petites machines qu'on pourroit se dispenser d'huiler, ce sont celles qui n'ont que fort peu de mouvement, ou qui ne sont pas d'un fréquent usage.

GRAMEN *piquant*, en latin *Cramen aculeatum.*

Description.

La racine du gramen piqoant s'étendant de biais est assez grosse & chevelue, elle n'est gueres enfoncée dans la terre. Elle pousse plusieurs tiges menues, de la hauteur d'une paume, & quelquefois plus, desquelles il sort plusieurs surgeons à droit & à gauche, environnés de leurs feuilles, jusques à l'endroit ou l'aiguillon commence à sortir, & alors elles s'élargissent au sommet de la tige. Il y a trois aiguillons, qui sont séparés comme les feuilles de trefle, gros par le bas & aigus au bout, du milieu desquels sortent de petites fleurs entassées comme des polotes.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux humides & marécageux, particulierement en Italie.

Proprietés.

Le gramen piquant a les mêmes qualités & vertus que le dent de chien ; mais il a cela de particulier qu'il sert à émouvoir la saignée par le nés, si on pousse les bouts épineux de ses feuilles dans les narines.

GRAMEN *de manne.*

Description.

C'est une plante qui a les feuilles & les racines comme le dent de chien, avec cinq ou six pointes & quaotités d'épics à la cime, qu'on se met dans le nés pour se faire saigner. Sa graine est blanche comme celle du ris, & plus petite que celle du millet ou du panis; il oaît avec une écorce comme l'orge, que l'on ôte en le pilant.

Lieu.

Cette plante se seme & se cultive en Allemagne, comme les autres legumes.

Proprietés.

La graine a les mêmes proprietés que le ris, étant médiocrement astringente. On l'appelle manoe en Allemagne, & l'on s'en sert pour viande comme du ris ; mais elle nourrit peu. Etant cuite dans du bouillon gras, elle guérit les duretés.

GRANULER. Terme de Chymie. C'est verser goutte à goutte dans de l'eau froide, un métail fondu, afin qu'il s'y congéle.

GRANGE. C'est le lieu où l'on serre les grains & où on les bat. On distingue dans la grange l'aire & deux travées. L'aire est au milieu, & les deux travées sont à chaque côté de l'aire. On entasse les gerbes dans les travées, & on bat le blé dans l'aire. La grange doit être bâtie sur un terrein élevé, & il ne seroit point mal que la porte fût exposée au soleil levant.

GRAPES *de raisin dans le printems.*

On aura dans le printems des grapes de raisin, si on ente une vigne sur un cerisier, le raisin qui en viendra sera formé & mûr dans le tems des cerises ; mais la question est de bien enter la vigne sur le cerisier. On le fait ainsi, on perce avec une tarière un trou dans le tronc d'un cerisier. On fait entrer dans ce trou la branche de la vigne. On l'y laisse croitre jusqu'à ce qu'elle bouche le trou de la tariere, & qu'elle soit intimement unie au cerisier. Alors on retranche le serment de son sep ; & dans la suite il ne tirera plus de nourriture que du cerisier. La seve du cerisier avancera la formation & la maturité du raisin, qu'on pourra manger deux mois plutôt qu'à l'ordinaire.

GRAS. On dit en Fauconnerie, voler haut & gras.

GRATELLE. C'est une maladie de la peau, sur laquelle il paroît de petites galles séches. Ceux qui ont la gratelle, ressentent une grande démangeaison dans l'endroit qui en est infecté.

Remedes contre la gratelle & autres démangeaisons.

I. Prenez de l'eau de la forge d'un Maréchal, faites-y fondre une poignée de sel, & lavez avec cette eau le lieu grateleux. Quand la galle sera seche, vous l'étuverez avec de la crême de lait de vache.

II. Prenez deux parties de térébentine de Venise, que vous laverez cinq ou six fois dans de l'eau commune fraîche ou dans de l'eau rose, quand elle sera bien lavée, prenez une partie de beurre frais salé, un jaune d'œuf, & le jus d'une orange aigre. Faites-en un liniment, dont vous frotterez l'endroit galeux en l'exposant au feu.

GRATELLE. C'est aussi une maladie qui attaque les agneaux ou moutons, quand ils mangent de l'herbe mouillée de rosée.

Remede pour la gratelle des agneaux.

Prenez du sel broyé avec de l'hisope, autant de l'un que de l'autre ; frottez-en le museau, le palais & la langue de l'agneau grateleux. Lavez ensuite la gratelle avec du vinaigre, & frottez-la avec de la poixresine & du sain-doux fondus ensemble.

GRATERON ou REBLE, en latin *Aparine.*

Description.

C'est une plante dont les tiges sont foibles, pliantes, quarrées & rudes au toucher. Elle croit quelquefois à la hauteur de plusieurs coudées. Ses feuilles sont étroites & arrangées en rond en façon d'étoile, ni plus ni moins que la *rubiola*, à laquelle elle ressemble fort. Elle a une petite fleur blanche, & une graine dure, ronde, creuse, faite comme un nombril, d'où vient que les Grecs l'appellent *omphalocarpon.*

Quoique la *rubiola* & l'*aparine* paroissent semblables à la vûe ; il y a néanmoins de la différence de l'une à l'autre, en ce que l'aparine est si rude, qu'elle s'attache aux vêtemens des passans, d'où vient qu'elle est appellée par les Grecs *philantropos*, & *philadelphos*, comme qui diroit amie des hommes.

Lieu.

Cette plante croît dans les hayes & dans les buissons, ausquels elle s'accroche.

Proprietés.

Dioscoride dit, que le suc de sa graine, de ses branches, & de ses feuilles pris en breuvage, est singulier aux morsures des viperes, & aux piqures des araignées

gnées phalanges ; que ce suc étant instillé dans les oreilles, guérit leurs douleurs ; & qu'enfin l'herbe broyée & incorporée dans l'axonge de porc, résout les écrouelles. Mathiole dit, que quelques-uns en font grand cas, pour souder les playes fraiches, & pour guérir les fentes & crevasses des paupieres. Et Galien en parle ainsi : on appelle grateron *philantropos* & *omphalocarpos*. Il est médiocrement abstersif & dessicatif, il est quelque peu subtilisant en ses parties.

GRAVELÉE. C'est la cendre qui est faite de la lie de vin, sechée & brûlée au feu de reverbere. Elle est corrosive. Elle est employée par les Teinturiers & les Blanchisseurs.

GRAVELLE. C'est une maladie qui attaque les reins & la vessie, & qui est causée par un gravier qui s'y amasse.

Remédes pour la gravelle.

I. Il faut prendre deux cuillerées d'huile d'olive vierge, & deux cuillerées de vin blanc, les bien mêler ensemble, & donner cette potion à boire le matin au malade à jeun.

II. Prenez deux livres de racines d'orties grieches, netroyez-les & faites-les bouillir en deux pots d'eau, jusqu'à la diminution d'un tiers ; ajoûtez trois chopines de bon vin blanc, faites bouillir à petit feu, puis laissez réfroidir ; étant presque froid, retirez les racines, & pressez-les, puis mettez le jus avec la décoction seulement dans un pot de terre neuf ; & quand il sera clair, & que l'on en voudra user, prenez trois pilules de beurre frais, & les ayant avalées, prenez un verre de décoction, le tout à jeun & le plus matin que l'on pourra, & deux heures après un bouillon clair ; il faut continuer durant trois jours, à chaque decours de lune. Les lavemens laxatifs y sont excellens, il les faut prendre le soir que l'on voudra user de cette décoction.

III. Prenez le fruit de la rose sauvage, appellée *Eglantier*, tirez les petits grains qui sont au dedans, que vous mettrez sécher au soleil, plutôt qu'au four ; puis vous les pilerez & réduirez en poudre, de laquelle vous mettrez une dragme dans un petit verre de vin blanc, que vous laisserez tremper sept ou huit heures ; puis vous prendrez le tout une demi heure avant de vous coucher, en remuant bien, afin que rien ne demeure au fond du verre. Cela fait de grands effets, car il chasse toute sorte de gravelle, & fait rompre la pierre par petits morceaux. Ce reméde est éprouvé ; mais il n'en faut prendre que de deux jours l'un, & puis laisser huit jours d'intervale, & au decours de la lune. Du fruit rouge qui reste, on peut faire un cotignac & en manger après le repas, il empêche que rien ne se conglutine.

IV. Les raiforts jettés en monceaux de sel & salines, ou mis dedans, font fondre toute la masse, & de là plusieurs prennent occasion de tirer de l'eau de l'écorce du raifort ou de tout le raifort contre la gravelle, il la faut prendre avec de la poudre de thérébentine, faite par adustion ou par dessechement au soleil, & on s'en trouve bien.

V. Quelques-uns disent que les grains de *Leucantha*, c'est-à-dire, d'aubepin, pris avec du vin blanc, sont de grande efficace contre la gravelle.

VI. Toutes sortes de pierres que l'on trouve aux têtes de poisson pilées & prises avec du vin, appaisent les douleurs & colique, & rompent la pierre qui tient aux reins.

VIII. Plusieurs font grand cas, pour l'avoir expérimenté contre le calcul, de la poudre de la peau du brochet, prise en vin blanc avec de l'eau de parietaire. D'autres promettent le semblable de la peau du barbeau, & de l'eau distillée de l'herbe appellée *Argentaria*, ou *potentilla*, ou *aigremoine sauvage*. Mizauld.

VIII. Avenzoar fait la poudre de verre en cette maniere. On enduit de racine de térébinthe un morceau de verre de cristal épais & clair. On le met sur les charbons embrasés, jusqu'à ce qu'il soit fort chaud, on l'éteint en l'eau, on l'enduit derechef, on le cuit, & on l'éteint derechef. Après qu'on aura fait cela 7 fois, on le pile en poudre très-menue, de laquelle le poids d'un écu ou d'une dragme, prise en vin blanc, rompt merveilleusement la pierre des reins. *Galien*, *Avicenne*.

IX. Le passereau dit *Troglodyte*, qui est le moindre de tous les oiseaux, excepté le roitelet, vivant autour des hayes & des murailles, & faisant un court vol, a une naturelle vertu digne d'admiration ; car étant salé & mangé cru, il chasse la gravelle avec l'urine, & guérit parfaitement celui qui y est sujet. Pour le bien confire il le faut plumer, puis le couvrir tout de sel, & quand il sera bien desseché, on le pourra manger. S'il y en a plusieurs, on les peut cuire comme les autres oiseaux. On les peut aussi brûler sans plumes, en un pot couvert, & en donner la cendre avec un peu de poivre & de canelle. Quelques-uns les salent vifs, les plumes tirées, ce qui est le meilleur. D'autres les mangent rôtis tout entiers, & n'en jettent rien que les plumes. *Aetius & Æginetа*.

X. La gomme de cérisier détrempée en vin blanc, par expérience certaine, sert contre le calcul & la gravelle. *Mizauld*.

XI. L'Arreste-bœuf est fort estimée contre la gravelle ; car elle délivre promptement de la douleur, & la pousse dehors en bûvant de la poudre de l'écorce de sa racine, avec du vin blanc. *Mizauld*.

XII. Je me souviens bien à propos d'un secret d'un très-habile Médecin, aisé & familier pour faire sortir les pierres & graviers des reins. Il se fait seulement avec du syrop d'hysope, & avec le double ou triple d'eau de parietaire. Par ce reméde donné pendant dix ou douze jours en hiver, à jeun, il m'a assuré qu'il a attiré plusieurs pierres des corps de plusieurs hommes sujets à la gravelle. *Mizauld*.

XIII. La racine de pivoine mâle cueillie en Mai, la lune croissante, & pendue pour reméde, aide aux gouteux & graveleux. *Cardan*.

XIV. Faites cuire dans de l'eau ou dans du vin blanc à volonté l'herbe appellée *Geranium ciconia*, bec de grûe, ou pié de pigeon ; beuvez-en un verre le matin à midi, & le soir ; si le reméde opere trop, beuvez-en moins, continuez quinze jours. Ce simple reméde a gueri des gravelles qui avoient été rebelles à tout ce que la Médecine avoit pû mettre en pratique durant plusieurs années.

XV. Prenez une poignée de feuilles & racines de persil, dont vous ôterez les cœurs, faites-les bouillir dans une livre d'eau pour la réduire à moitié, dans laquelle vous aurez fait fondre un morceau de sucre candi. Les grandes personnes boivent le tout le matin à jeun, & les enfans en boivent un peu moins. Si c'est pour la gravelle, il faut continuer quinze jours ou trois semaines, pendant lequel tems les malades jettent une grande quantité de graviers. Mais si c'est seulement pour une retention d'urine, beuvez-en jusqu'à guérison, elle arrivera bien-tôt.

XVI. Il faut prendre des boutons & bourgeons de groseillers, quand ils commencent à vouloir porter des feuilles & les manger en potage, cela est suffisant pour faire rompre la pierre.

XVII. L'injection du sang de renard tout chaud, fait fondre la pierre dans la vessie.

XVIII. Prenez une livre de cérises & ôtez-en les noyaux, que vous cassez, vous ferez ensuite un lit de cérises, & un lit de noyaux dans un alembic, que

vous laisserez toute une nuit, & le matin vous y ajoûterez demi once de *millium solis* concassé & mis dans un linge lié. Faites distiller le tout au bain-marie, & prenez-en une potion au matin, & après vous vous promenerez.

XIX. Prenez de racine de persil, de fenouil, saxifrage, de chardon à cent têtes, de chacun une poignée, que vous nettoyerez; vous en prendrez le cœur que vous ferez bouillir dans trois chopines de vin blanc du meilleur, jusques à la consommation de la moitié dans un pot de terre neuve, & vous userez de cette décoction l'espace d'un mois ou quarante jours.

XX. Prenez d'oignons blancs telle quantité qu'il vous plaira, creusez-les, remplissez-les de sucre candi fin, & bouchez-les de leur couvercle que vous avez ôté; faites distiller le tout dans l'alembic de verre, & donnez-en à boire au malade deux doigts en un verre soir & matin.

XXI. Mettez une pincée de l'herbe appellée turquere dans un doigt de vin blanc & le beuvez.

XXII. Prenez un oignon blanc, fendez-le en quatre, laissez-le tremper quatre heures dans un verre de vin blanc, puis ayant pris le jus, mêlez une once d'huile d'amandes douces dans le vin, & beuvez ce mélange à jeun s'il se peut, quand il vous faudra uriner.

Tisanne souveraine pour la gravelle.

XXIII. Il faut prendre de la fumeterre, la faire bouillir dans un coquemar avec de l'eau, de la maniere qu'on fait la tisanne, & en prendre tous les matins un verre à jeun.

Eau singuliere pour la gravelle.

XXIV. Prenez racines de persil & de fenouil, bien nettoyées & mondées de leur cœur, de chacune quatre poignées; faites-les bouillir en douze pintes d'eau de riviere; quand elles seront à demi cuites, ajoûtez-y tendrons de mauves, guimauves, & violettes de Mars, christemarine, de chacune quatre poignées; faites bouillir le tout jusqu'à consomption de la moitié, puis passez-les par une serviette blanche; faites distiller cela dans l'alembic de verre, y ajoûtant deux livres de thérébentine de Venise.

XXV. Mangez le matin à jeun trois ou quatre oignons de filipendula, s'ils sont un peu gros, ou six ou sept s'ils sont petits. Il faut les bien laver auparavant, sans les ratisser, les croquer comme des raves, & boire un moment après un demi setier de vin blanc. Il faut prendre aussi quelques lavemens laxatifs, & user d'une tisanne faite avec la queue de renard & le chiendent. Prenez pour quatre sous de queue de renard, & pour un sou de chiendent, faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau, jusqu'à réduction de trois pintes. Ce remède est très-éprouvé, & l'on connoît une personne qui étant cruellement tourmentée de la gravelle depuis dix ans, & ne pouvant plus uriner, a été parfaitement guérie par ce remède, qu'elle n'a réiteré que deux fois. D'autres personnes ont fait la même expérience. *Voyez* FILIPENDULA.

Autre très-éprouvé.

XXVI. Faites sécher au four telle quantité que vous voudrez de féves de marais, & mettez-les en poudre. Faites sécher aussi au four, & ensuite réduisez en poudre le double de turquette à côte rouge, cueillie sur la fin d'Août. Mêlez ensemble ces deux poudres, & quand vous voudrez vous en servir, faites-en infuser environ le poids d'un écu dans un verre de vin blanc, pendant douze heures; & prenez-le le matin à jeun. On peut laisser deux jours d'intervalle entre les prises. On peut aussi se servir du fourreau, ou de la robe des féves, au lieu des écosses.

XXVII. Faites rougir une pierre à fusil, éteignez-la dans l'eau, & beuvez plusieurs fois de cette eau.

XXVIII. Prenez huile d'olive, jus de citron, & vinaigre blanc, de chacun trois cuillerées. Mêlez, faites bouillir le tout ensemble, prenez-le à jeun, & un bouillon deux heures après. Ce remède est un peu violent; car il brise la pierre, & la fait jetter quelque tems après qu'on l'a pris.

XXIX. Jettez environ six gouttes d'eau d'oignons blancs distillée au bain-marie, dans un verre de vin blanc, & bûvez-le à jeun.

XXX. Prenez soir & matin du suc de citron mêlé dans une once d'huile d'amandes douces.

Autre dont on a eu beaucoup d'expériences.

XXXI. Prenez à jeun pendant dix ou douze jours, une once de syrop d'hyssope, mêlé dans deux ou trois fois autant d'eau de parietaire.

XXXII. Après avoir fait sécher au four une bonne quantité de gousses de féves, réduisez-les en poudre fine, laquelle vous passerez par le tamis. Faites-en infuser une dragme pendant douze heures, dans un verre de vin blanc, ayant soin de le remuer de tems en tems. Puis coulez-le, & bûvez-le à jeun. Il en faut prendre les deux derniers jours de la lune, & le prémier de la suivante; & continuez de la sorte pendant quelques mois.

Tisanne pour se garentir de la gravelle.

Prenez graine de lin, & graine de turquette, de chacune environ une once & demi concassée, une racine de guimauve, & une racine de chardon roulant. Faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau commune, jusqu'à la diminution d'un quart; la dose est d'un verre le matin à jeun. Quand le mal est violent, on en prend autant le soir.

Sirop pour la gravelle, & la suffocation de matrice.

Prenez du suc de parietaire, & faites-le cuire avec quantité de sucre suffisante, en consistance de syrop. La dose est d'une cuillerée; & on la réitere autant qu'il est nécessaire.

Remède pour la gravelle, dont on a fait une infinité d'expériences.

Prenez trois cloportes, faites-les sécher sur une pêle presque rouge; réduisez-les ensuite en poudre très-subtile, que vous délayerez dans deux doigts de vin blanc. Quand le malade l'aura avalé, vous rincerez le fond du verre avec le même vin, & vous lui ferez prendre ce reste. Ensuite il se tiendra au lit pendant trois heures sans dormir, ni prendre aucune nourriture.

Le second jour, vous lui ferez prendre cinq cloportes, de la même maniere, & le troisiéme sept; s'il ne guérit pas la prémiere fois, vous recommencerez encore, en lui en faisant prendre trois, puis cinq, puis sept, comme auparavant.

Pendant tout le tems que le malade usera de ce remède, il doit s'abstenir de manger du beurre, du fromage, & de toute sorte de laitage. On ne doit donner ce remède qu'aux trois derniers jours de la lune. Il est souverain non seulement contre la gravelle, mais encore contre les abscès, & apostemes internes; contre les maux de mammelles, & les fluxions qui tendent à suppuration.

Les femmes enceintes n'en doivent point user, parce que cela feroit naître l'enfant monstrueux.

GRAVELLE. *Voyez* PIERRE. DÉCOCTION

de Cochenille. Gravier. Urine. Colique.

GRAVIER. Espece de sable qui se forme dans les reins & dans la vessie. La cendre de hareng bûe jusqu'à un demi gros, ou un gros, dans un peu de vin blanc, est très-propre pour pousser le gravier par les urines. *Voyez* Gravelle.

GRAVOIS. Terme de jardinage. C'est un mot emprunté des bâtimens, qui signifie une grande quantité de petites pierres & de platras ; ainsi il arrive quelquefois qu'on fait un jardin au même endroit où il y a eu une maison, ou bien dans un endroit où on a apporté beaucoup de gravois, de decombres & de démolitions de maisons. Nous disons qu'il faut être soigneux de bien ôter tous les gravois, & même quelquefois de passer la terre à la claye, afin qu'étant bien épierrée, c'est-à-dire, bien purgée & nettoyée des pierres & platras dont elle étoit pleine, elle devienne propre à nourrir tout ce qu'on y voudra semer & planter. Nous disons quelquefois égravillonner ; par exemple, égravillonnet une mote d'oranger ou de figuier, après qu'on a retranché à l'entour & dessous environ les deux tiers, ce qui se faisant à coup de hache, ou de serpe, ou de bêche, la terre qui reste paroît dure, & les racines n'ont pas leur extrémité assez découverte ; pour lors avec la pointe de la serpette ou d'autre morceau de fer pointu fait exprès, on retire d'entre les racines un peu de la terre qui y étoit, afin que ces racines se trouvant ensuite dans un autre endroit où la terre est nouvelle & meuble, en soient promptement revêtues & remplies, & y puissent par conséquent mieux agir pour la production des nouvelles racines.

GRAVURE. C'est l'art de tracer des figures, en creusant sur le bois, ou sur le métail, afin de les imprimer ensuite sur le papier, sur la cire, ou sur d'autres matieres convenables.

La planche de bois sur laquelle on veut graver, doit être de bois, ou de bois de poirier, bien séche, sans nœuds, d'une épaisseur raisonnable, bien dressée, & parfaitement unie du côté qu'on la veut travailler. Un Graveur qui fait le dessein, y trace d'abord à la plume, celui qu'il veut représenter. Un Graveur qui ne le fait pas, fait faire à l'encre, par le Peintre, un dessein de la grandeur de sa planche ; ensuite il le colle sur la planche, avec de la colle de farine, & d'eau mêlée d'un peu de vinaigre. Il faut que les traits du dessein soient tournés & appliqués sur le bois. La colle étant bien séche, on prend une petite éponge, & l'ayant imbibée d'eau, on s'en sert pour mouiller le papier doucement, & à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'il soit bien pénétré ; puis on l'enleve en le frottant légérement avec le bout du doigt ; ensorte qu'il ne reste plus sur la planche que les seuls traits d'encre qui forment le dessein.

Le Graveur ayant sa planche ainsi préparée, enleve avec la pointe d'un canif, ou avec de petits cizelets, & des gouges en bois, tous les espaces qui séparent les endroits qui doivent faire l'empreinte, ausquels il donne le relief ; & plus ou moins d'épaisseur, suivant que la lumiere & les ombres le demandent, ou qu'il le faut pour l'usage auquel le dessein est destiné. Le Graveur en bois ne fait point ordinairement des hachûres, c'est-à-dire des traits qui se croisent, & se trenchent les uns les autres ; au lieu que le Graveur sur métail en fait souvent ; mais il tire seulement ses traits les uns contre les autres. On a vû pourtant des planches en bois, d'une façon si délicate, qu'elles ne cedent en rien, même pour les traits croisés, aux planches de métail gravées avec le burin.

La gravûre en bois sert pour les estampes ; mais son usage le plus ordinaire, est pour l'impression des culs de lampe, des vignettes, des lettres initiales qu'on met dans les livres, & pour les figures de Géometrie. On s'en sert aussi pour imprimer les placards, ou annonces des spectacles publics, des enseignes, ou bullets d'adresse des Marchands & ouvriers, & de ces especes de tapisseries de papier qui se vendent chez les Imagers, ou Dominotiers.

Les Graveurs sur métail se servent du burin, ou de l'eau forte. Ceux qui se servent du burin, de pointes, & de plusieurs autres petits instrumens semblables, forment leurs figures en creusant la planche, avec la pointe de ces instrumens.

Les Graveurs à l'eau forte n'ont pas besoin de tant d'outils ; les petits burins, les petites pointes, les échopes qui sont de grosses aiguilles enfoncées par la tête dans un manche de bois, coupées, ou plutôt affinées en chamfrain, comme les échopes des Orfévres, une pierre à l'huile pour les aiguiser, & un gros pinceau de poil de petit gris, ou une patte de lievre, pour ôter de dessus la planche, les ordures ou le verni qui s'enlevent à mesure qu'on le grave, sont les seuls instrumens qui leur soient nécessaires. Ils se servent de deux sortes d'eau forte ; l'une est blanche, & l'autre verte. La blanche est celle des Affineurs. La verte se fait avec le verd de gris, le sel ammoniac, & le sel commun. On y employe aussi d'autres drogues, comme nous marquerons plus bas.

Ils se servent aussi de deux sortes de vernis, l'un liquide, & l'autre sec ; celui qui est liquide, ou plus moû, s'employe pendant l'hiver ; & le sec, ou celui qui est plus épais & plus dur, se met en œuvre pendant l'été. Le sphalte fait la base de l'un & de l'autre. *Voyez* Vernis.

La planche de cuivre pour graver à l'eau forte, n'est point différente de celle qu'on employe pour graver au burin ; mais elle doit être plus polie & plus nette. On fait chauffer cette planche, autant qu'il est nécessaire pour tendre le verni dessus ; & quand il est sec, on passe la planche sur la lumiere, ou plutôt sur la fumée d'une chandelle pour la noircir.

Ensuite on calque le dessein, ce qui se fait de cette maniere. On frotte d'abord de sanguine, le dessous du papier sur lequel il est tracé. Puis on applique ce côté de la sanguine sur la planche, & l'on passe légérement une pointe un peu émoussée sur les principaux trait, dont on suit exactement tous les contours. Enfin, le Graveur ayant ôté le dessein, & le trouvant marqué sur le verni, le trace le plus exactement qu'il lui est possible, par le moyen d'autres pointes plus ou moins grosses, suivant la finesse, ou la grosseur des traits qu'il doit marquer.

Si le dessein étoit tracé avec la sanguine, on pourroit le calquer en appliquant le côté des figures sur la planche, en mettant ensuite l'un & l'autre sous la presse des Imprimeurs. Les figures restant par ce moyen marquées sur le verni, le Graveur pourroit les suivre, & les tracer avec les pointes, comme nous venons de l'observer.

La planche étant ainsi tracée, on la place dans une espece de caisse de bois poissée, & on la tient un peu inclinée, pour y faire couler l'eau forte, laquelle s'égoute dans un vase de terre, qu'on met exprès au fond de la caisse.

Pour empêcher que l'eau forte ne demeure aussi long-tems sur les lointains & sur les endroits qui doivent fuir, que sur les parties du dessein qui doivent sortir, & paroître plus ombrées, ou plus proches à la vûe, les Graveurs frottent les prémiers d'une composition de suif & d'huile, qui empêche que l'eau forte ne morde si fortement qu'aux autres, où elle doit pénétrer davantage. Au reste, il faut remarquer, que la prémiere fois qu'on se sert de l'eau, il faut l'adoucir & la temperer, en y mêlant environ

le tiers d'eau commune ; au contraire, quand on veut la faire servir une seconde, une troisiéme, ou plusieurs autres fois, il faut la fortifier en y ajoûtant quantité suffisante de nouvelle eau forte. Il faut remarquer aussi que l'eau blanche ne s'employe que sur le verni liquide, & qu'elle se met à plat sur la planche, dont il faut garnir les bords de cire, pour empêcher l'eau de couler ; au lieu que l'eau verte convient également aux deux vernis, & qu'elle ne fait que couler sur la planche qu'on tient inclinée, comme nous l'avons marqué ci-dessus.

Quand on juge que l'eau forte a mordu suffisamment sur la planche, on la lave d'eau fraîche, puis on la chauffe sur un feu raisonnable, pour en fondre & enlever tout le verni. Il ne faut pas oublier de la laver aussi, & de la chauffer avant de la mettre à l'eau forte.

Enfin le Graveur acheve les traits que l'eau forte n'a fait qu'ébaucher, & il leur donne ou plus de largeur, ou plus de profondeur, selon qu'il le juge nécessaire.

Pour avoir l'empreinte d'un ouvrage en creux, afin de voir s'il est dans sa perfection, on peut se servir d'une composition de cire ordinaire, de thérébentine, & d'un peu de noir de fumée ; car cette composition se conservant toûjours assez molle, peut prendre facilement l'empreinte du creux contre lequel on la presse. Mais comme elle ne peut servir que pour voir la gravûre partie, par partie, il y a des Graveurs qui se servent de plomb à la main, c'est-à-dire, du plomb fondu, qu'on verse sur une feuille de papier, & sur lequel il est un peu réfroidi, & à demi liquide, on applique la gravûre, dont on lui fait prendre l'empreinte, en frappant sur le carré avec la main. On se sert de la même maniere du souphre liquefié lentement à un feu doux.

Enfin, quand on veut tirer l'empreinte d'une gravûre profonde, comme celle des coins, ou des matrices qui servent aux Médailles, & aux Monnoyes ; on met sur le creux un morceau de carte légére, & on lui en fait prendre l'empreinte par le moyen de la presse.

Pour graver à l'eau forte, de maniere que l'ouvrage paroisse de bas relief.

Broyez sur le marbre avec huile de lin, égale parties de mine de plomb, & de vermillon, ou deux ou trois grains de mastic en larmes. Essayez ensuite avec des plumes assez souples, si vôtre couleur coule bien sur la planche de fer, ou d'acier que vous voulez graver, laquelle doit être très-polie. Si la couleur ne coule pas assez, ajoûtez-y un peu de la même huile, jusqu'à ce que la plume marque aisément. Pour lors ayant dégraissé vôtre planche avec des cendres, & l'ayant bien essuyée avec un linge, vous dessinerez vos figures d'oiseaux ou autres animaux, dont vous vous contenterez de portraire le profil, & vous remplirez la figure avec le pinceau, c'est-à-dire que vous coucherez de vôtre couleur sur tout l'espace qui se trouvera renfermé entre les lignes de vôtre dessein, & sur lesquelles l'eau forte ne doit pas mordre;puis ayant laissé sécher l'ouvrage un jour ou deux, vous ferez recuire peu à peu la peinture sur un réchaut plein de feu, jusqu'à ce qu'elle devienne brune. Ensuite vous découvrirez avec une pointe, les endroits sur lesquels il faut faire agir l'eau forte.

REMARQUE.

Pour graver en cuivre, ou en laiton, il faut mettre dans la couleur plus de mastic en larmes, & la recuire davantage. Il faut aussi border la planche de cire,pour arrêter l'eau forte, qui la doit couvrir de l'épaisseur d'un écu. Après l'avoir laissé agir un peu de tems, & qu'elle est devenue suffisamment verte, en se chargeant des parties de cuivre qu'elle a mordu, on la jette, & on lave aussi-tôt la planche d'eau fraîche. Ensuite on prend garde si les traces de l'eau forte sont assés profonde, & si elle n'a pas assés pénétré, on en remet de nouvelle : ce qui se réitere autant de fois qu'on le juge à propos. On se sert pour cela de l'eau blanche, ou eau de séparation.

Gravûre des Estampes.

Pour graver une estampe, on couche sur la planche du blanc de plomb broyé avec de l'eau de fontaine, & collé avec de la colle de poisson. Ensuite on noircit de crayon noir le dessous de l'estampe, & on la calque avec la pointe un peu émoussée, comme nous avons marqué plus haut.

Gravûre du fer & de l'acier.

Faites chauffer vôtre planche, ensorte qu'elle puisse fondre la composition suivante, de laquelle il faudra la couvrir, & tracer ensuite vôtre dessein, ou le calquer comme ci-dessus.

COMPOSITION.

Incorporez deux parties de ceruse dans trois parties de cire blanche fondue, & en ayant formé des bâtons, frottez-en le dessus de vôtre planche, par-tout également.

Eau forte pour graver sur le fer.

Faites bouillir ensemble pendant un quart d'heure parties égales de sel commun, de sel ammoniac, de couperose, de verd de gris & de fort vinaigre ; puis ayant passé la liqueur par un linge, mettez-en sur votre planche,& laissez-l'y l'espace d'une demi heure.

Autre.

Faites dissoudre dans du verjus de grain, le plus fort que vous pourrez trouver, de l'alun en poudre, avec un peu de sel desséché aussi en poudre, passez vôtre eau, & servez-vous-en.

Eau forte dont on peut se servir ordinairement pour graver.

Faites infuser dans un peu plus d'une pinte d'eau commune, pendant une heure & demi, ou deux heures, alun de roche, vitriol romain & gros sel, réduits en poudre très-subtile, de chacun trois onces ; puis vous mettez le pot de l'infusion, lequel doit être neuf, sur un feu de charbon, & le retirant aussi-tôt que l'eau a frémi, vous laissez réfroidir l'eau, jusqu'à ce qu'on y puisse souffrir la main. Ensuite vous en prenez avec un gobelet de terre, & vous arrosez vôtre ouvrage pendant une demi heure, ou trois quarts d'heure ; enfin jusqu'à ce qu'il soit suffisamment gravé. Il ne faut pas employer cette eau, quand elle est bien chaude, mais seulement quand elle est un peu plus que tiede.

GRE

GREFFER ou ENTER. Termes de jardinage,qui signifient faire changer d'espece, ou de nature à un arbre, en y faisant quelque opération : on se sert plus ordinairement du second de ces termes en certaines Provinces, où les curieux pour parler de leurs arbres fruitiers, disent : *j'ai dix, douze ou quinze entes de tel fruit ; je vous donnerai une ente, &c.* au lieu de dire, *j'ai dix, douze, quinze arbres de telle espece* ; mais du coté de Paris on se sert plus ordinairement des mots de greffe & de greffer. Ainsi nous disons, *j'ai quatre, cinq, six greffes, &c.* Il y a aussi de certaines Provinces où l'on se sert du terme d'enture, pour dire greffe.

On appelle greffoir ou entoit, un petit couteau fait exprès pour greffer, il doit avoir le manche d'un bois dur, ou d'ivoire ; l'extremité de ce manche est plate, mince & arrondie pour pouvoir servir à détacher aisément l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres, & y inserer ensuite les écussons sans rien blesser ou rompre.

Le sauvageon ou l'arbre sur lequel on applique la greffe, est appellé sujet ou franc, & l'on donne le nom de greffe, d'ente ou de rameau, à la branche qui doit être inserée sur le franc ou sur le sujet.

On distingue plusieurs sortes de greffes, savoir la greffe en flute, la greffe à écusson, la greffe en couronne, la greffe en approche, & la greffe à emporte-piece.

De la maniere de greffer en flute.

Il faut premierement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main avant que de rien commencer, pour mieux faire les comparaisons nécessaires, qui se font du rameau avec la branche à greffer, & se font avec du fil, du jonc, du ruban, &c. Il faut dis-je, que ce rameau se trouve entierement de la grosseur de la branche, sur laquelle on doit greffer ; car s'il est plus gros, ou plus menu, la greffe ne réussira pas. Ensuite il faut marquer sur ce rameau un bel endroit où il paroisse deux bons yeux, qui regulierement sont l'un d'un côté & l'autre de l'autre, avec le greffoir ou autre outil bien tranchant. Il faut couper jusqu'au bois circulairement tant par haut que par bas l'écorce de la piece, qui est à enlever pour la greffe. Il faut ôter à ce rameau toute l'écorce, qui est à sa partie plus menue, pour faire aisément sortir par là cette piece qui doit être enlevée, après qu'en l'agitant, & la tordant doucement avec le pouce on l'aura deprisée, & détachée de son bois. Or avant que de l'enlever de sa place ; il faut racourcir jusqu'à quatre, ou cinq pouces de long la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois, le dépouiller entierement dans un endroit bien sain & bien uni jusqu'à la partie la plus basse où doit venir la greffe, pour l'occuper si juste, qu'elle y paroisse plûtôt venue naturellement, que par aucun artifice, & pour ne pas laisser dessecher une petite humidité qui est autour de cet endroit dépouillé, & qui est la séve nouvellement montée, on acheve de faire sortir de sa place la piece destinée à greffer, & aussi-tôt avec toute la diligence & toute l'adresse possible, on la fait entrer dans la branche dépouillée jusqu'à l'endroit où elle doit demeurer ; & enfin pour empêcher que l'eau des pluyes puisse pénétrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée, on entame dans le bois de la branche tout autour de l'extremité superieure de cette greffe de petits copeaux sans les detacher, & on les fait retomber en maniere de fraise, ou de bourler sur l'extrémité de cette écorce pour la couvrir, & la défendre des injures de l'air.

De la maniere de greffer à écusson.

II. On distingue deux sortes de greffe à écusson ; l'une qu'on appelle à *œil poussant*, & l'autre à *œil dormant*.

Les greffes à œil poussant & les greffes à œil dormant ne different en rien l'une de l'autre, que par les tems de les faire ; du reste elles se font toutes deux d'une seule & unique maniere. La prémiere chose qui est à faire pour cela, est, que sur les arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien aoustés & où il paroisse aussi de bons yeux bien aoustés, & ce sont ceux qui ont été les prémiers formés depuis le printems ; les derniers formés sont trop tendres pour réussir. Tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupés, il en faut ôter les feuilles jusqu'auprès de l'endroit où elles tiennent à leur queue, & par ce moyen les yeux ne se fanent pas si-tôt.

On peut conserver les rameaux jusqu'à trois, & quatre jours, pourvû qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiere humide, soit eau, soit glaise, soit fruits, & qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi pié ; ainsi on peut fort bien couper en différens morceaux un rameau qui a deux pieds de long. Avec ces précautions on envoye sûrement à trente & quarante lieues loin des rameaux fraîchement coupés sur l'arbre.

Remarquez que, si ce sont des rameaux de pêchers, il n'y faut gueres enlever d'écussons, à moins qu'il n'y paroisse un commencement de branche à venir, qui soit accompagnée de ses feuilles, & qui air à droit & à gauche deux commencemens de boutons à fruits, ou d'autres branches à venir. Pour tous les autres fruits, poiriers, pommiers, pruniers, un œil simple sert aussi bien que les yeux doubles & triples.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sert à greffer, un endroit bien uni ; cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervale qui sépare un œil inférieur d'avec un autre qui est immédiatement au dessus, c'est là qu'on fait deux incisions qui représentent un grand T Romain, c'est-à-dire que la plus haute incision est orientale, & la seconde commençant près du milieu de la prémiere fente descend de haut en bas, jusqu'à ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce ou un pouce & demi. Ces deux incisions se peuvent faire avant que d'avoir enlevé l'écusson qui est à appliquer, pourvû qu'on ne déprenne la peau du sauvageon qu'après avoir enlevé l'écusson ; car il est nécessaire que cet écusson venant à être appliqué trouve un peu humide la place du sauvageon, cette humidité provenant de la seve qui le doit coler avec ce sauvageon ; autrement si la place est seche, la greffe y périt. C'est pourquoi le plus sûr est de commencer à enlever l'écusson avant que d'inciser le sauvageon.

Or pour enlever cet écusson, & particulierement à l'égard des pêchers, on fait sur le rameau à l'endroit où il paroit un bon œil, une incision semblable à la figure A qui est à peu près la figure d'un écusson d'armes de foiblesse, d'où le jardinage a emprunté ce terme *d'écusson*, & ensuite en appuiant un peu fortement du pouce sur les côtés de cette incision vers la partie voisine de l'œil, qui est contenu dans l'enceinte de l'incision, on le détache assez aisément du rameau. Cela s'entend quand la seve y est abondante ; car si cela n'est pas, fût-ce même en fait de pêches ; il faut enlever l'écusson avec un peu de bois, ce qui se fait en coulant le greffoir au dessous de l'écorce depuis la tête de l'écusson jusqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, & sur-tout à l'endroit de l'œil.

A l'égard des écussons des fruits à pepin, on ne sauroit guéres les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois. Quand l'écusson est détaché de son rameau, on regarde aussi-tôt si le germe intérieur qui est le canal par où se communique la seve pour la nourriture de l'œil & la production d'une nouvelle branche, est resté, comme il le faut absolument attacher à l'écusson enlevé, & cela étant on met à sa bouche cet écusson en le tenant seulement avec les levres par la queue des feuilles qu'on lui a laissées, la

ſalive pourroit lui faire tort, & cependant avec le bout applati du manche du greffoir on déprend peu à peu & adroitement ſans rien déchirer, la peau des deux côtés le long de l'inciſion, prenant ſoin que l'inciſion vers la pointe ſoit un peu plus longue que l'écuſſon enlevé, & auſſi-tôt reprenant de la bouche cet écuſſon, & preſentant la partie pointue auprès de l'inciſion oriſontale, on le fait deſcendre en coulant tout du long de l'inciſion, enſorte qu'il y entre tout entier, & que ſur-tout il occupe pleinement toute la place dépouillée à la tête de l'inciſion, & qu'enfin les côtés de l'écorce qui ſont détachés, viennent enſuite à couvrir tout l'écuſſon hors l'œil. Cela fait, on prend de la groſſe filaſſe plate, avec laquelle on lie doucement, & proprement enſemble l'écuſſon, l'écorce détachée, & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre; & c'eſt-là que finit le miſtere des écuſſons, avec cet différence ſeulement que, ſi c'eſt une greffe d'écuſſon à la pouſſe, on racourcit ſur le champ la branche, ou la tige, qu'on a greffée juſqu'à deux ou trois pouces près de l'écuſſon, afin que la ſeve étant empêchée de monter plus haut, comme naturellement elle y monteroit, elle ſoit forcée d'entrer dans cet écuſſon, & le faire pouſſer peu de tems après.

Les meriſiers greffés de cette façon-là réuſſiſſent régulierement mieux, qu'aucuns autres fruitiers, & ſur-tout mieux que les pêchers, qu'on greffe à la pouſſe, ſoit ſur d'autres pêchers, ſoit ſur de vieux amandiers; car ils ſont fort ſujets à y périr de la gomme, & cela par une trop grande abondance de ſeve, qui étant en été dans les arbres qu'on greffe, & ne pouvant aſſez trouver d'iſſue par l'ouverture de l'œil de cet écuſſon ſort par l'inciſion, s'y congéle comme du ſang hors des veines, & y détruit entierement cet écuſſon.

Si c'eſt une greffe à œil dormant, on ne racourcit point ſur le champ ni la branche greffée, ni la tige greffée; on attend au mois de Mars ſuivant qui eſt le tems, que le renouveau fait monter la ſeve dans les arbres, & c'eſt pour lors que ſe doit faire ce racourciſſement ſemblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la pouſſe; & cela par la même raiſon pour l'un que pour l'autre, bien entendu qu'avant ce tems-là, c'eſt-à-dire pendant l'hiver, il faut avoir proprement coupé la filaſſe qui lioit l'écuſſon, ſans bleſſer, autant que faire ſe peut, l'écorce couverte par cette filaſſe; car ſi on manque à couper ce lien, toute la partie liée, & ce qui eſt au deſſus d'elle ſont ſujets à périr, faute d'y avoir un paſſage ſuffiſant à la ſeve, qui vouloit monter à l'extrémité de la branche, & par ce moyen toute la peine priſe pour greffer, eſt devenue inutile, pendant que la partie qui eſt au deſſous de la greffe, ſe met à pouſſer une infinité de jets ſauvages qui ne ſervent de rien.

De la maniere de greffer en fente.

III. La meilleure greffe qu'on puiſſe choiſir pour greffer en fente, eſt celle qu'on tire de l'extrémité des branches vigoureuſes d'un arbre; qui eſt dans ſon année de rapport; & à laquelle on a conſervé du bois de deux ſeves, c'eſt-à-dire, de la ſeve précedente & de celle de l'année où l'on coupe la greffe. C'eſt ordinairement en Fevrier ou en Mars, qu'on greffe en fente, & c'eſt auſſi en ce tems-là qu'on coupe la greffe. Si cependant il étoit néceſſaire de la conſerver pendant quelque tems, on l'enterreroit à moitié dans un lieu frais, qui ne fût expoſé ni à l'air ni au ſoleil. On peut prendre la greffe de telle groſſeur que l'on veut.

Quand on a bien choiſi la greffe qu'on veut enter, on ſcie le ſauvageon à quatre pouces environ au deſſus de la terre, enſuite on le fend du côté, ou l'écorce paroît plus unie & un peu à côté de la moëlle. Pour cette opération on ſe ſert d'un petit coin de bois, qu'il faut laiſſer dans la fente, juſqu'à ce que l'on ait taillé la greffe & qu'on l'ait appliqué. Enfin après avoir placé la greffe dans la fente, on ôte doucement le coin en prenant garde d'endommager la greffe.

Obſervation ſur la maniere qu'on vient de donner pour greffer en fente.

Quoique la deſcription qu'on vient de faire pour greffer en fente ſoit aſſez bien ſuivie, cependant elle pêche en pluſieurs points aſſez conſiderables, & elle n'a pas toute l'exactitude qu'elle peut avoir. Nous allons examiner les défauts les plus remarquables de cette deſcription.

Elle manque en prémier lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on employe, nous la reglons d'ordinaire de deux ou trois pouces de long, ou plutôt nous la reglons ſur le nombre de trois bons yeux au moins que la greffe doit avoir.

Elle manque en ſecond lieu, en ce qu'elle n'apprend ni à bien tailler les greffes, ni à les placer ſi juſte dans les ſeuls endroits qu'il leur faut, que la ſeve du pié y puiſſe ſûrement entrer. Pour ce qui eſt de la taille de ces greffes, il faut pour les bien faire, qu'avec une ſerpette bien tranchante, le gros bout ſoit coupé des deux côtés en forme de coin; & de la longueur d'un bon demi pouce; que des deux côtés qui bordent cette figure de coin, on y ait conſervé de l'écorce bien adhérente au bois, que le côté qui doit ſe trouver en dehors ſoit un peu plus large & plus épais, que l'autre qui eſt en dedans; & que préciſément au haut de cette écorce conſervée pour le dehors, il y ait un bon œil qui ſoit auſſi haut que le bord de la tige étronçonnée, & que le haut de la fente. Et pour ce qui eſt de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune des écorces, tant du ſauvageon, que de la greffe s'affleure, & réponde ſi bien l'un à l'autre, que la ſeve venant du pié, trouve autant de facilité à y entrer que dans l'entre-deux du bois, & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La deſcription manque en troiſiéme lieu, d'avertit que, ſi la fente ne s'eſt pas faite bien nettement, comme il arrive aſſez ſouvent, on doit avec la ſerpette l'approprier en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement; & même ſi on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe pour être un peu trop menue à proportion de la tige doive être trop ſerrée, il eſt néceſſaire d'ôter proprement, & bien uniment un peu de bois des deux côtés de la fente, ce bois s'ôte avec la pointe de la ſerpette bien tranchante, en prenant de bas en haut, & faiſant tout cela ſi juſte, & ſi conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente, qu'après avoir poſé cette greffe, il n'y ait point de jour entre elle, & les côtés de la fente, & que cependant cette greffe tienne ſi bien, qu'il ne ſoit pas aiſé de l'ébranler.

La deſcription manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer ſur un même ſujet, & comment le deſſus de la tige coupée doit être préparé. Les groſſes tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par deſſus unies & égales de tous les côtés, enſorte que la tête ſoit oriſontale pour y mettre pluſieurs greffes, ſi elles s'y peuvent ranger, & que le ſujet le requiere. Les menues tiges, ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe, n'auront qu'une par-

tie de la tête unie. Si c'est celle ou sera la greffe, le reste sera coupé en pié de biche.

La description manque enfin en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air, soit les pluyes, soit les chaleurs & la sécheresse, ne portent préjudice aux arbres greffés par l'ouverture des fentes. Sur quoi il faut savoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillotées, soit avec de la simple bauge nouvellement faite, c'est-à-dire, de la terre glaise mêlée d'un peu de foin, soit avec la gomme préparée à cet effet, & laquelle est composée de poix noire, grasse, fondue, dans un pot de fer, ou de terre avec un peu de cire jaune, il faut par le moyen d'un rechaud portatif tenir chaude & liquide cette gomme, pour l'appliquer avec une maniere de spatule de bois, bien entendu qu'avant que de mettre ici la bauge, ni la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que sur le champ on aura détachée de quelque branche de l'arbre greffé. On en met communément en croix aux grosses tiges, ou branches greffées, pour tenir les fentes entierement couvertes; en sorte que rien n'y puisse entrer; & comme par dessus la bauge, ou la terre glaise, on y met d'ordinaire un linge qui l'enveloppe, & la maintient sur la tête greffée & que cela peut avoir quelque rapport aux poupées des enfans, de là vient qu'on donne assez souvent le nom de poupée à la greffe en fente.

Remarquez que, si le pié ne paroît pas serrer suffisamment la greffe, il est à propos de le serrer avec un ozier, en sorte que la greffe y soit bien assurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente, après avoir dit sur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui est, qu'avant, que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente, il faut que, si c'est une grosse souche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assez gros couteau, qu'on ait appliqué sur toute la largeur du tronc, ou de la branche, & sur lequel on ait donné quelques coups de marteau, pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moyen la fente dont il est question. Les sujets de mediocre grosseur se fendent assez aisément avec le simple tranchant du couteau, sans qu'il soit besoin de coups de marteau.

Or les coins pour être commodes doivent être faits de telle maniere que l'une des parties crochues qui est plus grosse, plus longue & plus forte que l'autre, doit servir aux grosses tiges, & l'autre qui est plus courte, plus mince & plus foible, doit servir pour les petites tiges. Lors donc qu'on veut employer ces coins, on presente dans le milieu de la fente commencée, celui des deux, qui paroit le plus proportionné à la grosseur du sujet, qui est à greffer; & si pour avoir l'ouverture nécessaire, on ne peut enfoncer assez ce coin, sans y donner quelques coups de marteau, on lui en donnera. Enfin la fente étant à peu près assez ouverte, pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baisser ou hausser, de la main gauche, la queue de l'outil, qui sert le coin, & cependant de la main droite présenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainsi on acheve d'ouvrir, s'il en est besoin, ou bien on resserre la fente, quand la greffe ou les greffes sont placées comme elles le doivent être. Il n'est pas nécessaire de dire, qu'une seule fente sert pour placer deux greffes à l'opposite l'une de l'autre, & si on en peut placer encore deux, on fait sur la tige une seconde fente en croix, toute semblable à la premiere; & au surplus on fait la même chose, qu'on a faite aux deux prémieres greffes.

De la maniere de greffer en couronne.

IV. On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente sur une tige, qui est assez grosse, pour les recevoir commodément; mais plus particulierement la greffe en couronne se dit, quand sur de fort gros sujets étronçonnés, on met un plus grand nombre de greffes entre le bois & l'écorce. Par exemple 6. 7. 8. cette sorte de greffes donc, non plus que celle qu'on appelle, *à emporte-piece*, ne se peuvent faire que sur des tiges qui excedent trois ou quatre pouces de diamètre, & qu'il n'est pas possible de fendre; mais tant des unes que des autres il s'en fait assez rarement, parce que le succès en est fort incertain, & la peine de les faire est assez grande. On prend pour cela des rameaux d'un bon demi-pouce de tour, ayant dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, on les taille en pié de biche par le plus gros bout, ensorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'auprès de la moëlle du rameau, pour aller finir presque à rien par le bas; & comme il faut que la seve, qui commence à venir du pié, passe entre le bois & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtés entaillés se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée; & par ce moyen la greffe devra prendre nourriture; mais avant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un coin de bois dur, on ait détaché l'écorce moyennant quelques coups de marteau donnés à propos sur la coin, sans que l'écorce en soit endommagée. Les greffes étant appliquées, on fait les mêmes choses que nous avons dit se devoir faire, pour deffendre les greffes en fente des injures de l'air.

De la maniere de greffer à emporte-piece.

V. Pour ce qui est des greffes à emporte-piece, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux, qui ayent à peu près un pouce de tour, tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, & proportionner si-bien le rameau taillé avec l'entaille de la tige, que ce rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtés entaillés de la tige. Cela fait, on prend un, ou deux bons gros osiers, pour lier le plus ferme qu'on peut, le tour de la tête de la greffe, ensorte que les greffes n'en puissent pas être aisément ébranlées. On fait au surplus pour garentir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

De la maniere de greffer en approche.

VI. Cette maniere de greffer ne se pratique guéres qu'à l'égard des arbres, qui sont en caisse & principalement des orangers. On coupe la tête du sauvageon, à laquelle on fait une fente pour y inserer la branche, dont on veut avoir de l'espece. On a soin d'approcher les deux caisses l'une auprès de l'autre, & on choisit une branche qui soit assez longue pour être unie au sauvageon. On entaille cette branche, & on la fend en long par la moitié. On a par ce moyen un bout long d'environ un pié, que l'on aiguise pour le faire entrer dans le milieu de l'entaille, comme on le fait à la greffe en fente. On peut encore faire entrer cette greffe dans l'entre-deux du bois & de l'écorce, quand le sujet est bien vieux, comme à la greffe en couronne. On lie cette greffe avec de la filasse le plus ferme qu'il est possible; & l'on couvre le tout avec de la cire & un peu de linge. On laisse la greffe dans cet état jusqu'à ce qu'il

paroisse qu'elle soit reprise, ce qu'on reconnoît quand elle pousse vigoureusement. Enfin, on coupe la branche approchée de la greffe, & on la recouvre avec de la cire verte.

Pour greffer en approche, l'arbre doit être fort & un peu âgé. On choisit ordinairement le mois de Mai & d'Août.

VII. *Des tems propres pour greffer.*

Les tems de greffer sont prémierement le commencement de Mais dans lequel la seve étant montée dans les arbres, & sur-tout dans les branches de l'année précedente, sans que les yeux ayent encore poussé, l'écorce s'en détache assez aisément, jusqu'à se laisser entierement dépouiller, comme il est nécessaire pour cette sorte de greffes, dont il est question. Or ce mois de Mai n'est que pour la greffe en flute, qui ne sert que pour les chataigniers, maronniers, figuiers, &c,

Secondement, la mi-Juin est propre pour la greffe d'écusson à la pousse, de laquelle on ne se doit servir qu'en fait de certains fruits à uoyau; par exemple, pour des cerisiers, grioticrs, bigarrotiers sur merisiers, pour des pêchers sur vieux amandiers, &c.

. Troisiémement le mois de Juillet & d'Août pour greffer à œil dormant les arbres, qui, soit par le peu de vigueur de leur pié, soit à cause des chaleurs & secheresses excessives, qo'on a quelquefois en ce tems-là, paroissent diminuer notablement, ou entierement de seve; car il faut savoir que la greffe à œil dormant ne demande que peu de seve, particulierement de la part du sujet sur lequel après y avoir fait l'incision nécessaire, il faut appliquer l'écusson. La trop grande quantité de seve de ce sujet, est pernicieuse pour cet écusson appliqué, en ce que d'ordinaire il y est noyé de la gomme; au lieu qu'il ne doit simplement que s'y coler, sans que pendant le reste de l'année il y trouve rien, qui soit capable de le faire pousser. Il n'a besoin que d'un très-médiocre secours pour éviter la mort, en attendant une maniere de resurrection vigoureuse, que le retour do printems lui promet au sortir de sa letargie. A l'égard du rameau sur lequel on doit prendre l'écusson, il n'y sauroit guére trop avoir de seve, pourvû que l'écorce soit aoûtée; c'est-à-dire, assez bien nourrie pour se détacher aisément du bois, qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe intérieur, qui fait la principale piece de cet écusson.

Les sujets ordinaires, sur lesquels on greffe pendant ces deux mois, sont les pruniers, pour des prunes, ou pour des pêches, les jeunes amandiers plantés en méchante terre pour des pêches, les coignassiers pour des poires, l'épine-blanche pour des azeroles, les pommiers de paradis, & les sauvageons de pommiers pour les bonnes pommes, &c.

Quatriémement, le mois de Septembre est propre pour greffer en œil dormaut des pêchers, soit sur d'autres pêchers bien vigoureux, soit sur de jeunes amandiers de l'année plantés en bons fonds, les uns & les autres ont le don de conserver bieu avaut dans la saison une grande abondance de seve, & il n'y fait bon greffer, que quand cette seve est sur son declin.

Cinquiémement, on pourroit greffer en fente pendant Novembre, Decembre & Janvier; mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y séchent, & n'y périssent entierement, parce que pendant ces trois mois, elles ne reçoivent aucun secours d'un pié, qu'on peut dire à cause du froid, perclus de toutes les fonctions végétatives.

Sixiémement, tout le mois de Fevrier, & même one bonne partie de Mars sont admirables pour les greffes en feute, & pour les greffes à emporte-piece; mais cela s'entend, quand à cause de la durée du froid d'hiver, les années sont peu avancées, & que par conséquent les arbres ne sont pas encore entrés en seve; c'est-à-dire, que l'écorce ne se détache pas du bois; car aussi-tôt qu'elle se détache, ces arbres ne se peuvent plus de l'année greffer en fente. C'est done pour ce tems-là particulierement, qu'il faut de bonne heure faire provision de greffes, de poires, pommes, prunes, &c. & sur-tout, quand on en veut faire venir des païs éloignés.

Septiémement, la fin de Mars pendaut les printems doux & rendres, c'est-à-dire, les printems, qui au lieu d'être accompagnés de neiges & de frimats, comme ils ont accoûtumé, sont chauds & humides, & particulierement la prémiere quinzaine d'Avril, donnent de grandes facilités pour les greffes, qui se font eutre le bois & l'écorce, parce qu'il faut que la seve soit assez montée dans ces souches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut être le buis, l'ébene, &c. séparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moyen l'entrée des greffes, qu'on a taillées exprès pour cela.

Enfio, le mois d'Avril n'est commode que pour greffer en fente toute sorte de pommiers ' attendu qoe cette espece d'arbres est plus difficile à s'émouvoir, & se mettre en seve, que ne sont pas tous les autres fruitiers. Et comme j'ai déja dit ci-devant, il ne faut faire aucune greffe en fente que peu de tems avant que les arbres commencent à fleurir, & à pousser. Ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la vigne qu'on ne peut greffer qu'en fente, & sur des souches couvertes de terre.

Secrets pour conserver les greffes.

Il faut les mettre dans des tuyaux de fer blanc, & les ensevelir dans du miel; elles se conserveront quatre mois. Si c'est en été, on les pique dans des melons, concombres, &c.

VIII. De toutes les manieres de greffer dont on vient de parler, il n'y en a que quatre qui soient en usage, & dont on puisse esperer un succès assuré, les autres étant plus curieuses qu'utiles. Ces quatre sont *l'écusson*, la *fente*, la *couronne* & *l'approche*. Quoiqu'on en ait parlé avec assez d'étendue dans les articles précedens, il ne sera pas inutile de lire ce qu'on en va dire, puisqu'on pourra y trouver des particularités qui ont été omises. Ceux qui n'auront point été contens de ce qu'on a dit, pourront être plus satisfaits du traité qu'on va donner.

L'écusson tient le prémier lieu, d'autant qu'il s'applique sur toutes sortes d'arbres & arbustes, & qu'il est le plus facile à faire, & rapporte plutot du fruit.

La fente suit après, & se fait sur de gros arbres, & sur de petits, qui ont au moins un pouce de diamétre.

La couronne ne se place guére que sur des arbres bien forts.

Et l'approche oe se pratique ordinairement que sur les orangers, citroniers & autres plantes, qui sont dans les caisses, lesquelles se peuvent approcher & joindre.

1°. Pour commencer done par l'écusson, vôtre sauvageon étant dépouillé de toutes petites branches jusques à la hauteur d'un demi pié, ou un peu plus, dès le tems que l'on taille les arbres; ou bien à l'heure que vous voulez greffer, vous choisirez la plus belle place sur l'écorce de vôtre arbre, & s'il se peut, que ce ne soit du côté des grands vents, parce qu'ils décolent les écussons à cause de leur rendreur, & qu'ils sont chargés de feuilles & de bois: ce qui n'arrive pas si ordinairement quand ils sont placés du côté des grands vents, que quand ils sont de l'autre côté, quoique

que vous y mettiez des paisseaux pour se soutenir.

Vous taillerez vôtre écusson assez long, comme d'un pouce ou environ, & assez large, afin qu'il prenne d'autant plus de nourriture. Vous le leverez proprement, & regarderez par dedans, si le germe de l'œil y tient ; car s'il étoit demeuré au bois d'où vous l'avez levé, il ne vaudroit rien. Vous le mettrez à vôtre bouche, en le tenant par le bout de la queue de la feuille qu'on doit laisser exprès en cueillant les greffes ; puis vous inciserez vôtre sauvageon & leverez doucement l'écorce avec le manche de l'entoir sans frotter contre le bois de crainte d'égratigner la seve qui est dessus. Vous placerez vôtre écusson entre le bois & l'écorce, l'enfonçant jusques à ce que le haut de l'écusson se joigne à l'incision d'en haut de vôtre arbre, & qu'il porte tout à plat contre le bois. Cela fait, vous le lierez avec du chanvre, commençant à le serrer bien ferme par le haut près de l'œil ; puis en tournant par en bas, vous laisserez fort peu de jour à l'œil, où finissant vôtre liûre vous ferez le nœud. Peut-être vaudroit-il mieux se servir de laine au lieu de filasse, & ne point serrer si fort, afin de donner un passage libre au suc nourricier.

Prenez garde quand vous grefferez, que ce ne soit ni pendant la grande ardeur du soleil, ni durant le tems de pluye ; car l'écusson ne peut souffrir d'être mouillé. Il sera même en grand danger de ne pas reprendre, s'il pleut les quatre ou cinq prémiers jours suivans que vous l'aurez greffé. Il y en a qui en levant l'écusson levent aussi du bois, cela se faisant tout d'un seul coup de couteau. Je ne désaprouve pas cette maniere de greffer, je m'en suis bien trouvé, car mes greffes ont fort bien repris, & de plus on n'est pas en danger d'éborgner un écusson, c'est-à-dire, de laisser l'œil de l'écusson au bois de la greffe ; ceux qui ont quantité d'arbres à greffer, se serviront de cette maniere, d'autant qu'elle est expeditive. Trois semaines ou environ après que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de vôtre chanvre, afin que la seve ait plus de passage.

L'hiver étant écoulé & l'œil dormant commençant à pousser, vous couperez vôtre sauvageon trois ou quatre doigts au dessus de l'écusson ; vous couperez aussi la filasse par derriere l'écusson, jusques à l'écorce : cela se fait d'un seul coup de couteau de bas en haut.

Vous n'ôterez point pourtant la filasse d'autour de vôtre écusson, elle tombera assez d'elle-même, & puis il y a danger qu'en l'ôtant, l'on abbatte le bourgeon, qui est alors extrémement tendre.

Remarquez qu'un écusson appliqué sur un sauvageon, ou franc, qui est de la grosseur d'un pouce, & au dessus, ne pousse pas si bien que sur un plus jeune, & il est plus facile à décloüer.

Il y en a qui écussonnent dès la prémiere seve, mais ils n'avancent pas beaucoup, car l'écusson ne poussant qu'à la seve d'Août, le jet n'est pas si beau que celui de l'œil dormant, d'autant que bien souvent le bois du nouveau jet ne mûrit pas, & l'hiver venant le fait mourir. C'est pourquoi vous ne grefferez pas à la prémiere seve, si ce n'est en cas d'une grande nécessité. Et en ce cas faites-le huit ou dix jours avant la saint Jean, & douze ou quinze jours après la saint Louis ; si l'écusson vous paroit bien bon & veut commencer à pousser, coupez le nœud du chanvre, ou faites une incision audit chanvre par derriere l'écusson.

2°. Pour la fente ou poupée, tout arbre depuis la grosseur d'un pouce jusques aux plus grands, y peut être greffé ; le tems le plus propre est depuis le commencement de la nouvelle lune de Fevrier jusques à ce que la seve étant trop forte dans les arbres, separe le bois d'avec l'écorce, alors vous cesserez de greffer.

Quand vous grefferez en fente, si c'est pour faire un nain, il faut scier vôtre sauvageon à quatre pouces ou environ près de terre, puis avec la serpette ôter, l'épaisseur d'un teston du bois où la scie aura passé, à cause que le trait de scie ne coupant pas nettement, la seve ne pourroit recouvrir ce bois greffé, ni la greffe se joindre au tronc, si son écorce n'étoit rafraichie avec la serpette. Cela fait, vous fendrez vôtre arbre par la partie où l'écorce paroîtra la plus unie, & moins noueuse, & vous observerez de ne pas mettre vôtre serpette justement par le milieu de l'arbre où est le cœur du bois, mais fort peu à côté ; puis vous taillerez vôtre greffe, en aiguisant tout le vieux bois jusques au nouveau en forme de coin, également de chaque côté, laissant les deux écorces attachées au bois ; car si elles ne tenoient au bois, la greffe ne vaudroit rien. Vous roguerez vôtre greffe à trois ou quatre pouces, plus ou moins, selon sa force, d'autant que sur un petit sauvageon, l'on n'en laisse pas de si longues que sur un grand arbre. Cela fait, vous ouvrirez vôtre sauvageon avec le coin, qui sera fait de bois dur, comme le buis, ébene ou autre, frappant doucement dessus ; puis vous poserez vôtre greffe au bord du sauvageon, en l'enfonçant jusques au nouveau bois, & faites ensorte que les endroits par où passe la seve, qui sont entre le bois & l'écorce de l'un & de l'autre, se joignent.

Ayant posé vôtre greffe, vous en mettrez une seconde de l'autre côté de vôtre fente, observant de mettre toûjours deux greffes à chaque fente, pourvû que vous les puissiez placer sans se toucher ; car elles recouvrent mieux leur sauvageon, & plus promptement que s'il n'y en avoit qu'une, à cause que la seve monte également des deux côtés, & ne laisse pas mourir le derriere de l'écorce, comme j'ai dit ci-devant. Ensuite vous couvrirez ce qui reste de la fente entre deux greffes avec un peu d'écorce tendre, l'ajustant exactement, afin que l'eau ne puisse pas y entrer ; puis vous ferez vôtre poupée avec une terre franche, & du foin bien délié. Quelques-uns par dessus la poupée mettent de la mousse, & la font tenir avec deux écorces de saule croisées, qu'ils lient avec de l'ozier au pié du sauvageon, pour conserver d'autant plus la fraîcheur, & empêcher l'eau d'y entrer.

Quand vous grefferez de grands arbres, vous prendrez les branches les plus unies, pour y placer vos greffes. Si elles sont grosses, vous en pourrez placer quatre, en fendant vôtre arbre en figure de croix, sans pourtant toucher au cœur de l'arbre. Les autres branches que vous ne grefferez point, seront sciées à demi pouce près du tronc, puis ayant ôté le bois que la scie aura greffé, vous emmailloterez de terre franche, & cela aussi long-tems que l'écorce sera à recouvrir cette playe pour empêcher le hâle en été, & la gelée en hiver, qui entreroient par le cœur de l'arbre à son grand préjudice. Il sera bon de lier quelques échalas aux branches greffées pour entretenir les jeunes jets & les garentir des grands vents jusques après la seconde année qu'ils seront affermis, & s'il se rencontre quelque branche qui pousse désagréablement, vous la couperez ; comme aussi le trop de branches qui s'étouffent l'une l'autre, donnant de l'air au dedans de l'arbre.

Et quand vous grefferez de petits sauvageons qui n'auront pas la force de serrer leur greffe, vous les aiderez à la serrer, en les liant près de la greffe avec quelque petit brin d'ozier.

Quoique ci-devant je vous aye dit, qu'à vos greffes il y eût du bois de deux seves, néanmoins vous ne rejetterez pas celui absolument où il n'y en aura qu'u-

ne, ni aussi les rognûres de ceux ou vous aurez pris des greffer de deux ſeves, car ils ſont très-bons, mais ils portent du fruit plus tard que les autres, & ne chargent pas tant, c'eſt pourquoi ſans néceſſité vous ne vous ſervirez que de ceux de deux ſeves.

3°. La greffe en couronne, ou entre le bois & l'écorce, ne ſe fait que ſur de vieux arbres, dont l'écorce endurcie peut ſouffrir le coin ſans être fendue, & leſquels ne ſeroient pas propres à faire une fente, à cauſa de l'épaiſſeur de l'écorce, ſi ce n'étoit à grande peine, & encore y auroit-il de l'incertitude à la repriſe.

Pour greffer en couronne, ayant ſcié vôtre arbre à l'endroit où vous le voudrez greffer, & retaillé le trait de la ſcie juſques au vif, particnlierement à l'endroit de l'écorce, vous taillerez vos greffes par un ſeul côté en éguiſant, puis vous frapperez un petit coin de fer entre le bois & l'écorce, & ayant retiré vôtre coin, vous y placerez la greffe, en l'enfonçant juſques au haut de l'éguiſure.

Vous en pourrez mettre autour du tronc autant que vous voudrez, pourvû qne par la trop grande quantité l'écorce ne ſe fende.

4°. Quant à la greffe en approche, elle eſt très-facile à faire, car il n'y a qu'à prendre deux jeunes brancher, une de franc & nne de ſauvageon, ſans les détacher de leur pié; puis leur ôter à chacun environ quatre doigts d'écorce & de bois, juſques approchant du cœur; les joindre enſemble le plus proprement qu'il ſe pourra, les lier avec du chanvre depuis un bout de la taille juſqu'à l'autre, & leur laiſſer ainſi paſſer leurs deux ſeves. Au bout d'un mois ou ſix ſemaines ſi vous voyez que le bois groſſiſſe, & que le chanvre l'incommode, vous le couperez ſur le ſauvageon, en tirant un ſeul trait de couteau, comme j'ai dit à l'écuſſon. Au commencement de l'hiver, il faudra couper ou ſevrer le franc de ſa mere, & couper le haut du ſauvageon à deux pouces près de la greffe; ainſi ces deux brins ne faiſant qu'un corpa, le franc prendra la nourriture du ſauvageon; vous couvrirez les playes de l'un & de l'autre avec la cire, ainſi que je vous enſeignerai ci-après.

Vous ne jetterez pas au fen ler branches que vous aurez ôtées des coignaſſiers que vous aurez greffés en fente, car vous en pourtez faire de la bouture, qui dès la prémiere année prendra racine, & ſera miſe en pepiniere pour être greffée en ſon tems: ce que vous émondez de vos coignaſſiers durant l'hiver, ſera auſſi planté en bouture.

Les brancher de pommier de Paradis, que l'on appelle fichets, reprennent auſſi de bouture.

Pour planter toute ſorte de boutures, vous ferez un petit rayon, comme on le dit an mot Pepiniera, quſ eſt de la hauteur & largeur du fer d'une bêche; pnis l'ayant bien épluchée de petites branches, & taillée par le gros bout en forme de pié de biche, c'eſt-à-dire à deux coups de couteau en appointant, vour la coucherez au fond de vôtre rayon, la plaçant fort près à près, d'autant qu'il en meurt beaucoup, & vous ferez ſortir le petit bout d'en haut, puis vous remplirez le rayon, & marcherez deſſus pluſieurs fois en preſſant la bouture, & la pilant fort; autrement elle prendroit de l'évent, & quand vous labourerez, ce ne ſera qu'avec la binette; il ſuffira que l'on empêche l'herbe de les étouffer.

Vous rognerez vôtre bouture toute d'une hauteur, à trois doigts près de terre, quand vous verrez que la ſeve commencera à s'émouvoir, faiſant verdir les bourgeons de vôtre bouture, laquelle ne pouſſe jamais ſi-tôt que le plant enraciné.

Remarques ſur la greffe de tous les arbres.

IX. Tous poiriers ſe peuvent greffer des quatre façons que j'ai dites, ils viennent merveilleuſemeet bien ſur la coignaſſe, & en écuſſon, rapportent beaucoup plûtôt, le fruit étant plus beau, plus peint, & plus gros que greffé ſur la frane, exceptez le portail qui manque ſouvent à reprendre ſur la coignaſſe, & veut être greffé ſur le franc, le graecioly & la vallée y ſont très-propres, & s'ils ont été auparavant greffés ſur la coignaſſe, c'eſt encore mieux; car le fruit en viendra plus beau & plur gros.

Si quelque greffe en écuſſon, ou en fente ſur la coignaſſe, manque à pouſſer faute d'ête repriſe, & que vour jugiez qu'elle ſoit morte, laiſſez repouſſer le ſanvageon, il jettera quantité de bois que vous élaguerez de toutes petites branches, & l'hiver étant à la fin, vous les butterez en forme de groſſe taupiniere, laiſſant ſortir le bout des branches ſans les couper. Dès l'année même, elles prendront racine, pourvû que vous ayez ſoin de ler arroſer dans les grandes chaleurs, & que vous ne laiſſiez pas abbattre la terre par les pluyes, la relevant à ſa prémiere hauteur; & ſi dès l'année même vous trouvez que quelqnes-unes de ces branches ſoient aſſez fortes, vous les écuſſonnerez, ſinon vous attendrez l'année d'après pour ler écuſſonner toutes enſemble, & ce ſeront autant d'arbres tout venus, que vous planterez en vôtre pepiniere, l'année d'après qu'ils auront pouſſé leur prémier jet, ler ſéparant proprement de leur mere, & les taillant au bout de la groſſe racine en pié de biche.

Vous obſerverez de les greffer à dami pié de haut, pour laiſſer de la tige à vôtre arbre, qui prendra chevelûre par tout où il ſera enterré.

Si vous avez des meres coignaſſes, & que vous en vouliez tirer der jeunes, vous en plongerez les branches dans terre, & une année ſuffira pour les enraciner; ſi vous en voulez faire des arbres tout d'un coup, vous le pourrez par la même maniere que je viens de vous montrer: le tems convenable à plonger & buter ces branches, eſt à la fin de l'hiver.

Les pommiers ſe peuvent auſſi greffer de quatre façons, ils viennent fort bien ſur le fichet, ou pommier de Paradis, & particulierement le calvil y profite à merveille, & eſt plus ronge dedans, que celuſ qui eſt greffé ſur le franc.

Il y a quelques Curieux qui greffent le calvil ſur le mûrier blanc, & prétendent que le fruit ſurpaſſe en rougeur tous les autres qui ſont greffés ou ſur franc ou ſur fichet.

Les pruniers ſe greffent ordinairement en écuſſon, & en fente; ſi vous avez du plant provenant des noyaux, ou des jets que les racines des pruniers de Damas pouſſent hors de terre, vous en ferez de bons arbres; car ils chargeront beaucoup à cauſe qu'il n'y a aucun prunier, quel qu'il ſoit, qui charge plus que celui de Damas.

La merizette qui eſt une eſpece de prunier ſauvage, dont le bout des branches eſt rouge, n'eſt pas bien propre à être greffée; car elle refuſe beaucoup de fruit étant fort incertaine à la repriſe.

Les abricots ſe greffent en fente & en écuſſon, ſut le plant provenant de leurs noyaux, & ſur le prunier. Le Damas blanc, & ceux de moyen d'œuf, font venir les abricots plus gros que ſur les antres ſorter de pruniers.

Les pêches, preſſes, & pavies ſe greffent ordinairement en écuſſon dormant, ſut le pêcher, prunier ou amandier; mais le prunier eſt à preferer aux deux autres, car elles durent davantage, & reſiſtent mieux aux gélées & mauvais vents qus rouillent les feuilles & jeunes jets. Les pruniers blancs, ou poitrons n'y ſont pas propres, mais bien le Damas noir, cypre, & ſaint Julien. Ceux qui ſont greffés ſur le pêcher durent peu de tems; ceux ſur l'amandier, durent beau-

coup plus que les autres, & font le fruit meilleur. De plus, il y a tant de difficulté à gouverner l'amandier en ce pays-ci, qu'il vaut mieux s'arrêter aux pruniers; car l'amandier ne veut point être transplanté, & est en danger de mourir si l'on attend plus d'un an après qu'il aura poussé son premier jet, ou deux années tout au plus, & encore le faudra-t-il placer à demeurer, pour là être écussonné & n'en plus partir; l'amandier est aussi plus sujet à la gélée que les autres, à cause qu'il fleurit plutôt. Tout l'avantage que l'on en peut espérer, c'est qu'il ne produit point des rejettons au pié.

Les cerises, bigarreaux & autres fruits semblables, se greffent sur le merisier avec plus d'avantage que sur autre plant. Le vrai tems pour les écussonner, est quand le fruit commence à rougir & prendre couleur. L'on écussonne aussi sur les cerisiers qui tiennent du sauvage, & dont le fruit est amer.

Ils se greffent fort bien en fente, & poussent de très-grande force, mais l'écusson vaut beaucoup mieux.

On peut greffer des figuiers si on veut, comme j'ai dit dans leur article; mais il y a peu d'avantage à les greffer.

Les azeroles se greffent particulierement, soit en fente sur l'épine blanche, ou en greffe aussi quelquefois sur de petits sauvageons de poiriers, qui réussissent assez bien, & quelquefois sur des coignassiers, & des poiriers greffés, mais le succès n'en est pas trop certain.

A l'égard des pommes de coing, on ne s'avise guére d'en greffer, attendu que les coignassiers font si aisément du fruit d'eux-mêmes. Ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres; ainsi on greffera des coignassiers de Portugal sur ceux de France. On en peut greffer aussi sur des poiriers soit greffés, soit sauvageons.

Pour greffer sur les arbres de fruits à noyau, sans perdre aucun tems; ensorte qu'un arbre qui aura fait de mauvais fruits l'année précédente, en produise de très-bons l'année suivante.

Il ne faut pas tomber dans l'erreur de la plûpart des Jardiniers, qui croyent qu'il est absolument nécessaire de greffer sur le jeune bois, & qui après avoir coupé la tête à un arbre qu'ils veulent greffer, lui laissent pousser de nouveaux jets, pour y appliquer les écussons; ce qui fait perdre un tems considerable; mais il faut greffer sur le vieux bois, à œil dormant, en automne, dans le tems même que l'arbre est en fruit, & encore en séve, sans couper aucune branche. La greffe se soudera parfaitement par l'union des séves, sans pousser en aucune façon; mais quand on aura coupé au printems suivant les branches au dessus des greffes, elles pousseront vigoureusement, & se trouvant sur un bois de même espece, elles produiront un fruit plus gros & plus beau, ce qui est un grand avantage, mais ce n'est pas le point principal que nous nous sommes proposés au commencement de cet article. Il s'agit de leur faire produire du fruit dans l'année même. Pour y parvenir, il est bon d'observer, que dans tout arbre à fruit, il y a des branches de trois especes, branches à fruit, branches à bois, & demi branches, ou moyennes branches à bois. La capitale des branches à bois doit être considerée comme le corps de l'arbre, & les plus grosses ensuite qui partent de ce tronc, sont comme les membres dont le tout ensemble forme l'arbre. Les branches à fruit ne doivent être regardées que comme des diminutifs, ou petites parties de ces membres, lesquelles étant foibles d'elles-mêmes, & fatiguées de la continuelle, & peut-être plus abondante fermentation de la seve, sont de très-peu de durée. Les demi-branches à bois sont beaucoup plus vigoureuses; elles conservent la nature de la capitale, & poussent en deux années des branches à fruit; c'est sur celles-ci qu'il faut choisir les écussons. Elles sont aisées à connoître, étant plus petites que les branches à bois, & plus grosses que les branches à fruit. Elles portent deux, trois, & quelquefois quatre feuilles en chaque œilleton, il y a même des œilletons qui en ont jusqu'à cinq; leurs œilletons sont plus distans les uns des autres que ceux des branches à fruit, mais moins éloignés que ceux des branches à bois.

Il faut encore remarquer que sur cette branche dont on veut tirer des écussons, il y a des yeux qui sont triples. L'œil destiné pour la branche à bois est situé entre les deux feuilles, & avance plus que les deux autres qui sont placés en dehors des deux feuilles, lesquelles sont faites pour produire les branches à fruit. Ce sont là les sujets qu'il faut choisir pour écussonner. L'œil du milieu poussera à bois, & les deux autres feront chacun une fleur. Ainsi greffant sur l'arbre dix ou douze écussons, plus ou moins selon sa force, on aura sûrement du fruit beau & bon l'année suivante; & s'il y en avoit une trop grande abondance, il n'en faudroit laisser qu'à proportion de la force de l'arbre, parce qu'autrement la trop grande quantité consumant la meilleure partie du suc nourricier de l'arbre, causeroit une alteration considerable dans les branches à bois: à moins qu'on n'aimât mieux conserver l'ornement & la régularité des espaliers, que l'abondance des fruits qu'ils pourroient produire.

GREFES *sur bourlets. Voyez* VÉGÉTATION.

GREFFIER. Terme du Palais. C'est un Officier qui tient un greffe, qui garde les dépôts des actes de justice, & qui en délivre les expeditions.

Des obligations des Greffiers.

Les Greffiers s'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum: in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde:

I. S'ils ont fait leurs fonctions en personne, & non par substituts, & s'ils ont travaillé avec assiduité. *Etats d'Orleans, art. 77. Ordonnance de Louis* XIV. *tit. de l'observation des Ordonnances.*

II. S'ils ont fidellement mis par écrit ce qui a été prononcé par le Juge. Faire le contraire est peché, qui oblige au dédommagement. *S. Thom. 1. 2. q. 76. art. 2. in corp.*

III. S'ils ont signé les minutes de toutes les obligations, Procès verbaux, & autres actes, aussi-tôt qu'ils ont été faits. Ils ne peuvent s'en dispenser sous prétexte que l'on ne les a pas encore satisfaits de leurs vacations. Arrêt de la Cour du Parlement de Paris, portant Reglement pour le salaire des Greffiers, du 3. Septembre 1667.

IV. S'ils ont refusé aux parties de délivrer quelque piece, & si pour ce sujet ils ont formé des difficultés, afin de se faire donner une plus grande somme d'argent, ou pour favoriser les adverses parties, ils sont obligés à la réparation des dommages que ces refus & ces retardemens ont apporté. *Etats d'Orleans, art. 1c.*

V. S'ils ont rempli les pages des expeditions, soit en parchemin, soit en papier, conformément aux Ordonnances, pour ne pas multiplier inutilement les rôles, afin de faire payer davantage. *ibid.*

VI. S'ils ne les ont point remplis de choses superflues & inutiles, ne devant point y mettre que ce qui est nécessaire, comme il est reglé par les Ordonnances,

François 1. 1519. *art.* 25. *Idem* 1535. *chap.* 3. *art.* 8. & 18.

VII. S'ils ont tenu un fidelle regiſtre de toutes les productions des parties. *ibid.*

VIII. S'ils ont chiffré toutes les pages de leurs regiſtres criminels avec paraphe des Officiers de juſtice. *ibid.*

IX. S'ils ont écrit jour par jour toutes les procedures criminelles ſans rature, & continument ſans aucun blanc, ni intervalle. *ibid.*

X. Si les Greffiers des Juſtices ſubalternes ont un estrait de leurs regiſtres au greffe des Juges qui reçoivent leurs appellations, & en ont tiré bon certificat.

XI. Si les Greffiers ou leurs commis ont exercé la fonction de Procureur : leur étant deffendu ſur peine de deux mille livres d'amende, & d'incapacité de l'un & de l'autre emploi. *ibid.*

XII. S'ils ont fait mention ſur toutes les expeditions du payement des épices, & par qui elles ont été payées ; il y a peine de cent livres pour la prémiere fois, & d'interdiction pour la ſeconde contre les contrevenans. *ibid.*

XIII. S'ils ont publié à l'Audiance la prémiere enchere des biens ſaiſis en juſtice, & s'ils ont donné certificat de la publication. *ibid.*

XIV. S'ils ont pris pour leurs vacations & pour leurs expeditions plus qu'il ne leur eſt taxé, ils ſont obligés de reſtituer ce qui eſt au-deſſus de ce qui leur appartient de droit. *Etats de Blois*, *art.* 16.

XV. Si pour la publication des encheres, ils ont pris plus qu'il ne leur eſt dû, ſelon les reglemens. *ibid.*

XVI. S'ils ont pris plus qu'il ne leur appartient pour les déclarations des adjudications : cela leur eſt deffendu, à peine de paſſer pour concuſſionnaires. *ibid.*

XVII. S'ils ont pris quelque choſe pour les préſentations des cauſes des pauvres, & des autres plus qu'il ne leur eſt ordonné. *ibid.*

XVIII. Si pour l'instruction des affaires criminelles, ils ont pris plus que ne porte l'ordonnance. *ibid.*

XIX. Si pour les voyages ils ont pris plus que ne porte l'ordonnance. *ibid.*

XX. S'ils ont ſouffert que leurs clercs ayent fait quelque exaction, & pris des parties quelqu'autre choſe que les droits legitimes de leurs Maîtres. *Etats d'Orleans. art.* 77.

GRÊLE. Préſage des grêles. *Voyez* PRÉSAGES.

GRÊLE, ſe dit en terme de Venerie, du ſon le plus haut, & le plus clair du cor.

GREMIL. ou *herbe aux perles*, en latin *Lithoſpermum*, ou *Milium ſolis*. On en diſtingue deux ſortes : le grand & le petit.

Deſcription du gremil grand.

C'eſt une plante qui a les feuilles comme l'olivier, mais plus larges, plus molles & plus vertes : celles qui ſont auprès de la racine, ſont couchées par terre. Ses tiges ſont droites, menues, fermes comme du bois, & rampantes par terre ; leur cime ſe diviſe en deux branches, qui ont parmi leurs feuilles une graine de la groſſeur de celle de l'*orobus*, ſemblable à des perles, & dure comme une pierre, d'où il a pris ſon nom de *lithoſpermum*. La racine eſt rouge par dehors.

Lieu.

Cette plante naît dans toute l'Italie parmi les hayes. Elle produit des fleurs bleues au mois de Juin & Juillet.

Proprietés.

La graine du gremil grand, priſe dans du ſuc de plantain, ou de pourpier, ou de laitue, pendant pluſieurs jours, au poids d'une dragme & demi, & y ajoûtant demi dragme de *ſcolopendrium*, avec deux ſcrupules d'ambre, eſt admirable contre la gonorrhée.

La graine du *milium ſolis* mêlée dans le lait des femmes, ſoulage celles qui ſont en travail. La doſe de cette graine eſt d'un demi gros. On peut en donner même davantage. Un gros & demi de cette graine en poudre, délayé dans cinq ou ſix onces d'eau de laitue, ou de plantain, avec demi gros de cétérac, & deux ſcrupules de karabé, ſont un excellent remède pour l'inflammation des proſtates.

Deſcription du gremil petit.

Il eſt ſemblable à un arbriſſeau, ayant une tige chargée de branches, qui ont des feuilles longuettes comme le grand, mais ſes branches ſont plus courtes, plus fermes & blanchâtres, à la naiſſance deſquelles vient une fleur, & enſuite une graine blanche & longuette qui reſſemble au millet ; ce qui lui a fait donner le nom de *milium ſolis*, il a quantité de menues racines, & il ne rampe pas comme l'autre.

Lieu.

Il s'en trouve dans toute l'Italie, dans les lieux ſablonneux & incultes, & fleurit en Juin, Juillet & Août.

Proprietés.

La graine du gremil petit bûe avec du vin blanc, eſt bonne à ceux qui ont la pierre. Elle provoque l'urine, mais elle ſert encore plus aux femmes qui ſont au travail d'enfant, ſi on leur en donne deux dragmes pulveriſées dans du lait de femme.

GRENADIER, en latin *Punica malus*. C'eſt un arbriſſeau, dont on diſtingue en général deux eſpeces. Le cultivé & le ſauvage. Celui-ci ne differe du cultivé, qu'en ce qu'il eſt plus rude & plus épineux.

Deſcription du grenadier cultivé.

Ses feuilles approchent de celles de l'olivier ou du myrte, elles ſont parfaitement vertes, ayant les veines & la queue rouge. Ses branches ſont ſouples & pliantes. Sa fleur eſt comme une petite cloche, dont les bords ſont dentelés, ayant au dedans des feuilles minces d'un rouge de feu. La grenade qui ſuccede à la fleur a une groſſe écorce rougeâtre en dehors, & jaune en dedans. Elle enferme une infinité de grains rouges comme des rubis, ſeparés par une peau délicate, rendant un jus comme du vin.

Il y a trois ſortes de grenades, qui ne ſont différentes que par leur goût, ſavoir les grenades acides, les douces, & les vineuſes. Ces dernieres tiennent le milieu entre les acides & les douces ; c'eſt ce qui les fait nommer douces-acides, ou plûtôt aigres-douces.

Lieu.

Cet arbriſſeau vient dans tous les païs chauds ſans grand artifice. Les ſauvages croiſſent d'eux-mêmes dans les hayes, & ailleurs.

Proprietés.

Toutes les grenades ſont bonnes à l'eſtomac ; elles reſſerrent, elles rafraichiſſent, particulierement celles qui ſont acides, empêchent la pourriture ; les douces cauſent des inflammations, & à raiſon de quelque chaleur qu'elles ont, leur uſage eſt deffendu dans les fiévres. Pour ce qui eſt des aigres-douces, elles ſont d'une nature moienne, entre les douces & les acides ; elles inclinent neanmoins plûtôt du côté

de la froideur que de la chaleur. Quoy qu'il en soit, on se sert particulierement des acides dans les fievres bilieuses, dans les gouts dépravés des femmes grosses, dans la gonorrhée, & dans la pourriture de la bouche. Les douces-acides sont employées dans les fincopes, dans le vertige, &c. & les douces, dans la toux chronique & invéterée.

On employe aussi dans la Médecine l'écorce & les grains des grenades, l'écorce dite *malicorium*, est fort âpre au goût, & par conséquent très-astringente. Pour ce qui est des grains, ils rafraichissent & restraignent tous, particulierement ceux qui viennent des grenades acides.

Les fleurs qu'on appelle dans les boutiques *balaustia*, sont astringentes aussi bien que l'écorce. La poudre des grenades calcinées dans un pot de terre, resserre le ventre.

Cultures des Grenadiers.

Les Fleuristes distinguent quatre sortes de grenadiers, savoir les grenadiers à fleur double, les panachés, les grenadiers d'Amérique & ceux qui portent des fruits après avoit porté des fleurs simples.

On éleve tous ces arbrisseaux dans des caisses: le grenadier à fruit vient fort bien en pleine terre, pourvû qu'il soit exposé au midi, & palissé contre un mur. Le grenadier à fleur double y fait aussi un très-bel effet dans les païs où il ne craint point trop le froid.

Les grenadiers demandent une très-bonne terre, qu'on fait moitié de terreau, & moitié de terre neuve passée à la claye. On les laboure souvent, mais légerement avec une houlette de jardinier, lorsqu'ils sont en caisse; & pour eeux qui sont en pleine terre, on se sert de la pioche & de la bêche. On commence à leur donner cette façon dès le mois d'Avril. Ceux-ci ne veulent être arrosés que dans les plus grandes chaleurs, mais les autres demandent d'être amplement arrosés comme de deux ou trois jours l'un.

La beauté des grenadiers est d'avoir la tête ronde & touffue; on les taille de maniere qu'on arrête les branches qui sont trop élancées, cela les fait garnir en dedans, & s'il y en a quelques-unes qui soient mal placées, on les retranche. Il est bon de les pincer aussi après leur prémiere pousse. Enfin on leur donne un demi renaissement tous les deux ans, & il faut saupoudrer la superficie de la caisse de deux ou trois pouces de terreau.

Les grenadiers simples ont de la peine à venir en Bourgogne & à Paris, & ne portent presque jamais de fruits, & fort peu de fleurs: il est vrai que cela vient en partie de ce que l'on laisse venir en buisson, & jetter trop de bois par le bas. On a fait l'experience qu'en les retranchant entierement, & n'y laissant qu'une branche ou deux, que l'on fait monter; ils portent facilement des fleurs, & s'efforcent ensuite de donner du fruit, qui ne vient pourtant pas en maturité; mais du moins on a le plaisir d'en voir les commencemens.

Les doubles sont plus précieux, & estimables à cause de la fleur, qui est de même couleur que les simples; c'est-à-dire, d'une couleur de feu fort éclatant, dont le calice, ou la rube est bien garnie, & parce qu'ils portent facilement des fleurs, qui est tout ce que l'on attend; ils craignent les grands froids, non les petites gelées.

Si-tôt que les branches viennent du pié, & qu'elles sont rencontrées en terre, elles reprennent racine, ce qui les rend faciles à multiplier.

GRENOUILLE. C'est une sorte d'insecte ou de poisson amphibie, qui se retire ordinairement dans les eaux marécageuses & bourbeuses. Les grenouilles vivent d'herbes, de mouches, de taupes mortes, & d'autres petits animaux.

Comment on prend les Grenouilles la nuit avec le feu.

Ce n'est pas un médiocre plaisir à ceux qui ne craindront point de se mettre dans l'eau, de prendre des grenoüilles la nuit avec le feu, pour la grande quantité qui y abordent, parce qu'elles croient voir le Soleil. Plus le tems est noir, & meilleure est cette pêche.

Plusieurs personnes y peuvent aller ensemble, & chacun porte un sac pour mettre ce qu'il prendra, il faut porter des torches de paille, dont il y en aura toûjours une d'allumée pour faire approcher les grenoüilles & éclairer pour les amasser. Si vous desirez de vous divertir à cette pêche, voyez la figure icy jointe qui vous represente un homme nuds pieds, qui est dans l'eau.



Prenez comme une poche de toile, A B C, que vous mettrez entre vos jambes, ensorte que le cu du sac C traine à bas, ou balance contre le gras des Jambes, & que l'ouverture de la poche soit attachée d'un côté A, à l'aiguillette de vôtre haut de chausses, & le reste A B soit ouvert pour mettre les grenouilles, à mesure que vous les prendrez. En même tems que vous en mettrez, serrez les cuisses l'une contre l'autre pour les empêcher de sortir, si vous n'aimez mieux tenir le sac toûjours fermé de la main gauche, pendant que vous amasserez de la droite.

Vous pouvez être trois ou quatre pêcheurs de cette sorte, avec un homme parmi vous qui tiendra le feu de paille ou un flambeau pour vous éclairer à prendre les grenoüilles: on a le moyen de les choisir; car elles ne remuent point, il ne faut point faire de bruit, parce qu'elles se cachent quand elles entendent, vous les verrez toutes se mouvoir à la clarté du feu, s'imaginant que c'est le jour.

Maniere d'apprêter les grenoüilles.

Il faut en prendre seulement les cuisses dépouillées de leur peau, & les fricasser comme les poulets ou bien les frire dans du beurre, ou de bon huile de noix, & les servir chaudement avec verjus, sel & poivre.

GRENOUILLET, ou *seau de Salomon*, en latin *Polygonatum*, & *sigillum Salomonis*.

Description.

C'est une plante qui produit une tige à la hauteur

d'une coudée, ronde, unie, & qui a quantité de feuilles semblables à celles du laurier. Elles sont pourtant plus larges, & ont plus de veines inégales, & d'un goût un peu astringent. Ses fleurs sont blanches & sortent à l'endroit des feuilles trois à un seul pié d'où naissent des grains gros comme un pois, d'un rouge brun, ou tout-à-fait rouge. Sa racine est blanche, tendre, longue, épaisse, peu profonde, d'une odeur forte, & nouée par-tout comme celle des roseaux.

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes, & dans les collines. Elle fleurit en May.

Proprietés.

Le grenouillet est absterſif & quelque peu astringent. Douze ou seize grains de la graine étant oangés, purgent par haut & par bas. Les feuilles vertes cuites dans du vin, ou la poudre déssechée, prise au poids d'une demi dragme par la bouche, purgeut les phlegmes & les humeurs visqueuses;la racine est singuliere pour arrêter les fleurs blanches des femmes.

GRESLE, *ton grêle.* Terme de chasse. C'est le ton haut, & le plus clair du cor.

GREZ. Terme de Venerie. Ce sont les grosses dents d'en-haut d'un Sanglier,qui touchent & traient contre les défenses, & qui semblent les aiguiser, c'est d'où est venu ce nom.

GRI

GRIFFADE, Terme de Fauconnerie. C'est une blessure que l'oiseau fait au gibier avec ses ongles, ou griffes.

GRIFFER, se dit en Fauconnerie de l'oiseau qui prend avec la griffe.

GRILLADE. Pour bien apprêter uo morceau de volaille, que vous aurez fuit rôtir d'abord sur le gril avec sel & poivre, il faut passer un peu de farine dans la casserole.

GRIVE. C'est un petit oiseau un peu plus gros qu'une alouette, de couleur ordinairement plombée, noire & blanche. Elle se nourrit de différentes bayes, comme de çelles de genievre, de lierre; elle aime fort le gui, mais particulierement le raisin, qui l'engraisse, elle est fort bonne à manger.

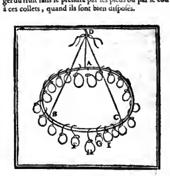
Pour prendre les grives & les trayes, qui mangent du guy dans les arbres.

Le guy est composé de certains bouchons de feuilles vertes, que plusieurs arbres produiseot comme excrement, & jettent un fruit blanc qui est douçâtre, gros comme des pois, dont les grives, tourets, & principalement les trayes sont fort friandes. Quand elles eo voyent, elles y volent, & depuis qu'elles en ont mangé une fois en un lieu, elles s'y arrêtent & y retournent toûjours tandis qu'il y a du fruit.

Voici une invention pour prendre les grives en grande quantité & sans qu'il en coûte rien.

Quelques paysans tendent une machine qui est représentée dans la figure suivante.

Cette machine n'est autre chose qu'une houssine ou verge de bois vert, longue à proportion de la grosseur du guy où on la veut tendre; elle est ploiée en rond comme un cercle, & les deux bouts liés ensemble à l'endroit marqué de la lettre A. Le paysan monte sur l'arbre, & pend le cercle au dessus du guy avec trois ficelles, qui sont attachées aux lieux cottés A, B, C, qui sont les trois tiers: de sorte que le cercle est au milieu du haut de la talope de guy. Puis il met tout autour de ce cercle de petits collets d'un brin de erin de Cheval en double, qui sont attachés & pendent par dégrés, les uns en bas comme ceux qui soit marqués des lettres H, I; les autres un peu plus haut, ainsi que F, G: de façon, qu'aucun oiseau ne puisse se poser ni manger du fruit sans se prendre par les pieds ou par le cou à ces collets, quand ils sont bien disposés.



On peut mettre de ces machines en plusieurs endroits, si on veut prendre quantité d'oiseaux.

Maniere d'apprêter les grives.

On apprête les grives en les flamboiant, & les poudrant de sel & de pain pour les manger lors qu'elles sont rôties, avec du verjus & du poivre, observant de frotter le plat d'une échalote & d'y mettre un jus d'orange.

Grives en ragoût.

L'on fait un ragoût de grives en les passant en la poêle sans les vuider avec du lard fondu, un peu de farine, de fines herbes, le tout assaisonné de sel, de poivre, de muscade; puis on y met un peu de vin blanc, & lors qne ce ragoût est cuit, on y joint du jus d'orange pour être servi aussi-tôt. *Voyez* CUISINE.

La grive excite l'appetit, fortifie l'estomac, nourrit beaucoup, a la chair délicate, d'un goût exquis, & d'un bon suc. Elle est fort bonne contre l'épilepsie, & pour les convalescens. Elle est meilleure en automne, & en tems froid, qu'en toute autre saison. Il faut la choisir jeune & grasse.

GRIVES. *Voyez* CUISINE.

GRO

GROMELEUX. Terme de Jardinier, qui se dit de certaines poires peu bonnes, & ce mot signifie à peu près la même chose qne farineux; chair farineuse, chair gromeleuse.

GROS *ton.* Terme de chasse. C'est le ton bas du cor.

GROSSEUR, on plutôt *en grosseur.* Terme de Jardinage, qui se dit pour marquer qu'un fruit a acquis la grosseur qu'il doit avoir pour entrer en maturité. Il demeure quelque tems en cet état-là sans augmenter; ainsi on dit, *mes pêches sont en grosseur, mes figues ne sont pas encore en grosseur.*

GROSELIER, en latin *Grossularia.* C'est un arbrisseau, dont on peut distinguer deux especes en général, l'épineux & le non épineux. L'épineux retient en latin le nom de *grossularia*, le non épineux est appellé en latin *ribes*, & il est distingué encore en deux autres especes, qui ne sont différentes entre elles qu'en ce que l'une porte des fruits rouges &

l'autre des fruits blancs. Ces dernieres especes sont assés communes ; mais les groseillers rouges sont beaucoup plus communs que les blancs.

Description du groselier épineux.

Il s'éleve à la hauteur de six ou sept pieds, il est épineux de toutes parts, les épines sont fortes & aigues. Ses feuilles sont presque rondes & un peu découpées. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rond. A ces fleurs succedent des fruits ronds ou ovales, beaucoup plus gros que les groseilles qui viennent en grappes. Ils sont fort verds au commencement & remplis d'un suc acide, mais ils jaunissent en mûrissant & deviennent d'un goût doux & agréable. C'est ce fruit qu'on appelle groseille verte.

Lieu.

Cet arbrisseau vient communément parmi les buissons dans la campagne où l'on en forme des hayes, ils portent des groseilles beaucoup plus petites que celles qu'on se donne la peine de cultiver dans les jardins.

Proprietés.

La groseille verte est utile en trois manieres : Prémierement, en ce qu'au lieu de verjus on s'en sert dans les sausses, lors qu'elle est encore toute verte, sur tout dans celle du maquereau frais. Secondement, en ce qu'on en fait une confiture qui vient à propos au printems : Et en troisiéme lieu, en ce qu'elle est agréable au goût quand elle est mûre.

Les groseilles resserrent & fortifient, quand elles sont mêlées dans les viandes ; elles sont bonnes à ceux qui sont d'un temperamment bilieux, elles excitent l'appétit, éteignent la soif & sont fort bonnes aux femmes enceintes. Quand elles sont mûres, elles ne sont pas agréables dans les aprêts ; mais étant vertes, elles sont bonnes au devoyement d'estomac, à la dissenterie & à ceux qui crachent le sang. Les feuilles appliquées par dehors sont bonnes aux inflammations, comme le *Rhamnus*, dont le groselier est une espece.

Culture des groseliers verds.

Cet arbrisseau vient de plant enraciné, & se met ordinairement dans un lieu écarté du jardin ; & la maniere de le planter est de le mettre en rigole, comme on fait une haye vive.

L'avantage qu'il y a d'avoir de ces sortes de groseliers, est qu'ils ne sont point d'une nature délicate, venant également bien dans quelque terre qu'on les puisse mettre, pourvû qu'on les entretienne de labours de tems en tems.

Ces labours leur sont nécessaires, en ce que portant successivement une nouvelle nourriture à leurs racines, ils font qu'ils en donnent leur fruit plus beau, plus gros & d'un meilleur goût.

Cette espece de groselier charge extrêmement ; & quoique son bois soit d'un génie assez retenu, pour peu cependant qu'on voye qu'il s'échape, on prend soin de l'arrêter avec les ciseaux de Jardinier. Voilà tout le mistere qu'il y a à garder à l'égard de la groseille verte.

Description du groselier rouge.

Il produit des feuilles semblables à celles de vigne ou de peuplier. Il jette quantité de branches, qui sont souples, d'où pend un fruit rond, rangé en grappe, comme celui de l'épine-vinette, il est gros comme un grain de poivre, & il est fort rouge quand il est mûr, ayant un goût doux & aigre.

Lieu.

Cet arbrisseau croît aux champs, & on le transplante dans les jardins. Il fleurit en May, jettant des fleurs jaunes & blanchâtres, qui sont faites en étrille.

Proprietés.

Le fruit est bon dans les fiévres aigues, dans les grandes chaleurs d'estomac, pour ôter la soif & le mal de cœur, & pour faire revenir l'appétit, pour arrêter la jaunisse & la dissenterie. C'est pour cela qu'il y a des Apoticaires qui en gardent du vin toute l'année. Les mêmes fruits confits avec du sucre ont presque tous les mêmes effets.

Les groseilles rouges sont plus estimées que les vertes. Il y en a de deux sortes : l'une qu'on appelle groseille commune, & l'autre groseille d'Hollande : celle-ci à cause qu'elle est plus belle & plus curieuse, a fait négliger la culture de celle-là, quoiqu'on estime plus la prémiere en confiture que la seconde.

On prépare une liqueur avec le syrop de groseille battu dans l'eau. Cette liqueur est très-rafraîchissante dans les chaleurs, & aussi utile & agréable que la limonade, la groseille ayant à peu près les mêmes qualités que le citron.

Sirop de groseilles.

Exprimez le suc de telle quantité de groseilles qu'il vous plaîra, mettez-le en fermentation pendant trois ou quatre jours, afin qu'il ne se forme pas en gélée ; ensuite faites-le cuire avec quantité suffisante de sucre, jusqu'à consistance de syrop. Il est très-utile dans les diarrhées, & les coliques produites par une bile exaltée ; on fait le même usage de la gélée de groseilles, laquelle est proprement le *Sapa ribesii* de Mésué. Les personnes tourmentées de la toux doivent s'en abstenir, à cause de son acidité.

L'usage des groseilles doit être assez bon dans la fiévre, parce qu'elles fermentent peu, & que leurs acides, qui se dégagent aisément, doivent donner plus de consistance aux liqueurs, & en réprimer le mouvement excessif.

Description du groselier blanc.

Il ne différe du groselier rouge qu'en ce qu'il produit des fruits blancs, qui ressemblent à des perles, ce qui fait qu'on leur donne le nom de groseilles perlées. Au reste il vient de la même maniere & a les mêmes proprietés.

Il y a encore une autre espece de groselier qui porte des groseilles noires ; elle est assez commune en Flandre.

Maniere de faire de l'eau de groseille.

Prenez une pinte d'eau avec une lyre de groseille, que vous écraserez dans cette eau, & vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre. Vous la passerez ensuite à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire. Il n'y faut point de citron, parce qu'elle est aigrelette d'elle-même.

Compote de groseilles rouges, & gélée.

Les compotes de groseilles rouges, se font de même que celles de framboises ; & si vous voulez faire de la gélée qui soit parfaitement belle, vous prendrez quatre livres de sucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez quatre ou cinq livres de groseilles bien épluchées que vous jetterez dans vôtre sucre, & les ferez boullir à grand feu avec une ou

deux douzaines de bouillons, puis vous les jetterez sur un tamis dans une terrine, & les remettrez après sur le feu bouillir une vingtaine de bouillons, jusques à ce qu'elles soient en gelée, vous les mettrez après dans tels pots qu'il vous plaira.

Confiture de groseilles liquide.

Prenez quatre livres de groseilles bien épluchées, vous en écraserez une livre & demi si vous voulez, après en avoir choisi deux livres & demi des plus belles, puis vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez dans une poële à confitures avec un peu d'eau pour faire fondre le sucre, que vous ferez cuire à la plume, & lors qu'il sera à cette cuisson, vous jetterez dedans vos deux livres & demi de groseilles tirées, avec le jus de vôtre livre & demi. Ensuite vous pousserez jusqu'à ce que le syrop soit fait : & par là vous ferez de belles confitures de groseilles, vous pouvez mettre les quatre livres de groseilles si vous voulez sans les écraser, mais la confiture n'en sera pas si belle.

Gelée de groseilles; Voyez GÉLÉE.

Autre maniere d'apprêter les groseilles.

Tout le monde sait que les groseilles rouges & blanches se mangent crûes avec du sucre qui en adoucit l'aigreur.

Culture de groseliers rouges & blancs.

Les groseliers viennent mieux de bouture & fichés, que de plant à racines, soit en automne, soit au printems; & quand ils sont bien repris les années suivantes, ils se doivent gouverner & conduire tout de même que les arbres; mais il ne faut pas leur couper les bouts des branches, ni les arrêter à moins qu'elles ne vous soient nuisibles. Et afin que les groseilles viennent belles, il faut labourer & amander les groseliers. Vou pouvez en faire des buissons à l'ordinaire, ou les tenir en arbres, si bon vous semble, leur donnant de tige un pié & demi, les attachant à quelques échalas, & ne leur laissant rien pousser du pié.

Il y a des gens qui ont estimé que les groseliers devroient être arrêtés, taillés & rognés, comme la vigne; mais ils se sont trompés.

Les groseliers d'Hollande, se conduisent & attachent contre les murailles, ainsi que les espaliers de six à sept pieds de hauteur, & n'étant pas sujets à couler comme les groseliers communs; ils font un très-grand profit, & sont merveilleux à la vûe, par la quantité, grosseur, qualité, & éclat de leur fruit.

On fait aussi des contre-espaliers de groseliers.

La terre propre pour les groseliers, doit être sabloneuse, grasse & humide, & dans un fonds de cette qualité, elles viennent une fois plus grosses qu'autre part.

Il faut pourtant renouveller le plant desdits groseliers de dix en dix ans, pour avoir les groseilles toûjours belles.

Quand on n'a point un fonds naturellement de la condition qu'on vient de dire, on peut en faire un artificiel, en plantant les groseliers dans du sable amandé & en quantité suffisante, & lors qu'ils porteront, il les faut arroser fort souvent au tems que leurs fruits commencent à mûrir.

Comme les groseilles blanches appellées improprement *Gadelles*, sont plus sujettes à couler que les rouges d'Hollande; on dit qu'il faut planter ces groseliers blancs contre les rouges qui sont leurs mâles, & par ce moyen les groseliers portent, s'arrêtent, & ne coulent pas si fort; mais j'aimerois mieux greffer les groseliers en approche, ce qui se fait en trouant la tige d'un desdits groseliers avec un virebrequin, par ce trou l'on fait passer l'autre tige; ou bien on fait une entaille dans l'un, & on y place l'autre, les liant bien ensemble avec du chanvre, les arrêtant à quelque fort échalas, & mettant sur le trou ou entaille de la forte terre mêlée avec de la boue, afin que les seves ne s'éventent pas; & quand l'année suivante on les voit bien joints, & que le trou ou entaille est bien rempli, on sépare l'un de l'autre avec le couteau, tout près de la tige, il ne se fait plus qu'un seul arbre qui portera de cette façon deux sortes de groseilles, & ainsi vous parviendrez avec avantage à vôtre intention, qui étoit d'empêcher seulement que les groseilles ne coulassent.

Les groseliers blancs, ne sont point sujets à cet écoulement; c'est pourquoi il n'est point nécessaire pour eux de pratiquer ce qui vient d'être dit.

Les groseilles rouges & les blanches, selon les Médecins, ont la vertu, savoir celles-ci de rafraîchir le ventricule échauffé par la bile, d'arrêter le flux de sang, & d'adoucir toutes sortes d'inflammations en les séchant; & celles-là de guérir les fiévres, d'appaiser la soif, les vomissemens & aussi le flux de sang.

Comme parmi les groseliers rouges, il y a les communs & ceux d'Hollande qui sont incomparablement meilleurs; de même parmi les blancs, il y en a de communs & de particuliers, qui sont aussi appellés d'Hollande, & donnent leur fruit un mois ou six semaines avant les autres, mais même avant les rouges, au moins trois semaines, ce sont les véritables gadelles qui ont la feuille plus étroite & plus jaune que les communes, & faites en feuille d'ortie; elles ne coulent point du tout, & font leur fruit un peu plus roux que les communes qui sont un peu plus blanches, mais non pas si bonnes.

Il est bon d'avoir de cette espece, elle est de grand profit, & donne beaucoup de satisfaction.

Ces sortes de groseilles réüssissent mieux de boutures, que de plant enraciné, & veulent toûjours, pour être d'un fin relief lors qu'elles sont mûres, être exposées au midi, ou au levant. De plus, c'est que cette exposition empêche que la commune ne coule, étant sur toute autre fort sujette de tomber dans cet inconvenient, qui survient assez souvent à celle d'Hollande, lors qu'elle n'est pas dans une terre forte, ou humide.

La commune se met ordinairement en bordure; mais celle d'Hollande veut être plantée de distance en distance, pour en former des buissons.

En cet état l'on a soin de leur donner deux ou trois labours tous les ans, autrement elles n'acquierent pas ce haut point de perfection qui leur est essentiel pour être bonnes.

Elles deviennent encore insipides, lorsque par une trop grande confusion de branches, leur fruit ne peut jouir des rayons du soleil; & c'est à quoi l'on remédie par le moyen de la taille qu'on leur donne.

Cette taille, ainsi qu'aux arbres, leur est jugée nécessaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout tems plus agréables à la vûe, qu'ils ne seroient si l'on avoit négligé de le faire.

Les groseilles communes, comme j'ai déja dit, se plantent en bordure, & forment ainsi comme une espece de petite haye fort agreable, sur tout lorsqu'elle est conduite comme il faut; au lieu que celles de Hollande se mettent en petits buissons, qui étant gouvernés dans les régles, produisent des effets qui sont les plus agréables du monde.

Un groselier en buisson doit être d'une forme ronde, & bien évide dans le dedans. Pour sa tige, elle est

est touffue dans le bas & plus ou moins grosse, qu'il sort des branches du pié pour former le corps de ce buisson; car telle est la nature de ces arbrisseaux.

Il faut observer que les deux prémieres années, on ne doit point les tailler, afin de conserver le jeune bois qui donne le fruit, mais pour les suivantes, il ne faut pas manquer de faire cette opération.

La bonne maxime de tailler les groseliers, est toûjours de couper leurs branches fort courtes, pour deux raisons: La prémiere, c'est à dessein d'avoir du bois qui ne manque point de donner du fruit l'année d'après. La seconde est, qu'ils produisent ce même fruit plus gros, mieux nourri, & moins sujet à couler.

OBSERVATIONS.

Les groseilles, tant communes que celles de Hollande, ne tirent pas seulement leur merite de leur nouveauté, mais encore de ce qu'on peut en manger jusqu'aux gélées, pourvû qu'on observe deux choses: La prémiere qu'on mette de ce plant à l'ombre, entre deux buissons, assez grands pour être moins frappés du soleil; & la seconde, au cas que l'ombrage de ces buissons ne suffise point, de les couvrir de paille, comme on fait des paniers à mouches, & étant ainsi accommodés, on parvient au but qu'on se propose de manger fort tard de leur fruit.

Tous les groseliers épineux ou non épineux, rapportent beaucoup, ils produisent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinés, qui servent pour les multiplier, outre que les branches, & particulierement les jeunes, prennent aisément de bouture. On les plante au mois de Mars, & on les espace tout au moins de six bons pieds l'un de l'autre, soit qu'on en fasse des planches entierement, ou des quarrés entiers, soit qu'on les mette dans l'intervalle des buissons, qu'on plante d'ordinaire autour des quarrés du potager, ou du fruitier, les unes & les autres aiment le fonds un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par conséquent de beau fruit. Les rouges & les perlées font des grappes, qui sont mûres en Juillet; les piquantes n'en font point, mais elles font les fruits tout le long des jeunes branches de l'année précedente, & cela dans chacun des yeux de cette branche. Le fruit sert particulierement en Mars & en Avril, pour faire des compotes & des sauces, & pour cela il faut qu'il soit fort verd; car dès qu'il est mûr, il devient mou.

La culture qui convient de faire aux unes & aux autres, & sur-tout aux rouges & aux perlées, est de retrancher les vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an & celui de deux; la confusion y est désagréable & pernicieuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit; en sorte qu'il dégénére entierement à ne plus faire que de petites groseilles communes & fort aigres. Quand les vieux pieds ne font plus ni de beau bois, ni de beau fruit, il faut se résoudre à les détruire entierement, & à en élever prémierement de nouveaux en quelqu'autre bon endroit de terre nouvelle; car un jardin ne doit pas être sans belles groseilles, & dès que les nouveaux sont en raport, on détruit les vieux qui font un grand désagrément dans un jardin.

Secret pour détruire les fourmis.

L'ennemi juré des groseliers, sont les fourmis; on les prend dans des phioles de verre, remplies à moitié d'eau, où vous avec délayé gros comme une noisette de miel; on attache ces phioles aux groseliers, & ces bestioles que aiment le sucre, vont à cet appas, & se noyent: quand il y en a beaucoup de prises, il faut les jetter dehors, & renouveller la drogue.

Ces phioles ainsi accommodées, prennent aussi les mouches; c'est pourquoi l'on en met proche les bons raisins.

Il y en a qui font chauffer de l'eau, & la jettent toute bouillante sur la fourmilliere, pour faire mourir les fourmis.

GRU

GRUAU. C'est la moindre de toutes les farines de froment, de seigle, ou de méteil, que les Boulangers employent pour faire du pain.

Il y a deux sortes de gruaux; de fins, & de gros. Les fins gruaux sont ceux qui tombent par la derniere division du bluteau, soit dans les moulins, soit chés les Boulangers qui font blutter à la maison. Les gros gruaux sont ceux que produit le son que l'on ressasse. Lorsque ces gruaux se ressassent aux moulins, on les appelle recoupes, & la farine qui en provient a encore des gruaux, qu'on appelle recoupettes. Cette derniere sorte de gruaux, ne sert qu'à faire ces especes de pâtés, dans lesquels les Pertuquiers font cuire les cheveux. Il est pourtant quelquefois permis, sur tout dans les tems de disette, de mêler les recoupettes dans le pain.

GRAUAU. C'est aussi une avoine séchée au four, & mise en grosse farine menue par le moyen de la pile, ou d'une sorte de moulin, qui en moulant l'avoine, la coupe & la nettoye de sa peau.

GRUAU. Pâte de gruau. *Voyez* REGIME de vivre pour les enfans.

GRUE. C'est un grand oiseau, dont le cou & les pieds sont fort longs. Il n'est pas commun en France, & l'on n'en fait gueres d'usage parmi les alimens. Cependant la chair de la grue nourrit beaucoup & solidement, elle est même délicate quand l'oiseau est jeune & tendre. Elle fortifie les nerfs, éclaircit la voix, augmente la semence, & soulage beaucoup dans les coliques venteuses. Sa graisse mise dans les oreilles, guerit ou diminue la surdité, elle est propre aussi à ramollir les duretés & les calus qui se forment en différentes parties du corps. On employe avec succès, sa tête, ses yeux, & son ventricule, dans les fistules, & dans les ulceres variqueux des intestins.

GRUME. *Voyez* BOIS.

GRURIE. *Voyez* BOIS.

GRUYER. Se dit en Fauconnerie, d'un oiseau qui vole les grûes. On dit: *c'est un oiseau gruyer.*

GUE

GUEDE, ou *pastel*, en latin *Isatis* ou *Glastum*.

Description.

C'est une plante qui a les feuilles comme le plantain, quoique plus noires & plus grasses. Sa tige excede la hauteur de deux coudées. Ses fleurs qui viennent à l'extrémité de la tige, sont petites, de couleur d'or, & viennent en abondance.

Lieu.

Cette plante naît en Italie, en Langnedoc & dans les pays chauds. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietés.

La guede desséche extrémement sans être mordante, elle est aussi amere & astringente. Sa décoction faite dans du vin, étant bûe, guérit les duretés de la rate. Ses feuilles appliquées, resolvent les apostemes, ferment les blessures fraîches, arrêtent le flux de sang, guérissent le feu de saint Antoine, & les ulceres pourris.

GUEPES. *Voyez* Mouche à miel. Piquures de guêpes. *Voyez* PIQUURES.

GUEUX. Pauvre qui mendie. Les gueux se ser-

vent de plusieurs moyens pour se déguiser, & pour exciter la compassion. Les uns se servent de la fumée de cumin, ou de souphre pour se rendre pâles, ou se frottent de fleurs de genêt pilées, ou de semence de cariame pour se rendre le teint jaune.

Les autres se noircissent d'huile & de suye pour paroitre comme frappés de la foudre. Pour enlever ces couleurs artificielles, il n'y a qu'à leur frotter le visage avec du savon.

Il y en a qui s'appliquent sur la chair des racines de renoncules dans de la laine, ou de la filasse, pour y contrefaire le charbon.

D'autres se font souffler entre chair & peau, par un trou qu'ils se font auprès de l'oreille, ou ailleurs, pour se faire croire hidropiques.

Un Caïman de Flandre se faisoit boucher le siege tous les matins fort exactement, avaloit demi-livre de beurre, & de l'argent vif ensuite : ce qui lui faisoit faire des mouvemens si extraordinaires, que chacun le croyoit possédé ; & le soir venu, se débouchant, il vuidoit son esprit malin par le derriere.

Les gueux se servent aussi de la flammule, de la vigne blanche, du turbith, du suc de titimale, & de plusieurs autres simples caustiques, pour se faire des ulceres, qu'il est aisé de discerner.

GUI

GUI, en latin *Viscum*.

Description.

C'est une petite plante, ses rameaux sont en croix avec des feuilles qui viennent deux à deux, longuettes, épaisses, d'une couleur jaunâtre. Il produit quantité de grains de la grosseur d'un pois, qui n'ont qu'une peau, & qui sont blancs étant mûrs. Le dedans est une substance gluante, de laquelle on peut faire de la glu. *Voyez* GLU.

Lieu.

Il vient sur les arbres, le bon croît sur les chênes, sur les hêtres & sur les yeuses ; celui qui vient sur les autres arbres, n'est d'aucun usage. Il fleurit à la fin de Mai.

Proprietés.

Le gui de chêne, qui n'a point touché terre, étant pilé, & bû avec du vin, est bon contre le mal caduc ; on donne aux enfans du bois, avec de l'eau-de-vie, au poids d'une dragme, il sert à l'apoplexie & aux vertiges. Sa décoction a le même effet, si on en prend pendant quelque tems à jeun. On le donne aussi en infusion coupé par morceaux dans le vin blanc. La dose est de demi-once, sur six onces de liqueur.

Il y en a qui prétendent que le fruit du gui, est une espece de poison, c'est pourquoi il faut éviter d'en donner dans les remédes qu'on prend intérieurement; mais on peut l'appliquer extérieurement, étant très-résolutif, & très-émollient. Ce remede réussit dans la goute, pour en adoucir les douleurs, & en diminuer l'inflammation. On étend cette graine sur des étoupes, & l'on en forme un cataplâme qu'on met sur la partie souffrante.

Il est bon d'abatre le gui de dessus les arbres où il croît, parce qu'il consume une bonne partie du suc nourricier. *Voyez* PROFITS.

GUIGNARD. C'est un oiseau qui contient les mêmes principes que l'ortolan. *Voyez* ORTOLAN.

GUIGNE. *Voyez* CERISIER.

GUIMAUVE. C'est une plante dont on distingue deux especes, l'une est appellée en latin Althea, & l'autre Abutilon. Elles ne different presque point l'une de l'autre. On va donner la description de la guimauve ordinaire. Elle est simple ou double.

Description.

L'althea, est une espece de mauve sauvage, qui a des feuilles rondes comme le cyclamen, qui ont un certain petit cotton blanc, ses fleurs ressemblent aux roses, ses tiges sont hautes de deux coudées. Sa racine est visqueuse & blanche au dedans, on l'arrache en Septembre.

La guimauve double éleve une ou plusieurs tiges, qui se chargent de fleurs doubles, semblables à des roses, excepté qu'elles ont les feuilles du tour de dehors plus grandes & plus étendues que celles de dedans qui sont crêpues & frisées ; ces fleurs sont rouges, quelquefois incarnates, & d'autrefois pourprées, & de plusieurs autres couleurs : il y en a qui les appellent *de S. Jacques*.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux gras & humides, on la cultive dans les jardins. Elle fleurit en Juin & Août.

Proprietés.

Elle a la vertu de résoudre & d'adoucir ; étant un peu astringente, elle sert à ceux qui ont la diarrée, la dissenterie, ou qui crachent le sang. La racine cuite dans du vin ou de l'eau avec du miel, ou mise sur les blessures recentes, sur les écrouelles, les apostemes, les maux de mamelle, les ruptures & les descentes, les détorses & les froidures des nerfs est excellente pour la guérison de tous ces maux ; car elle résout, mûrit, digere, rompt & rétablit étant cuite comme on vient de dire, & mêlée avec de la graisse de porc, ou d'oye, & de la thérébentine, si on l'applique sur la matrice, elle en amollit les duretés, & en ôte l'inflammation.

La décoction de la racine faite dans du vin, & bûe, soulage les difficultés d'urine, les coliques pierreuses, les sciatiques, les catarres & les ruptures. Cuite au vinaigre & s'en lavant la bouche, elle appaise les douleurs de dents. Sa graine verte & séche, trempée dans du vinaigre & mise au soleil, efface les rougeurs. En se frottant de l'huile qui se fait de sa fleur, on est preservé de morsure de toute bête venimeuse. La décoction de sa graine est bonne pour la dissenterie ; les pertes de sang & le flux de ventre. La même décoction bûe dans du vinaigre, est excellente pour guerir les piquûres des mouches à miel, guêpes, frêlons, & autres semblables. Les feuilles mises sur les morsures & les brûlures, les guérissent. On les employe aussi dans les lavemens adoucissans & emolliens, dans les cataplâmes & fomentations. On les ajoute souvent aux farines résolutives pour les appliquer sur les tumeurs, lorsqu'on apprehende une trop prompte résolution, & qu'il y a une disposition inflammatoire.

Quand on employe la racine de guimauve dans les tisannes adoucissantes & rafraîchissantes, il ne faut pas la faire bouillir, de peur qu'elle ne rende la liqueur gluante & pâteuse ; ou si l'on juge à propos de la faire bouillir, il ne faut pas la ratisser, mais seulement la laver bien auparavant.

On dit que la racine pilée & jettée en l'eau, la fait geler en une nuit, même dans l'été.

Culture de la guimauve.

Elle aime le grand air, le soleil & une bonne terre grasse bien détrempée. Il faut l'arroser dans les tems convenables.

GUINDER. Se dit de l'oiseau lorsqu'il s'éleve extrêmement, & se guinde au-dessus des nûes.

H

HAB



ABILLER. Terme de cuisine. C'est donner la première préparation aux viandes que l'on apprête pour manger. Ainsi on dit habiller du Poisson, lorsqu'on lui ôte les écailles, les tripailles & qu'on le lave. Habiller un chapon; c'est le plumer, le vuider, le flamber sur le feu, & lui trousser les cuisses. Habiller un agneau, c'est l'écorcher, lui ôter les entrailles & le mettre en morceaux prêts à faire cuire.

Habiller. Terme de jardinage. C'est préparer la tête & les racines d'un arbre.

Habiller. Terme d'Agriculture. C'est passer le chanvre par le serans.

Pour empêcher que les teignes & les vers ne gâtent les habits.

Mettez dans l'armoire, ou le coffre où sont les habits, auronne femelle, autrement petit cyprès, ou garde-robe, qu'on appelle en latin *abrotanum fæmina*, avec des feuilles de cedre & de valerienne. Il est bon d'en mettre aussi dans les plis des vêtemens; ces plantes, à cause de leur amertume, ne sont nullement du goût des insectes qui rongent les habits. On peut aussi pour les préserver & leur donner en même tems une odeur agréable, les garnir de botrys.

HAI

HAIE. C'est une clôture qu'on fait dans la campagne avec des branches d'arbres. Il y a deux sortes de haies, les haies vives & les hayes mortes.

Les haies mortes se font avec des fagots, des échalas & des branches d'arbres seches. Les haies vives se font avec des arbrisseaux vifs.

Des Haies-vives. De toutes les clôtures qui servent à enfermer un héritage, celles des haies vives sont toujours les meilleures, & on doit les préferer à toutes les autres. Elles sont d'un très-grand service, lorsqu'on a soin de les bien entretenir, & par le moyen de leurs épines, on ferme le passage du lieu qu'elles tiennent enclos, à quiconque veut s'y introduire.

Les plants des haies vives durent long-tems, & les rendent agréables à la vûe; quand on prend soin de les bien gouverner, & sur tout de les tondre avec art & en saison; en telle sorte qu'elles puissent représenter comme des murailles revêtues de verdure.

Des terres propres aux haies vives.

Bien que les haies vives ne soient composées que de plant qu'on rebute, lorsqu'on ne les regarde pas pour être mises en œuvre; cependant du moment qu'on a soin d'elles, elles veulent qu'on songe d'abord à leur donner un fonds de terre qui leur convienne; c'est-à-dire, qu'il soit bon, ou d'une médiocre valeur, & non pas tout-à-fait mauvais; car pour lors elles ne feroient que languir, & ne croîtroient jamais assez pour être en état de défendre, & des hommes, & des animaux, ce qu'on leur auroit commis à garder.

Divers plants sauvages composent ordinairement les haies vives; sous ces noms sont compris, l'*Aubepine*, *les ronces*, *les rosiers sauvages*, & *le houx*.

De l'Aubepin.

Ce n'est pas sans raison que l'aubepin, autrement dit *Epine-blanche*, est le plus estimé de tous les plants sauvages pour faire des haies vives; car c'est lui qui par la force dont il jette, sait le mieux clore un héritage, & le deffendre des passans, par ses épines qui lui sont autant d'armes dont il se sert pour cela; joint à cette qualité particuliere, que c'est une espece de plant qui dure fort long-tems.

Comment il faut planter l'Aubepin.

Il n'y a point de plants qui n'ayent leur métode particuliere pour être plantés; & pour réussir dans celle qui regarde l'aubepin, il faut, comme j'ai déja dit, lui avoir choisi une terre qui lui soit propre, puis le long d'un cordeau qu'on aura tendu, y creuser une rigole d'un pié de profondeur, & de la largeur d'un fer de bêche; après quoi on y mettra ce plant, distant l'un de l'autre de quatre doigts; qu'on recouvrira aussi-tôt de terre, en foulant aux pieds le premier lit qu'on y aura jetté, de crainte que laissant trop de jour entr'elles & les racines de ce plant, elles ne vinssent à s'éventer.

Cela fait, on acheve d'enterrer l'aubepin jusqu'à trois doigts au dessus de terre, mettant pour lors la terre toute à uni, & observant sur-tout dans le dessous, de n'y laisser aucune motte.

Du plant d'Aubepin, & tel qu'il doit être.

Ce n'est pas le tout que de planter; la prudence veut qu'on soit sûr en quelque façon de tirer du profit de ce qu'on plante, & d'avoir le plaisir de lui voir prendre un bel accroissement. Le plant de l'aubepin, pour arriver à cette perfection, doit avoir beaucoup de chevelu, & être choisi de la grosseur d'un pouce.

De la maniere de gouverner les aubepins, lorsqu'ils sont plantés, & du tems de le faire.

Ce plant bien choisi, & ayant été mis ainsi en terre, on l'y laissera croître pendant deux ans, sans toucher à son petit branchage; mais on n'oubliera pas de le labourer trois ou quatre fois par an, suivant qu'on jugera qu'il sera necessaire.

Ces deux ans écoulés, on commencera à tondre ces aubepins, pour les obliger de se garnir au pié; & cette opération se fait avec un petit croissant, à deux doigts près du vieux bois pour cette premiere fois, & toujours lorsque le mois de Mars est arrivé.

Ce travail se doit faire tous les ans, jusqu'à ce que la haie vive ainsi gouvernée soit parvenue à la hauteur qu'on la souhaite, où pour lors on sera soigneux encore tous les ans de la tondre, afin qu'elle se maintienne toujours, de telle maniere qu'une poule même ait peine de s'y tracer un passage.

Comment il faut garentir d'inconvenient la haie vive.

Deux inconveniens principalement mettent une haie vive tout de nouveau plantée, terriblement en désordre: le premier est la morsure des animaux, & le second, le dégât qu'y apportent les chenilles.

On remedie à la morsure des animaux, en environnant cette haie vive pendant trois ans d'une autre

haie morte, qui les empêche d'en approcher ; & aux chenilles, ayant soin de l'en nettoier de bonne heure, dans les années qui y sont sujettes.

Des haies vives de plusieurs plants mêlés

Ce n'est pas seulement d'aubepin qu'on dresse des haies, on se sert encore de plusieurs plants sauvages mêlés ensemble, comme des roziers sauvages, & des ronces.

La maniere de les planter, est de même que celle qu'on pratique pour les aubepins ; & l'on doit aussi y observer la même chose quant aux labours, au tems & à la façon de les tondre.

Autre haie vive.

Non content de faire venir des haies vives de plant, ceux qui aiment ces sortes de clôtures, en élevent encore de semence ; & si vous voulez savoir comme ils font, vous n'avez qu'à vous servir de cette métode que voici. Je suppose d'abord que l'endroit, où vous la voulez semer, soit très-bien préparé, & que la terre en soit très-meuble. Cela étant, prenez de plusieurs sortes de graines de plants sauvages, incorporez-les avec de la terre tamisée & détrempée avec de l'eau ; & de cette mistion frottez-en une corde de jonc faite exprès, laissez-là sechet en cet état, plantez-la quatre doigts de profondeur après l'avoir roidement tendue, & enfin recouvrez-la de terre ; dans peu cette graine ne manquera pas de pousser & d'en former une haie, qui ne vaut jamais celle d'aubepin qulque soin qu'on se donne.

Autre maniere de faire des haies vives de houx.

Dans les pays où le houx est commun, on peut s'en servir fort commodément pour en faire des haies vives. Ce plant a toutes les qualités requises à cet usage ; ses feuilles piquantes le rendent assez de deffense contre tout ce qui voudroit malgré lui se faire une entrée à ce qu'il enceint ; & sa durée est assez longue pour qu'on l'employe à cet effet. De plus, y a-t-il rien de plus agréable à la vûe qu'une haie de houx bien plantée, & bien entretenue.

Le houx de sa nature aime l'air frais, & la terre légere, il vient mieux de Plant enraciné, que de semence ; & pour peu de labour qu'on lui donne, il est toûjours content, & souffre aisément qu'on le tonde avec les cizeaux à Jardinier. *Voyez* BUISSON. CHEMIN.

HAL

Remede pour la courte haleine.

HALEINE. Prenez demi scrupule de safrao dans demi once de suc de basilic. *Voyez* ASTHME.

Pour la puanteur de l'haleine.

Mettez en poud re parties égales de myrte, de cerfeuil, & de souchet, formez-en des pilrules avec de la poix-resine, & prenez-les daos du vin.

Eau merveilleuse pour la mauvaise odeur de l'haleine.

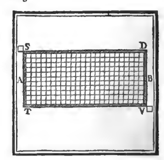
Prenez demi-livre d'eau de vie, une livre de miel purifié, deux onces de gomme arabique, trois onces de bois d'aloës ; noix muscade, mastic, spica, galanga, cubebcina, cloux de gérofle, moût, lavande, de chacun trois dragmes, & ambre deux dragmes, vous pilerez & mêlerez bien le tout ensemblé & le distillerez à l'alembic.

Si la puanteur de l'haleine provient de l'estomac ; prenez de sauge réduite en poudre, une once ; de cloux de gérofle demi once ; de fleurs de romarin trois onces ; deux noix de muscade ; deux grains de musc, & deux dragmes de canelle fine. Le tout étant réduit en poudre, vous le pétrirez & incorporerez bien avec quantité suffisante de miel purifié, puis l'ayant exposé au soleil dans un vaisseau de terre, pendant cinq ou six jours, vous en prendrez le soir & le matin à jeun. La prise est de demi-once. Ce remede fortifie l'estomac, & tend l'haleine douce en fort peu de rems.

HALIER. C'est une sorte de filet qui sert à prendre des perdrix, des faisans & autres oiseaux. Nous en allons parler dans les articles suivans.

Pour faire diverses sortes de haliers, & premierement pour faire des haliers à prendre des perdrix.

Pour faire des haliers à perdrix, on fera les aumés, ou grandes mailles de mailles quarrées, comme on l'a enseigné daos l'article des FILETS. Ces mailles seront tout au moins larges da trois pouces & demi chacune, & de quatre & demi, ou cinq pour le plus. Le filet doit avoir de hauteur trois ou quatre grandes mailles, & non davantage. La longueur se fera à discretion, quoiqu'elle soit ordinairement de trois toises. Pour faire ce filet, si on fait les aumés hauts de quatre grandes mailles, on le fera large de huit, & si on ne le veut haut que de trois grandes mailles, on ne le doit faire que de six grandes mailles, & après on le met en double, quand il le faut monter, à cause qu'on met de grandes mailles de deux côtés, & dans le milieu se voit la toile qui est faite de fil bien délié, retors en deux brins, ayant la maille de deux pouces de large. Et pour faire mieux comprendre, pourquoi je dis que si on veut le halier haut de quatre grandes mailles, on le doit faire de huit, voyez la figure ici représentée. Elle montre un aumé, qui a huit mailles de large.



Pour mettre le halier en l'état qu'il doit être pour servir, on l'étend, puis on met la toile tout au long, depuis A jusques à B, seulement sur la partie contenue entre les quatre lettres A B V T, & on rapporte l'autre partie A S B D, par-dessus la toile, faisant joindre le bord S D, au bord T V. Au cas qu'on fasse le halier de cette hauteur, il faudra faire la toile sur quatorze mailles de levûre, & si on ne le fait que de trois grandes mailles de haut, la toile n'aura qu'onze mailles de large, ou douze tout au plus, elle ne se fait que de mailles à lozanges ; car les quarrées ne s'y peuvent accommoder, sa longueur sera deux fois celle de l'aumé. Lorsque la toile est faite, il faut passer une ficelle dans toutes les mailles du bord des deux côtés de la longueur, afin de la faire également froncer ou pocher entre les deux aumés, après l'on attache le tout à des piquets longs d'un pié & demi ou de deux pieds.

REMARQUE.

Je ne m'arrêterai pas à décrire par le menu la façon de les monter, cela seroit trop long. Vous trouverez assez de personnes qui vous en feront voir de semblables pour les cailles, ou perdrix, ils sont faits les uns comme les autres, il n'y a que les proportions à garder. Les aumés se peuvent faire aussi-bien de mailles en lozanges, que quarrées, observant ce que j'ai dit pour faire qu'un filet ne s'allonge, ni ne s'accourcisse.

Pour faire un halier à prendre des faisans.

Il faut que les aumés soient en mailles quarrées, & que chaque maille ait pour le moins cinq pouces de large, & six pour le plus. La toile doit être faite sur quinze mailles de levûre, & chaque maille de trois pouces de large, il suffira que l'aumé, ou plûtôt tout le halier, soit de trois grandes mailles de hauteur, la longueur sera à discretion, & pourtant proportionnée au lieu où on veut s'en servir. Le halier à faisans doit avoir plus de poches, que celui pour la perdrix, parce qu'il est plus gros ; c'est pourquoi il faudra faire la toile deux fois & un quart ; ou deux fois & demi aussi longue que l'aumé, les piquets seront attachés de deux pieds & demi en deux pieds & demi. Prenez bien garde que le fil de la toile soit retors bien rondement, & soit aussi fort que fin, ou delié, car un faisan se tourmente beaucoup, lorsqu'il est pris, & parce qu'il est plus fort que la perdrix, il rompt le filet, s'il n'est fait de bon fil ; pour ce qui est du reste du halier, faites comme on vient de l'enseigner ci-devant.

Pour faire les haliers à cailles, ralles de genêt, & poules d'eau.

Les haliers à cailles se font de la même façon que ceux pour les perdrix, dont j'ai amplement traité, il n'y a de différence que dans les proportions, la longueur se fait à discretion. On les fait ordinairement de quinze ou dix-huit pieds de long ; & de hauteur de trois ou quatre grandes mailles, & non davantage, lesquelles doivent être larges d'un pouce & demi, ou deux pouces tout au plus. On fera la toile sur dix ou douze mailles de levûre, qui auront chacune un pouce de largeur tout au plus, & toute la toile doit être plus longue de la moitié, que l'aumé, lequel on fait ordinairement de mailles à lozanges, parce que la maille quarrée n'est pas si connue ; mais si vous me croyez, vous les ferez en mailles quarrées. Les cailles s'y prennent mieux qu'aux autres. Les piquets seront mis d'un pié & demi, en un pié & demi, ou deux pieds tout au plus, il ne les faut pas plus gros que la moitié du petit doigt. La plûpart des haliers à cailles se font de soye.

Les haliers pou les ralles de genêt & d'eau doivent être semblables à celui des cailles, sinon qu'il faut que les mailles de l'aumé soient pour le moins larges de deux pouces, ou deux pouces & demi, & celles de la toile d'un pouce & un quart, qui sera de fil bien délié, & aussi longue dans toute son étenduë, que sera long tout l'aumé, & les trois quarts davantage, Les piquets seront attachés de deux pieds en deux pieds.

Pour le halier aux poules d'eau, il se peut faire ainsi que pour les ralles ; mais afin qu'il soit plus sortable pour la poule d'eau, qui est presque aussi grosse qu'une perdrix grise, faites les mailles des aumés de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & celles de la toile d'un pouce & demi, laquelle toile sera deux fois aussi longue que l'aumé ; attachez les piquets de deux pieds en deux pieds, ou deux pieds & demi.

Pour le reste on observera ce qu'on a dit dans l'article qui traite des HALIERS à perdrix.

HAM

HAMEÇON. C'est un petit fer crochu qu'on attache à des filets ou à des lignes pour prendre du poisson avec de l'appât qu'on y met. Il y a aussi des hameçons propres à prendre des loups.

HAN

HANGARD. *Voyez* MAISON.

HANNETON. C'est un insecte gros comme le pouce, & long comme une grosse féve de marais, de couleur obscure, rougeâtre, ou noire : il a une petite queue pointue, noire. Sa tête est armée de deux cornes houpées à leur extrémité. Les hannetons tirent leur origine d'une sorte de ver qu'on appelle *ver de blé*, de la même maniere que les papillons, tirent la leur des chenilles.

Les hannetons causent beaucoup de dommage aux arbres, & particulierement aux noyers, dont ils rongent les fleurs & les feuilles. Ils vivent plusieurs années ; ils paroissent deux mois dans le printems, & ensuite ils se retirent dans la terre où ils sont cachés pendant près de dix mois, sans changer de place, ni prendre aucune nourriture.

Maniere de détruire les hannetons.

Il faut étendre un drap dessous les arbres où les hannetons sont attachés & les secouer fortement pour les faire tomber. Ensuite on brûlera les hannetons, ou bien on les jettera dans l'eau, car souvent en mettant le pié dessus, on ne les écrase point, la terre obéit & aussi-tôt ils s'envolent. *Voyez* FRUITIER.

HAR

HARANG. C'est un petit poisson blanc sous le ventre & bleu sur le dos, qui se trouve en grande quantité dans les mers du Nord, & qu'on pêche en automne & au printems. On donne des noms differens aux harangs suivant la préparation qu'on leur donne pour les manger.

On appelle *harang frais*, celui qu'on mange, lorsqu'il est nouvellement pêché : *harang salé*, celui qu'on a salé pour le pouvoir garder dans des caques où on les arrange ; *harang pec*, celui que les Hollandois mangent après l'avoir dessalé. Enfin on nomme *harang sor* ou *soret* le harang salé qu'on a fait secher à la cheminée, où on l'a laissé enfumer pendant quelquetems. C'est celui qu'on crie dans les rues de Paris sous le nom d'*appetis*.

Pour apprêter comme il faut les harangs frais, on les vuide d'abord par les ouies, ensuite on les fait rôtir sur le gril, après les avoir frottés de beurre frais, & panés avec de la mie de pain bien fine, puis on leur fait une sausse avec beurre frais, verjus, ou vinaigre, sel, poivre, & pour la lier, on y ajoute de la moutarde. Ceux qui n'aiment pas la moutarde, font la liaison avec un peu de fleur de farine.

On y fait aussi quelquefois une sausse rousse avec des fines herbes hachées menu, sel, poivre, câpres, anchois & un filet de vinaigre.

Vertus du harang salé.

Le harang salé, mis entier sous la plante des pieds, est bon pour détourner les humeurs qui montent à la tête, & pour appaiser l'ardeur de la fievre ; étant reduit en cendre, on le donne en breuvage pour rompre la pierre, Pour ce qui est de la saumure dans laquelle le harang a été salé, voyez ses proprietés dans le mot GARUM.

HARAS. C'est le lieu où l'on entretient des

étalons & des jumens dont on veut avoir de la race.

Haras. On entend encore par ce mot les étalons, & les jumens poulinieres qui font le haras.

Il est d'une nécessité absolue qu'il y ait des haras, si l'on veut que la race des chevaux se multiplie: leur bonté dépend en partie de la bonne race & de la bonne nourriture, qu'ils prennent lorsqu'ils sont encore jeunes. Les beaux étalons, & les belles jumens poulinieres produisent de beaux & bons poulains, qui se conservent toûjours tels, suivant qu'ils sont bien nourris.

Du choix qu'on doit faire d'un bon étalon.

Quiconque voudra chez soi établir un haras, doit faire choix d'abord d'un bon étalon; j'entens un étalon propre à engendrer des chevaux pour le charroy, qui est le seul but que je me suis proposé; ne voulant point parler de ces haras entretenus pour avoir des chevaux & des jumens d'un grand prix; comme étant une chose qui n'appartient qu'aux grands Seigneurs.

Je dirai donc qu'un étalon tel qu'il est à souhaiter pour le haras dont je parle, doit être d'un bon poil & bien marqué, vigoureux & fort courageux. On prendra garde qu'il n'ait point de ces maux qu'on appelle héréditaires; car les poulains qui viendroient de lui, se ressentiroient sans doute de ce défaut. L'étalon sera d'une nature docile, & tel que nous avons dit que devoit être un cheval dans toutes ses parties. Il ne doit saillir qu'à six ans; car étant plus jeune il trompe les jumens.

Du choix qu'on doit faire des jument.

A l'égard des cavales, le poil ne leur est pas moins essentiel qu'à l'étalon. On aura soin qu'elles soient bien faites, & à peu-près de la taille & de l'encolure de l'étalon; qu'elles ayent l'œil éveillé, & qu'elles soient bien marquées. Elles seront de l'âge de trois ans, & peuvent saillir jusqu'à dix, & ne doivent produire des poulains que de deux ans en deux ans, pour avoir le tems de les nourrir.

De la maniere de préparer l'étalon.

Un mois ou deux auparavant que de donner l'étalon aux jumens, on le doit nourrir de bon foin, & de bonne avoine, ou de paille de froment, ne lui faisant rien faire autre chose que de le mener promener de tems en tems pendant deux heures seulement tous les jours. Il ne faut lui donner tout au plus que vingt cavales à couvrir, si l'on ne veut l'abbatre tout-à-fait, ou lui faire courir risque de devenir poussif; & il aura toûjours six ans avant qu'on lui fasse prendre cet exercice, qu'il ne pourra continuer que jusques à quinze.

Du tems auquel on doit faire couvrir les jumens.

Le mois de Mars est le tems ordinaire qu'on doit faire couvrir les cavales, afin que les poulains viennent en Avril; car elles portent onze mois, & autant de jours outre cela qu'elles ont d'années. Si l'on choisit ce mois, c'est parceque dans le tems que les poulains viennent au monde l'année suivante, il y a abondance d'herbe, & que par conséquent leurs meres en ont plus de lait pour les nourrir.

De la maniere de donner l'étalon aux jumens.

Il ne faut pas s'étonner si dans les haras conduits méthodiquement, les jumens ne manquent pas tant à donner des poulains que celles qu'on conduit à l'étalon, sans avoir usé des précautions nécessaires à cette action. Car combien ay-je vû des paysans d'abord au sortir du travail prendre une jument, & la mener couvrir? que de peines ainsi perdues bien souvent par leur faute? Si l'on veut qu'une jument retienne, on doit la laisser plus de huit jours en repos dans de bons paturages; après quoi on la fera saillir une & deux fois le même jour, si l'étalon est en humeur de le faire.

Après avoir été couverte, la cavale sera conduite dans sa pature pendant quatre jours, ensuite de quoi on pourra la remettre au travail, en l'y menageant dans le commencement.

Remarque.

Les remarques que voici sont si nécessaires à faire, que si-tôt qu'on les néglige, on se trouve toûjours trompé dans son attente.

Qu'on observe donc que lorsqu'on a une ou plusieurs jumens à faire couvrir, de savoir positivement si l'étalon auquel on les veut mener, mange tout de même qu'elles, c'est-à-dire, s'il mange au sec, ou s'il est à l'herbe, car s'il étoit à l'herbe, & que vos cavales mangeassent au sec, ou s'il mangeoit au sec, & que ces mêmes jumens vécussent d'herbe; il seroit dangereux qu'elles ne retinssent pas, au lieu que mangeant de même elles manquent fort peu de retenir.

Avant de faire couvrir la jument, on la tiendra en main, & un peu de tems à la vûe du cheval qu'elle regardera aussi; cette maniere d'agir les anime beaucoup & oblige le cheval de l'aborder avec plus de chaleur; ce qui fait qu'elle en retient plûtôt.

Pour contribuer à la génération, il ne faudra jamais faire couvrir une jument qu'elle ne soit en chaleur, & pour l'y mettre on lui donnera pendant huit jours, soir & matin un picotin de chenevis; & au cas qu'elle refuse de le manger seul, on le lui mêlera dans du son, ou de l'avoine; ou bien on la laissera jeûner afin que la faim qu'elle aura l'oblige de manger ce chenevis sans mélange.

Toute cavale ne sera jamais conduite à l'étalon tant qu'elle nourrira son poulin; & pour être conservée long-tems, elle ne portera un poulain que tous les deux ans; cependant comme on n'observe pas ces maximes, j'averus que si obstinément l'on veut faire couvrir une cavale si-tôt qu'elle a pouliné, il faut que ce ne soit que plus de huit jours après; & encore doit-on par toutes sortes de moyens l'avoir bien mise en amour.

On dit que quiconque veut avoir des mâles, n'a depuis le quatriéme jour de la lune, jusqu'au plein d'icelle, qu'à faire couvrir une jument toute la prémiere, ce qui est assuré de voir remplir son attente, pourvû que cette jument eût été bien en chaleur; c'est ce que prétendent bien des gens, & dont je doute beaucoup, n'ajoûtant aucune foy à telle quadrature de lune.

Des inconveniens qu'il faut éviter, lors qu'on fait le tems que les cavales doivent pouliner.

Lors qu'on fait couvrir les jumens, il en faut marquer le jour sur des tablettes, afin d'éviter les inconveniens qui peuvent arriver lors qu'elles mettent leurs poulains au monde, car elles les tuent ou par mégarde, ou par la difficulté qu'elles ont de pouliner; ainsi le jour qu'on saura qu'elles devront s'en acquitter, on les veillera de près, afin que si on remarque que ce soit manque de force qu'elles ne puissent mettre hors leurs poulains, on leur serre les narines, pour leur faire faire un effort qui leur aide à les mettre dehors heureusement.

Il arrive quelquefois que les poulains viennent

morts au monde, ce qui met la mere en danger de sa vie, si l'on n'y remedie promptement; ainsi pour l'aider à le pousser dehors en cet état, dans une pinte d'eau tiede, il faudra broyer du Polypode, & la lui faire avaler; si ce remede ne suffit pas, il sera nécessaire pour sauver la jument, d'exercer auprès d'elle le metier de sage-femme, pour lui arracher son poulain, non-seulement en cette occasion, mais encore lors qu'ils viennent au monde les pieds les prémiers.

De ce qu'on doit faire après que les jumens ont pouliné.

Lorsque les jumens ont mis leurs poulains au monde, il ne se peut faire qu'elles n'ayent été beaucoup travaillées, & que la violence de ce travail n'ait épuisé en quelque façon leurs forces; & si l'on veut qu'elles ne s'abbatent pas tout-à-fait, il faut songer de les rétablir; si bien que lors qu'elles auront pouliné, on ne manquera pas d'abord de leur donner un petit breuvage de trois pintes d'eau tiede, dans laquelle on aura détrempé de la farine & jetté une petite poignée de sel, & de continuer ce soin pendant trois jours soir & matin; après cela il faut les mettre dans de bons paturages.

Il me semble que je ne puis trop m'écrier contre ces gens, qui deux ou trois jours après qu'une jument a fait son poulain, la mettent au travail comme si elle devoit être pour lors en état de fatiguer. Quelque pressante raison qu'ils puissent alleguer, je dis qu'ils sont bourreaux de la mere, & du poulain; de la mere, en mettant ses forces à une telle épreuve, qu'elle ne peut rendre après cela qu'un profit médiocre; & du poulain, qui ne trouvant point de lait suffisamment pour se nourrir, n'amende que fort tard. Ainsi donc, que ceux qui voudront que leurs jumens soient toûjours en bon état après leur avoir donné des poulains, & que ces poulains croissent à leur grand contentement que ceux là, dis-je, quelque raison qu'ils en puissent avoir, se servent d'une métode toute opposée à ces bourreaux de chevaux, ou bien qu'ils ne songent point à faire couvrir leurs cavales, si absolument ils ne sauroient s'en passer pour le travail pendant un mois entier.

Du tems de sevrer les poulains.

Les sentimens sont fort partagés sur cet article: les uns sont d'avis qu'on doit sevrer les poulains de leurs meres au commencement de l'hiver, quand le froid commence à se faire sentir, & environ la saint Martin; & les autres soûtiennent qu'il faut les laisser teter tout le reste de l'hiver, & qu'ils en valent mieux. Les plus habiles connoisseurs en haras, sont sans balancer du sentiment desderniers, & disent que de les sevrer-si-tôt, c'est les réduire à ne pouvoir rendre service qu'à six ou sept ans, au lieu que laissant les poulains plus long-tems sous leurs meres, ils s'endurcissent la bouche, & s'accoûtument par conséquent plûtot à vivre au sec, que lorsqu'ils sont encore trop tendres: ce qui leur arrive quand ils sont sevrés de trop bonne heure, & se tendent par ce moyen capables de servir dès l'âge de trois à quatre ans. Je laisse après cela à juger lequel des deux expédiens est le meilleur.

Il y en a qui sont d'avis de faire teter les poulains jusqu'à ce qu'ils ayent un an ou deux; mais c'est un abus, pendant ce tems-là le fruit que peuvent apporter les cavales, & cette maniere d'agir rendant les poulains extrémement lâches & pesans.

De la maniere de gouverner les poulains, après qu'ils sont sevrés.

Les poulains étant mis hors de dessous leurs meres, dans l'un des tems que je viens de marquer, & qu'on jugera le meilleur, on les mettra dans une écurie qui sera toûjours tenue nette, où la mangeoire & le ratelier seront bas; la litiere ne leur manquera pas, & à la différence des chevaux, c'est qu'ils ne seront point attachés, & qu'on les touchera le moins qu'on pourra, de crainte de les blesser.

Le bon foin ne leur manquera pas, ni le son, qui les excitera à boire, & leur sera par conséquent avoir du boyau: & l'avoine leur sera donnée aussi à leur ordinaire.

On peut dire que tous ceux qui disent qu'il ne faut point donner d'avoine aux poulains, de crainte qu'ils ne deviennent aveugles, s'abusent lourdement; & que si ces poulains tombent dans ces inconveniens quand ils en mangent, ce n'est pas par cet aliment que ce malheur leur arrive; mais c'est à cause de la trop grande dureté de l'avoine que ces poulains veulent concasser, & que ne le pouvant faire sans quelque effort, ils s'étendent tellement les fibres qui correspondent des dents aux yeux, que venant à se rompre, il ne se peut que la vûe n'en soit point endommagée. Car pour prouver que ce que je dis est vrai, qu'on fasse moudre grossierement de l'avoine, & qu'on en donne aux poulains, on verra s'ils ne se maintiendront pas ainsi en bon état, & avec des yeux les meilleurs du monde.

Ce que je dis ici paroîtra presque extraordinaire à des gens semblables en sentimens à de certaines personnes que j'ai connues, qui ayant des poulains sevrés, se contentoient de les tenir jour & nuit en pâture, croyant que cette nourriture suffisoit pour les avoir beaux & de bon service dans la suite du tems. Que ceux qui sont de ce sentiment se trompent encore fortement aujourd'hui! puis qu'une fâcheuse expérience leur fait voir, sans qu'ils veuillent connoître leur défaut, que jamais ces poulains ne sont si robustes au travail, ni de si bon service que ceux à qui on donne du grain.

Il est vrai que lorsque les poulains pâturent l'herbe, ils ont ordinairement les dents agacées, & qu'à cause de cela ils ont de la peine à manger l'avoine; mais ce n'est pas là une raison qu'il faille alleguer pour les en priver; ou n'a, comme je viens de dire, qu'à leur en faire moudre, & leur en donner à l'heure accoûtumée. De plus, ce soin ne peut durer que jusqu'à ce que leur bouche soit endurcie; ce qui n'est tout au plus qu'un soin de quatre mois qu'on les aura peu à peu accoûtumés à manger l'avoine entiere.

Que ceux qui jusques ici sont tombés dans ces fautes, s'en corrigent comme d'une chose tout-à-fait contraire à la bonté des poulains.

Oui, la pâture leur est bonne pendant tout l'été, mais il ne faut point oublier de leur donner du grain; l'hiver venu, il faut les tenir chandement dans l'écurie, & observer ce que j'en ai dit ci-dessus. Voilà ce que j'avois à dire touchant les haras des chevaux propres au harnois, & si nécessaires pour le bien public. Quant à la maniere de les élever pour le service, lorsqu'ils sont dans un âge convenable au travail; ceux qui s'en voudront servir, observeront ce que j'en vais dire.

De la maniere d'élever les poulains pour les harnois.

Je ne répéterai point ici ce que j'ai déja dit touchant la maniere de les nourrir, je parlerai seulement de ce qu'on doit observer lorsqu'on commence à vouloir les faire travailler.

C'est ne se point payer de raison, que de vouloir demander d'un jeune poulain, ce qu'on trouve dans un cheval accoutumé au travail; le prémier a droit naturellement de vous refuser ce qu'il ne fait que

vous lui demandez ; au lieu que le second vous l'accorde, parce qu'il entend ce que vous lui voulez dire.

Quelques-uns, aussi peu raisonnables que les poulains qu'ils conduisent, usent d'une extrême rudesse pour s'en faire obéir ; mais d'autres plus avisés leur enseignent doucement ce qu'ils veulent qu'ils fassent, & c'est toûjours de cette douce maniere qu'il faut se servir pour dresser des poulains.

La prémiere fois que vous les mettez au harnois, tenez-les en bride, de crainte que voulant s'échapper ils ne prennent quelque effort à vouloir entraîner un fardeau qu'on leur donnera pesant, dans l'apréhension qu'étant trop leger, ils ne l'emportent avec trop de précipitation ; ayant été trois ou quatre fois ainsi attelés, ils commenceront à se ralentir.

Après cela on leur fait entreprendre une petite voiture d'une petite distance de chemin, n'abandonnant point toûjours leur bride ; aujourd'hui les domptant un peu, demain davantage, & successivement on les traite ainsi jusqu'à ce qu'on voye qu'ils y soient entierement accoûtumés.

Un bon valet charretier, & qui aura beaucoup d'adresse, ne se fera qu'un jeu de dresser des poulains, soit à la charrette, soit à la charrue, en leur apprenant ce que c'est que le *guia* & *huran* ; lorsqu'il leur aura fait sentir plusieurs fois son fouet, il les intimidera plus dans la suite par le bruit que par les coups, & prendra garde de ne les jamais surcharger, ni de ne les point trop pousser au travail. Je l'ai déja dit, & je le recommence, toutes les fois qu'on fera travailler les poulains, qu'on ne s'avise jamais de les vouloir trop pousser dans les commencemens, cela les abbat tout d'un coup ; au lieu que leur laissant prendre haleine, ils ne se rebutent point, & achevent régulierement l'ouvrage qu'on leur fait faire ; c'est-à-dire, un ouvrage proportionné à leur âge, & à leur force.

Tels avis ne sont point, ce me semble, ici hors de propos, & quiconque ne les suivra pas, pour vouloir trop s'arrêter à son caprice, peut compter qu'il ne fera jamais chose qui vaille d'un poulain.

Du mulet.

Comme en beaucoup d'endroits on se sert de molets au lieu de chevaux, je n'ai pas crû les devoir passer sous silence ; n'étant pas moins propres qu'eux à labourer la terre, & à faire les autres choses nécessaires à la commodité de la maison.

Pour la maniere de les nourrir, elle ne differe en rien de celle des chevaux ; leurs maladies sont semblables, & par conséquent il y faut apporter les mêmes remedes.

Les mulets sont extrêmement forts, & sujets à être lunatiques ; & lorsque cette maladie leur arrivera, il les faudra traiter comme les chevaux.

Voici néanmoins quelques maladies qui se traitent différemment de celles des chevaux ; telle est la maigreur, dont on guérit un mulet, en lui faisant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demi once de souphre en poudre ; un œuf crud, & une dragme de mirrhe ; ce breuvage réiteré à diverses fois, lui donne l'embonpoint.

Ce même remede lui fait passer les douleurs de ventre & la toux, lorsqu'il en est atteint.

Pour le haras établi pour avoir des mulets, il n'est différent de celui des chevaux, que par rapport à l'espece de l'étalon ; car pour faire produire de beaux mulets, il faut toûjours que ce soit une jument qui les engendre avec un âne, qu'on choisira âgé de trois ans ; grand de corps, le cou gros, large de flancs, le poitrail ouvert, bien membru, de couleur de poil de souris, & qu'il ait les yeux & les oreilles fort alerte.

A l'égard de la jument, elle sera au dessous de dix ans : elle porte son petit douze mois Ainsi le tems de la faire couvrir est le mois d'Avril, afin que l'année suivante le petit mulet vienne au monde environ le mois de Mai, où les pâturages sont abondans.

Les petits mulets dans leur jeunesse seront traités comme les poulains, comme on vient de dire.

De l'âne.

S'il étoit nécessaire de faire ici la louange de l'âne, & que ce sujet convînt à mon œconomie, j'aurois assez dequoi m'employer là-dessus ; mais n'étant ici d'aucune utilité, on veut bien que je n'en dise simplement que ce qui en est.

L'âne comme nécessaire dans une maison de campagne, y aura sa demeure ; il coûte peu à nourrir, & fait beaucoup de travail. C'est de lui dont on se sert pour porter au marché toutes les marchandises qu'on tire de la basse-cour, pour les y aller vendre, & pour en rapporter d'autres provisions pour le logis.

N'en voit-on pas tous les jours labourer la terre ? mais à la vérité, il faut que ces terres soient fort légeres, autrement les ânes demeureroient en chemin.

Et combien y auroit-il de belles qui seroient extrêmement fâchées qu'il n'y eut point d'ânesses, étant privées d'un secours qu'elles trouvent en leur lait, pour leur rafraîchir le teint ? & combien de gouteux, & autres infirmes languiroient plus qu'ils ne sont, sans les vertus de cette liqueur ?

L'âne fait bonne chere quand on le veut, & s'en passe facilement, sans que cela l'oblige de diminuer en aucune façon.

Il souffre les coups de bâton, & la faim lui est un mal indifférent, trouvant bien-tot dequoi l'appaiser, ne fut-ce qu'avec des chardons ; & ce qui est particulier en cet animal, c'est que moins il travaille, moins il vaut.

Si cet animal n'est pas beaucoup récommandable en soi, on a cela de bon avec lui, qu'il ne demande point qu'on l'étrille, ni qu'on se donne beaucoup de soin à le panser ; car tel la nature l'a fait, tel on le laisse, sans craindre qu'aucun inconvenient lui en arrive.

L'âne n'est propre à rendre service que depuis trois ans jusqu'à dix, après cela on ne peu plus se servir de sa peau, que pour faire des tambours & des cribles.

Cependant si le pere de famille a quelque pitié de son âne, au cas qu'il lui survienne quelque maladie il aura recours à celles des chevaux, pour y appliquer les remedes qui lui seront nécessaires.

HARBOU *Chiens*. C'est un terme de chasse, dont le Piqueur se doit servir pour faire chasser les chiens courans pour le loup.

HARDE, *le cerf en harde*, comme les autres fauves. Terme de chasse. C'est quand ils sont en campagne.

HARDER *les chiens dans l'ordre*. Terme de chasse. C'est mettre les chiens chacun dans sa force, pour aller de meute, ou aux relais.

Harder, en terme de chasse, est encore tenir cinq ou six chiens courans couplés avec une longue lesse de crin, qui servent pour donner à un relais ; on harde les nouveaux chiens avec les vieux pour les dresser.

HARDOIS. Terme de chasse. Ce sont de petits brins de bois, où le cerf touche de sa tête, lorsqu'il veut ôter cette peau velue qui la couvre ; on les trouve écorchés.

HARENG. *Voyez* Harang.

HARGNE. *Voyez* Hernie.

HARICOT, en latin *Phaseolus*.

Description

Description.

C'est une plante qui pousse de longues tiges qui rampent par terre. Ses feuilles sont larges par la base, assez semblables à celles du lierre, mais moins épaisses ; elles naissent trois sur une queue comme une trefle. Ses fleurs sont legumineuses, ordinairement blanches. Ses semences ressemblent à un petit rein, elles sont contenues dans des gousses qui sont vertes au commencement, mais qui se séchent en mûrissant. On donne le nom de haricot ou de feveroles aux semences, & celui de haricots verds aux gousses, lorsqu'elles sont tendres & bonnes à manger.

Lieu.

On cultive cette plante dans les champs & dans les jardinages au printems & après la moisson.

Proprietés.

Les haricots sont amollissans, apéritifs & résolutifs. Les farine de haricots entre dans les cataplâmes. On fait un grand usage de haricots dans la cuisine.

Culture des haricots.

Il faut semer les haricots sur planche, & dans une bonne terre à potager bien labourée. Quand ils sont levés, ils faut avoir soin de les ramer, afin qu'ils donnent plus de fruits. Ils montent d'eux-mêmes sur les appuis & s'y entortillent. En cueillant les gousses, il faut prendre garde de ne point rompre la tige, qui rapporte jusqu'à ce qu'elle séche sur pié.

Méthode pour conserver les haricots verds.

Prémierement, on les confit dans le vinaigre avec de l'eau & du sel, comme on le fait à l'égard des concombres. Sécondement, on les épluche, on les fait blanchir, & on les fait sécher au soleil, & lorsqu'ils sont secs on les met dans un endroit où il n'y ait point d'homidité.

Quand on veut les faire revenir, il les faut laisser tremper pendant deux jours dans l'eau tiede, par ce moyen ils reprennent presque la même verdeur qu'ils avoient en les cueillant. Enfin, quand on veut s'en servir, on les blanchit, & on les apprête à l'ordinaire.

Autre méthode.

Prenez des haricots verds les plus tendres, tirez-en les filets, enfilez-les ensuite par chapelets, & les mettez un peu de tems dans l'eau bouillante, retirez-les & les mettez sécher au soleil, & quand ils seront secs, serrez-les dans un lieu sec ; quand on veut les manger, on les met tremper dans de l'eau tiede pendant trois on quatre heures, & on les prépare à l'ordinaire.

HAROUTALY. Terme de chasse. C'est le mot dont le valet de limier doit user, parlant à son limier, lorsqu'il laisse courre une des bêtes dont on traite.

HARY, *harry.* Terme de chasse. C'est le mot dont use le Piqueur, pour donner de la crainte aux chiens, lorsque la bête qu'ils chassent, s'est accompagnée, afin de les obliger d'en garder le change.

HAT

HATIF. Terme de jardinage, qui se dit de tout ce qui vient dans un jardin avant les autres choses de la même espece ; ainsi on dit, *pois hatifs, cerises hâtives*, pour marquer les pois & les cerises qui viennent avant les pois & les cerises ordinaires. Du mois hatif dérive celui d'hativeté. Ainsi nous disons que certains fruits sont estimables pour leur hativeté, & d'autres pour leur tardiveté.

HATIF & *précoce*, signifient la même chose, & pareillement hativeté & précocité.

HAU

HAUT *à haut à moitié à haut.* Terme de chasse. C'est celui dont on se sert pour appeller les chiens, & les faire venir à soi.

HAUT-MAL. *Voyez* EPILAPSIE.

HAY

HAYE. Terme de chasse. C'est le terme dont on doit user pour arrêter les chiens qui chassent le change, & les ôter de dessus la voye ; & pour les arrêter seulement lorsqu'ils chassent le droit, pour attendre les autres, il faut dire, *derriere.*

HAYE. *Voyez* HAIE.

HEL

HELICRISON.

Description.

Le myriophillon prémier de Mathiole ne pousse qu'une tige molle & tendre qui nage sur l'eau, ayant une infinité de feuilles chevelues, menues, sortant de leurs nerfs par intervalles égaux en maniere de plumes, tendres & découpées, comme les feuilles nouvelles du fenouil, ou de l'asperge sauvage ; mais elles sont plus molles, de couleur vert-brun ; son ombelle est jaune, & du même goût que la prêle des marais.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux marécageux. Elle fleurit ao mois de May.

Proprietés.

L'helicrison empêche l'inflammation aux playes recentes, si on l'applique tout vert dessus, ou bien étant sec avec du vinaigre. On en fait aussi boire avec du sel & de l'eau à ceux qui sont tombés de haut. Galien dit qu'il est dessicatif, qu'il soude les playes.

HEM

HEMIONITE, en latin *Hemionitis.*

Description.

C'est une plante qui a les feuilles semblables au dracunculus, mais plus larges, faites en croissant & courbes. Elle a quantité de racines menues & attachées ensemble. Elle ne jette ni tige, ni fleurs, ni graine, & son goût est âpre.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux pierreux & humides, comme dans des grottes, dans les ruines de Rome & autres lieux d'Italie. Elle dure tout l'hiver, & produit de nouvelles feuilles en Avril.

Proprietés.

L'hemionite est astringente & amere. Etant bûe dans du vinaigre, elle est un souverain reméde aux incommodités de la ratte endurcie & opilée.

HÉMORRAGIE. C'est une perte de sang par le nés.

Remédes pour l'hémorragie.

I. Pilez des feuilles d'orties, appliquez-les sous les pieds, & dans la paume de la main, trempez un linge dans son suc, & appliquez-le sur le scrotum, faites des tentes de linge que vous tremperez dans le même suc en les introduisant dans le nés.

II. Seringuez de l'esprit de vin dans le nés, il agit comme par miracle sur le champ.

I I I. Prenez de la veronique daos la main, tenez-la jusqu'à ce qu'elle s'échauffe, & vous vous trouverez soulagé.

I V. Exprimez le jus de grandes orties en les pilant, mettez le jus & les feuilles pilées dans un mouchoir pour en faire un bandeau, que vous appliquerez sur le front, ensorte qu'il touche les deux temples.

V. Prenez une bonne poignée de persil, que vous approcherez du nés. C'est un reméde infaillible.

Poudre pour l'hémorragie du nés.

Faites sécher au soleil, ou dans quelque lieu chaud trois onces de mousse de chêne, & deux fois autant de fiente d'âne, réduisez ces matieres en poudre, & faites-en respirer par le nés.

Pour arrêter l'hémorragie d'une playe.

Ramassez pendant l'été des vessies de loup, arrosez-les tous les jours avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait tremper du vitriol blanc, & faites-les sécher toutes les fois que vous les arroserez. Conservez-les ensuite dans un lieu sec; & quand vous voudrez vous en servir, prenez-en quelques-unes, & réduisez-les en poudre, que vous appliquerez sur la playe. Ce reméde est excellent aossi poor arrêter le sang qui sort an abondance des vaisseaux rompus.

HEMORROIDES. Ce sont comme des petites bubes ou petites tumeurs, qui aboutissent à l'entour du fondement; c'est par là que le sang le plus grossier, & le plus mélancolique s'écoule. Il y en a d'internes, & d'externes; les internes ne paroissent pas, elle se font d'un sang mélancolique & sereux, qui est conduit par un petit rameau de la veine porte; elles ne font pas beaucoup de dooleur en allant à selle, & le sang qui en sort est séparé de la matiere. C'est ce qui fait la différence des autres, qui viennent d'un sang mélancolique & grossier, sortant d'un rameau de la veine cave, & qui se mêle parmi les selles.

Les hémorroïdes qui ne fluent point, font bien plus de douleur que celles qui coulent. Celles qui sont en dehors ressemblent à des verrues, & à une figue entre-ouverte, le plus souvent enflâmées, avec de la douleur, de la rougeur, & de la fievre; les autres se font connoître à une pesanteur qui est autour du siege, & à la difficulté d'aller à la selle, & au sang, comme l'on a déja dit, qui n'est point mêlé avec les excremens.

Remédes pour les hémorroides.

Les hémorrhoïdes guérissent la mélancolique, & les douleurs des reins. Quoique les hémorrhoïdes fassent de la peine, il est certain qu'elles détournent souvent plusieors maladies, & à ceux qui sont accoûtumés d'en avoir, on ne leur conseille pas de se faire entierement guérir, à cause des dangers qui en pourroient arriver; mais aussi lorsqu'elles fluëront excessivement, il faudra doucement les arrêter.

Prémierement, par une ou deux saignées du bras, ensuite on se frottera d'une pommade faite avec deux dragmes d'antimoine, une demi dragme de corail, ou de corne de cerf brûlée, & une demi dragme d'encens, l'on mêlera le tout avec trois cuillerées d'huile rosat, ou l'on poura se servir de la recette suivante.

I I. Prenez de la graisse de canard & de poule, de chacune une once, deux onces d'huile rosat, vingt grains d'opium, dix grains de saffran en poudre, un jaune d'œuf, mêlez le tout ensemble, faites-en une pommade. Avec cela, on doit observer un regime

assez exact, qui sera de ne point manger des viandes grossieres, ni d'employer dans les ragoûts trop de sel, ni d'épices, ni d'oignons, ni d'ail, ni de pourreaux, ni de manger trop de legumes, de tremper beaucoup son vin. Lorsque l'on voudra se purger, l'on mettra infuser deux gros de rhubarbe pendant une nuit sur des cendres chaudes dans un verre d'eau de décoction d'eau de chicorée, y ajoûtant après être coulée one once de sirop de roses séches.

I I I. Faites infuser dans un verre de décoction de tamarin & de plantain, deux dragmes d'écorce de mirabolans citrins, & après être coulée, l'on y ajoûtera une once de sirop de chicorée composé.

I V. On pourra encore arrêter l'hémorragie des hémorrhoïdes, en donnant à boire pendant quelques jours les matins à jeun deux cuillerées de jus de mille-feuilles ou, de tourmentille.

V. On fera prendre dans un jaune d'œuf pendant plusieurs jours une dragme de semence de *trifolium*.

V I. On avalera dans un peu de lait une dragme de poudre de bouillon blanc.

V I I. Prenez une demi-dragme de poudre de coquilles d'œuf, daos un demi verre de vin blanc.

V I I I. Mettez sous la plante des pieds, & sur les hémorrhoïdes, des feuilles de la morelle avec autant de feuilles de prêle bien pilées ensemble.

I X. Usez de la poudre d'aloès mêlée avec un peu de sucre, ou du vin d'Espagne, ou d'autres liqueurs.

X. Reduisez des grenouilles en cendres, & appliquez-les dessus.

X I. Pour le plus prompt & assuré reméde, l'on donnera un lavement composé avec deux dragmes de bol d'armenie, une dragme de gomme adragant & de gomme Arabique, une dragme & demi de sang de dragon & de spode. Lorsque tout cela sera bien pulvérisé, on le délayera dans trois onces d'eau de plantain, & autant d'eau rose, il se peut reiterer deux à trois fois la semaine.

X I I. Prenez du suc de plantain, du suc de bourse à pasteur, do suc de bouillon blanc, de chacun deux onces; du sirop acereux simple trois onces. Faites boüillir le tout ensemble l'espace d'un quart d'heore; ensoite coulez, & y ajoûtez one once de sang de dragon, une dragme & demi de bol d'Armenie, autant de terre sigillée & de racine de bistorte avec une dragme de ceruse, laissez refroidir & servez-vous-en.

X I I I. Pour guérir eotierement les hémorrhoïdes, il n'y auroit qu'à boire durant quelques jours de la décoction d'arrête-bœuf, ou à chaque verre de vin, & d'eau que l'on boira, y jetter une pincée de poudre de bistorte; sinon on avalera pendant trois jours de suite deux dragmes de galbanum, avec un peu d'eau; ou l'on usera de cette pommade.

X I V. Prenez trois onces de miel, deux onces de vinaigre, une dragme de vitriol brûlé, une dragme & demi de tutie préparée, autant de litarge, & autant de plomb brûlé; il faudra faire cuire le miel & le vinaigre ensemble, jusqu'à ce que le vinaigre soit consumé jettez ensuite vos poudres dans l'huile, & remuez-le, jusqu'à ce que la pommade soit froide, après il faut en frotter les hémorrhoïdes.

X V. S'il y avoit de la douleur jointe à une inflammation, l'on se servira de celle-ci.

Prenez dix dragmes de ceruse, deux dragmes de plomb brûlé, vingt grains de camphre, autant d'opium & de tragacant en poodre, deux dragmes de cire avec une suffisante quantité d'huile rosat; faites-en une pommade, & commençant à se refroidir, l'on y ajoûtera deux jaunes d'œufs.

X V I. On mêlera une dragme de poudre de cloporres avec une once d'huile de lin, & deux à trois grains d'opium, ou une cuillerée de jus de jusquia-

me, ou une dragme de sa semence en poudre; ou bien du souphre en poudre; il sera meilleur si on le fait brûler.

XVII. Il faut faire un liniment avec huile rosat lavé en eau de violes, beurre frais, huile de semence de lin, jaune d'œuf & un peu de cire, ou bien faire un petit cataplâme avec de la mie de pain blanc, trempé en lait de vache, en ajoûtant deux jaunes d'œufs, fort peu de safran, & de l'onguent pop uleon. On pourra aussi préparer un petit liniment avec beurre frais, & poudre de liege brûlé. En la douleur des hémorroïdes, rien n'est plus singulier que le parfum fait de rapure d'yvoire.

XVIII. C'est un remede singulier de boire une dragme de corail rouge, ou d'écume de fer avec de l'eau de plantain; même faire fomentation d'une décoction de bouillon blanc, ou de hannebane, & au lieu de ce cataplâme, on peut se servir de poudre de papier brûlé, ou rapure de plomb, ou de bol Armene, avec blanc d'œuf; ou des coques pulvérisées subtilement, soit crûes, soit brûlées, des huitres incorporées avec un peu de beurre frais.

XIX. A l'égard des hémorroïdes qui seront bouchées, & que l'on voudra faire fluer, on les ouvrira avec des sangsues, ou en les frottant avec des feuilles de figuier; ou en appliquant du jus de cyclamen; ou en les fomentant avec du vin, dans lequel on aura fait bouillir de l'âche. Sinon broyez de la parietaire avec un peu de sel, & l'appliquez dessus; ou bien étuvezles avec du jus de racines de flamme.

XX. On tient que de s'asseoir sur la peau d'un lion, on arrêtera les hémorroïdes, ou de porter une topase au doigt, ou du jaspe, ou du corail pendu au cou; ou un petit sac rempli de cendre de grenouilles,

XXI. Il y a des gens, qui pour n'y être pas sujets naturellement ont cette incommodité en menant une vie déreglée, particulierement en beuvant du vin par excès, & en mangeant des viandes extrêmement salées, ou poivrées. S'ils se contenoient là-dessus, ils en seroient bien-tôt gueris.

XXII. Que si les hémorroïdes étoient ulcerées, frottez-les avec de l'huile d'œufs, que l'on auroit long-tems agitée dans un mortier de plomb.

XXIII. Prenez quatre onces d'huile rosat, une once de ceruse, une once de litarge d'or, six dragmes de cire, huit grains d'opium, & faites-en liniment.

XXIV. Prenez de l'encens mâle, de la mirrhe & du saffran de chacun une dragme, un jaune d'œuf, quatre grains d'opium, un peu d'huile rosat, & du mucilage de psillium, composez-en une pommade.

XXV. Prenez du sain de cochon frais, une demilivre avec de la barbe d'un pourreau, ce qui pend à sa tête du pourreau; coupez-le bien menu avec de la feuille de pourreau, de la feuille verte, mais ne prenez pas ce qui est bien vert. Le tout étant bien coupé, pilez-le bien menu, mêlez-le avec le sain de cochon, & battez-le avec le reste, & puis prenez chez les Apoticaires trois onces de l'emplâtre diachilon simple, battez le tout dans un mortier, & graissez-en les hémorroïdes.

XXVI. Prenez un jaune d'œuf tout frais, autant de sucre en grosseur, de l'huile de lin une once & demi ou environ, battez tout cela ensemble, & graissez-en souvent les hémorroïdes.

XXVII. Mettez une terrine où il y ait du lait, sur un rechaud de feu, dans un siege percé sur lequel le malade s'assira, le feu venant à échauffer le lait, la fumée qui en viendra adoucira les hémorroïdes, & les guérira.

XXVII. Prenez un quarteron de sain-doux de porc mâle; six liards de cire blanche; trois deniers de poix noire à l'usage des Cordonniers; pour un sou de verd de gris, & pour un sou d'huile d'aspic. Mettez toutes ces drogues dans un pot de terre neuf que vous ferez bouillir sur un rechaud pendant une demi heure en remuant toûjours avec un bâton. Vous ferez de cet onguent un emplâtre sur du linge que vous appliquerez sur le mal, & l'y laisserez trois ou quatre jours. Quand on ira à la selle, on l'ôtera, & aussi-tôt on le remettra fort chaudement.

XXIX. Prenez une poignée de joubarbe, une poigoée de cerfeuil; pilez-les dans un mortier, & passez-les par un linge blanc, ajoûtez-y la grosseur d'une noix de beurre frais, autant de miel avec deux jaunes d'œufs sans germe, mêlez le tout, battezle, & faites un onguent pour mettre sur la partie avec du linge ou du coton.

XXX. Prenez une feuille de tabac, que vous ferez tremper du jour au lendemain dans l'eau, & l'appliquerez sur les hémorroïdes, elles guériront.

XXXI. Prenez de la feuille d'oseille, que vous plierez dans un papier, & ferez cuire sur les cendres chaudes; ensuite vous les battrez avec onguent rosat, égales parties; faites en consistance de cataplâme, que vous appliquerez soir & matin.

XXXII. Frottez la partie avec l'onguent gris neapolitanum.

XXXIII. prenez un morceau de liege, faites-le brûler, & lors qu'il sera en charbon écrasez-le; mettez à peu près autant de beurre frais, battez cette cendre de liege & ce beurre ensemble, cela fera une pommade, que vous appliquerez sur la partie malade.

XXXIV. On pile des cloportes, on en exprime le suc, & l'on en frotte les hémorroïdes. On fait la même chose avec l'onguent composé de suc d'écrevices, mêlé avec l'huile d'olive, & un peu de charbon pilé.

XXXV. Pour appaiser l'inflammation, & faire cesser la douleur des hémorroïdes, il faut faire bouillir sur un réchaud des pommes rapées, & quand elles seront cuites y mêler quantité de cloportes pilées; ensuite étendre le tout sur un linge & l'appliquer sur le mal. Il faut changer le cataplame soir & matin.

Remede specifique.

XXXVI. Prenez racine, fleurs & feuilles de petite chelidoine, & après les avoir bien épluchées, lavées, & à demi écrasées, ajoûtez-y un quarteron du meilleur beurre tout frais. Pilez le tout ensemble, mêlez-y ensuite pour un sou d'alun réduit en poudre fine, faites une espece de bouillie de ce mélange, & mettez-en sur les hémorroïdes. Cet onguent se conserve plus de dix ans, & plus il est vieux, & meilleur il est. Pour s'en servir, on en fait fondre gros comme une bonne noisette sur la cendre chaude; puis on en frotte les hémorroïdes avec un plumaceau, le plus chaudement qu'il est possible, & l'on réïterera quatre, ou cinq fois, ensuite on en jette environ la même quantité dans un rechaud de feu, & l'on fait placer le malade sur une chaise percée, qui doit être bien enveloppée de tous côtés, afin que le malade reçoive la fumée de l'onguent.

Autre qui a été éprouvé par quelques personnes.

XXXVII. Faites consommer des escargots tout vivans dans une phiole, ou bouteille d'huile d'olives, & frottez de cette huile la partie malade.

XXXVIII. Faites boire au malade de la décoction de millefeuilles, & qu'il s'abstienne absolument de toute autre boisson.

Autre.

Faites prendre dans du lait, de la poudre de tiges de bouillon blanc, ou de la poudre de tourmentille & de mille-feuilles.

Autre.

Faites bouillir pendant une heure telle quantité qu'il vous plaira de limaces de vigne avec leurs coquilles, les plus tendres que vous pourrez trouver; ensuite faites sécher au four ces coquilles, réduisez-les en poudre très-fine, de laquelle vous prendrez trois dragmes, que vous incorporez avec demi-once de beurre frais, en battant fortement le tout ensemble dans un mortier de plomb, pendant une demi-heure, ou trois quarts d'heure. La matiere étant durcie suffisamment, vous en formerez une espece de suppositoire que vous introduirez doucement dans l'anus. La guérison du malade sera prompte.

XXXIX. Prenez parties égales de graisse de poule toute crûe, & de pulpe de pommes douces cuites à petit feu, ajoûtez-y de la cassonade à proportion; incorporez bien le tout ensemble, en le pétrissant avec les mains, & faites-en une pommade, dont vous oindrez les hémorroïdes qui gueriront promptement.

X L. Le grand secret pour guérir les hémorroïdes, c'est de tenir le ventre libre. J'ai guéri une personne qui souffroit des douleurs très-vives depuis huit à neuf ans. & qui étoit quelquefois huit jours sans aller à la selle, en lui faisant boire tous les jours de l'infusion de fleurs de mauve. Il en faut mettre une bonne grosse pincée dans une pinte d'eau de riviere, & la laisser infuser à froid l'espace de douze heures. Si l'on avoit l'estomac trop foible, on pourroit faire cette infusion comme celle du thé.

X L I. Pour arrêter le flux trop abondant des hémorroïdes, il faut user de suc d'ortie, dépuré soit en le faisant un peu bouillir, soit en le laissant reposer, on y ajoute un peu de sucre, & on en prend soir & matin.

HEMORROÏDES. *Voyez* EMPLATRE *Manus Dei.*

HEP

HEPATIQUE, en latin *Lichen.*

Description.

C'est une plante, dont les feuilles sont larges, grasses, cartilagineuses, étroites auprès du pié, & s'élargissant à mesure qu'elles s'en éloignent. Elles sont découpées en trois ou quatre endroits seulement. Elle jette dès sa racine certaines petites tiges fort menues, au bout desquelles il y a de petits chapiteaux faits en étoile.

Lieu.

Cette plante se trouve attachée sur des pierres nues, qui sont souvent arrosées d'eau ou de rosée, tout de même que la mousse. Elle jette ses fleurs en Juin & Juillet.

Propriétés.

L'hépatique est astringente & vulneraire; on la donne en décoction & on l'applique sur les playes dans les hémorragies. On l'employe dans les maladies du poumon, comme l'asthme & la toux invétérée. Elle est bonne pour les dartres & autres maladies de la peau. Elle entre dans la composition du sirop de chicorée qui est si utile dans les maladies du foye. Elle est apéritive, & rafraichissante; on en prend une poignée pour deux, ou trois bouillons. La décoction de cette plante, ou son eau distillée est propre contre la jaunisse, la galle, & les ulceres; on la prend aussi bouillie dans le petit lait; il en faut prendre chaque jour une pinte, ou deux livres. Ce reméde purge doucement la bile.

Description d'une autre hépatique.

C'est une plante, dont les feuilles sont faites en triangle, & attachées à de longues queues, qui sont rouges au bas comme le cyclamen, au-dessus elles sont marquetées de blanc. Ses tiges sont fort menues, & produisent d'abord au printems une fleur bleue. Elle a quantité de racines, qui sont rougeâtres & menues.

Lieu.

Cette plante croît parmi les arbres, dans les lieux humides & ombrageux, sur-tout dans la montagne de la sainte Baume. Elle paroît de bonne heure en Mars.

Propriétés.

Toute la plante est bonne appliquée sur les blessures. Une demi cuillerée de la poudre de cette herbe pesée dans du vin gros, sert aux ruptures & descentes de boyaux. La décoction de l'herbe dans de gros vin sert aux inflammations du gozier, prise en gargarisme. Cette plante bouillie dans le vin, ou son eau distillée leve les obstructions du foye, des reins, & de la vessie en facilitant le cours des urines. Cette plante distillée avec l'eau de pluye, est bonne pour les taches, les rousseurs & autres imperfections de la peau.

On nomme la premiére espece d'hépatique, *terrestris*, la seconde *nobilis.* Il y en a une troisiéme nommée *stellata.* Elle est propre aussi aux maladies du foye, aux blessures & à la galle.

HEPATIQUES. *Voyez* PLANTES. REMEDES.

HER

HERBE. C'est le nom qu'on donne ordinairement aux plantes, dont les tiges périssent tous les ans. On fait plusieurs distinctions entre les herbes. Car il y en a qui meurent la même année après avoir porté leurs fruits, on les appelle *annuelles*; les autres sont appellées *vivaces*, parce que leurs racines se conservent pendant plusieurs années; il y en a encore qu'on nomme *bis-annuelles*, à cause qu'elles ne donnent des fleurs & des semences que la seconde & la troisiéme année après qu'elles ont levé, elles périssent ensuite. Le segle, le froment sont des plantes annuelles; les giroflées jaunes, les marguerites, les œillets sont des plantes vivaces; enfin l'angelique des jardins est une de ces plantes qu'on appelle *bis-annuelles.*

On distingue encore les herbes en herbes potageres & en herbes sauvages, parmi lesquelles sont comprises les herbes médecinales.

Des herbes potageres.

Les herbes potageres sont celles qu'on cultive pour l'usage de la cuisine. On sait qu'il y en a en grand nombre. On peut consulter ce qui a été dit de chacune en particulier dans leur ordre.

Les herbes odoriferantes, & autres, que vous devez principalement avoir dans vôtre jardin, sont celles qui se mettent en salade, & dans les apprêts de cuisine, laissant les autres à vôtre volonté, comme souchet, basilic, lavande, garderobe, hysope, stœca, mélisse, camomille, & autres: nous traite-

rons ici seulement de celles dont vous ne devez pas être dépourvû.

Pour les salades, le baume, l'estragon, la perce-pierre, le cresson alenois, la corne de cerf, la pimprenelle, & la tripe-madame, sont celles que l'on y employe d'ordinaire, conjointement avec celles que j'ay décrites ailleurs. La salade étant d'autant plus agréable, qu'il y a de diverses sortes d'herbes qui la composent.

Quelques-unes de ces herbes se sement, & d'autres se plantent de racine, quoiqu'elles portent presque toutes de la graine, mais non si valeureuse que le plant enraciné.

Celles qui se sement sont la corne de cerf, la pimprenelle & le cresson. Les autres se plantent avec racine, & toutes se gardent fort bien dans terre, y passant l'hiver.

Vous pourrez les laisser autant d'années que vous voudrez au lieu où vous les aurez semées & plantées, n'y ayant d'autre soin que de les biner, & en labourer les sentiers, de crainte que les méchantes herbes ne les étouffent.

Les autres qui se portent à la cuisine, sont le thim, la sariete, la marjolaine de deux especes, & le romarin. Toutes ces plantes sont assez faciles à faire venir, & vous devez vous en fournir plus que suffisamment.

Entre celles dont on pourroit parler ici, & dont on a parlé ailleurs, nous dirons quelque chose des bettes-cardes, pour suppléer à ce qui pourroit avoir été omis dans leur article.

Des bettes-cardes.

Les bettes ou petites bettes se sement au renouveau, les gélées étant entierement passées : vous pourrez vous servir des planches de vos espaliers pour ce sujet, puis quand elles auront six feuilles, vous les replanterez en terre qui aura été profondément labourée dès l'automne, & mûrie par les gélées durant l'hiver. Avant que de les replanter, on portera force fumier sur la terre, & on la labourera en mettant le fumier au fond de la jauge ; puis ayant tiré les bettes de leur pepiniere, on leur rognera le pivot, & on les replantera par planches deux rangs seulement à chaque planche, & à trois pieds l'une de l'autre, faisant comme un petit raion.

Si vous voulez qu'elles abondent en belles cardes, vous aurez soin de les bien biner, sarcler & arroser, quand vous reconnoîtrez qu'elles en auront besoin.

Pour les cueillir, vous ne les couperez pas, mais vous les arracherez de leur plante, en les tirant un peu de côté ; cela n'offensera en aucune maniere la souche, au contraire elle grossira les restantes, & reparera sa ruine en fort peu de tems ; vous ne replanterez pas pour avoir des cardes celles que vous trouverez vertes ; car elles dégénerent.

L'on en semera pendant tout l'été, pour en avoir de tendres à mettre au potage, ou pour la farce.

Vous en semerez aussi à la fin d'Août, auxquelles vous laisserez passer l'hiver en forme de pepiniere, & au renouveau vous les replanterez pour avoir des cardes toutes des premieres.

Il y a des bettes-cardes qui sont rouges ; mais si vous en voulez avoir, que ce soit plûtôt par curiosité, que pour vôtre usage ; car elles ne font les cardes que petites, & étant cuites elles perdent beaucoup de leur couleur rouge, devenant pâles ; ce qui fait qu'elles ne sont pas si bonnes à manger, ni si agréables à la vûe, que les blanches.

Pour la graine, vous en laisserez monter des plus blanches & plus larges, sans leur arracher aucune feuille ; vous arrêterez le montant à quelque bout

pieu, de crainte que sa trop grande charge ne le fasse abattre, au préjudice de la graine, qui pourriroit au lieu de mûrir.

Deux plantes au plus suffiront pour vous en fournir amplement ; vous l'arracherez par un beau-tems, quand vous jugerez qu'elle sera mûre par la couleur jaune qu'elle prendra, & vous la laisserez bien secher ; puis vous la frotterez avec les mains sur quelque nappe, vous la nettoierez de toute ordure, & la ferez encore bien secher, de crainte qu'elle ne moisisse ; car comme elle est spongieuse, aussi bien que celle de bettes-raves, elle gardera long-tems son humidité.

Il y a une petite espece de bettes que l'on nomme *arroche*, ou *bonne-dame*, qui est fort agréable à manger ; elle rend le potage très-beau, & qui porte son beurre d'elle-même.

Elle veut la même culture que la bette-carde, excepté qu'elle se plante plus près ; elle vient bien aussi sans être replantée, il suffit qu'elle soit sarclée & binée dans le besoin.

Pour faire croître les herbes qu'on mange en salade, & autres en très-peu de tems.

Faites des cendres de mousse d'arbre, mêlez-y du fumier bien terroté, arrosez ensuite ce mélange avec du jus de fumier, laissez-le sécher au soleil, réiterez plusieurs fois la même chose. Quand vôtre terre sera bien préparée, vous la garderez dans un vaisseau de terre de Bauvais. Lorsque vous voudrez vous en servir, vous la mettrez sur un réchaut, & vous lui donnerez le dégré de chaleur, que le soleil lui donne au mois de Juin, ou de Juillet. Ensuite vous prendrez vôtre graine que vous aurez fait infuser pendant vingt-quatre heures dans du jus de fumier, à une chaleur douce, & l'ayant semée en pleine terre préparée à l'ordinaire, vous la couvrirez légérement du mêlange ci-dessus, & vous aurez soin de l'humecter d'eau de pluye tiede, à mesure qu'on verra la terre se sécher. On prétend que l'on peut par ce moyen faire croître des salades de pourpier & de laitue en moins de deux heures, il est aisé d'en faire l'experience.

Des herbes sauvages.

Le bétail tire sa nourriture des herbes. Celles qui viennent dans les prés, dans les pâturages, & dans les bois sont fort bonnes pour les bêtes à corne ; mais elles sont trop substantielles & trop nourrissantes pour les moutons & les brebis, auxquels on se contente de faire brouter l'herbe des guerets & des montagnes.

Des herbes médecinales.

Les principales herbes médecinales sont l'ellébore, la scamonée, l'agaric, le tithimale & semblables. Si vous les faites cuire avec du froment ou de l'orge, & que vous nourrissiez les poules, chapons, perdrix, pigeons, poulets, jeunes canards, tourterelles, alouettes, grives & autres oiseaux, après que ce froment, & cet orge ainsi cuits auront été séchés, la chair de ces animaux mangée sera laxative, sans être de mauvais goût, selon l'opinion des anciens & des nouveaux Médecins, & sur-tout d'Antoine Mizaud Médecin, *dans son livre du jardinage*. Galien dit que le lait d'une chevre qui aura mangé de la scamonée, ou de tithimale, ou de chou marin, sera laxatif. Hipocrate dit la même chose, non seulement du lait d'une chevre ; mais encore du lait des femmes. *Voyez* le mot d'ABBAS LAXATIF, ou CHAIR DES ANIMAUX qui purge doucement.

Remedes contre les accidens qui surviennent aux herbes.

Il est bon de faire tremper les semences dans le jus de joubarbe ; on peut mêler de la suie avec les semences, ou arroser les semences avec de l'eau, où l'on ait fait tremper de la suie de cheminée.

En général contre toutes les bêtes qui nuisent aux jardins, enterrez dans le jardin à l'endroit où vous croirez à peu près qu'il y en a, le ventre d'un mouton plein de ses ordures, & couvrez-le de quelque peu de terre, vous verrez deux jours après toutes ces bêtes s'y amasser ; avant que vous l'ayez renouvellé deux ou trois fois, vous aurez le moyen de tuer & d'exterminer toutes ces bêtes.

HERBE *aux cuillers*, en latin *Cochlearia*.

Description.

C'est une plante qui a les feuilles presque épaisses comme le telephium, mais elles sont ressemblantes en figure à celles de la violette, & creuses en forme de cuillers, d'où elle a tiré son nom latin. Elles sont un peu plus douces, que celles de l'ozeille ronde. Ses tiges sont petites, angulaires, de la hauteur d'une paume de main, ou d'un pié. Ses fleurs sont petites & blanches. Sa graine est petite, rougeâtre & renfermée dans de petites gousettes. Sa racine est menue, chevelue & blanchâtre.

Lieu.

Cette plante croît en Hollande, en Frise, en Angleterre, le long deshayes, & dans les prés, comme fait ici l'*Ophioglossum*. Elle est assez commune dans les Pirénées sur-tout près de Bigorre, & s'éleve aisément dans nos jardins. Elle fleurit en May.

Proprietés.

L'herbe aux cuillers est detersive, elle resiste à la pourriture : à cause dequoi elle est spécifique & singuliere à la maladie du scorbut, dit *Stomacace* par les Grecs. Elle est d'un goût âcre comme le cresson.

Elle est très-utile aussi dans l'hydropisie, & dans les obstructions des visceres. On en met une poignée dans un bouillon de veau, mais il est mieux de la faire infuser légérement dans l'eau bouillante, sans la faire cuire, parceque la coction en dissipe les principes volatils, en quoi consiste principalement la vertu de cette plante. Son eau distillée, & repassée plusieurs fois sur de nouvelles feuilles, est spécifique pour ces sortes de maladies. L'esprit qu'on tire par la distillation, de toute la plante pilée grossierement, & mêlée avec du miel fermenté dens l'eau, est la plus efficace de toutes les préparations qu'on puisse faire de cette plante. Il en faut prendre vingt-cinq, ou trente gouttes dans le petit lait, ou dans quelque liqueur appropriée. Son extrait a les mêmes proprietés que les autres préparations, mais dans un dégré fort inferieur ; ses feuilles sont resolutives ; après les avoir pilées, on les arrose d'eau-de-vie, & on les applique sur les abscès, ou sur les contusions. On en fait une décoction legere, & on y ajoûte souvent le camphre, ou l'eau-de-vie camphrée pour gargariser les malades dans le scorbut, & la verole, & pour leur nettoyer les gencives.

HERBE *à deux feuilles*. C'est une plante, dont on distingue deux sortes.

Description de la prémiere espece d'herbe à cuillers à deux feuilles.

Elle ne produit que deux feuilles qui ressemblent à celles de l'ellébore blanc, du milieu desquelles sort une tige garnie de petites têtes, qui produisent des fleurs blanches fort menues, qui ressemblent à des langues en forme de grapes, comme celles des orchis, en quoy elle approche de leur espece. Elle a la racine fort mince, attachée à plusieurs filamens qui ont bonne odeur, & qui sont un peu visqueux.

Lieu.

Cette plante se trouve dans les vallées & dans la montagne de Sardon proche de Nantua. Elle fleurit May, & en Juin, aux lieux ombrageux.

Proprietés.

Toute la plante est bonne à noircir les cheveux, à guerir les fractures, & à fermer les blessures, aussi est-elle gluante quand on la goûte.

Description de la seconde espece d'herbe aux cuillers.

Celle-ci ne pousse qu'une feuille, quand elle commence à paroître. Ses fleurs sont rouges, & lors qu'elle fleurit, elle a plusieurs feuilles.

Lieu.

Cette plante croît dans les bois. Elle fleurit en May.

Proprietés.

La racine de cette plante bûe au poids d'une dragme avec du vinaigre est excellente contre la peste ; mais il faut ensuite faire suer le malade.

HERBE *à éternuer*, en latin *Ptarmica*. C'est une plante dont on distingue deux especes ; La prémiere qui est la commune, & la seconde.

Description de la prémiere espece.

Elle pousse plusieurs tiges rondes & menues, qui ressemblent à celles de l'auronne ; elle a quantité de petites branches garnies de feuilles longuettes, presque semblables à celles de l'olivier. Elles produisent à la cime de petites têtes rondes, qui ressemblent à celles de la camomille, lesquelles approchées du nés font éternuer ; d'où est venu la nom Grec de *ptarmica*.

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes, & dans les lieux pierreux.

Proprietés.

La prémiere espece de l'herbe à éternuer est apéritive, & discussive ; elle provoque & subtilise les humeurs. La poudre des feuilles, ou les fleurs mises dans le nés provoque l'éternument ; la racine mâchée soulage le mal de dents, & décharge les phlegmes du cerveau.

Description de la seconde espece.

Elle pousse quantité de tiges droites & minces, sans branches, accompagnées de feuilles, qui croissent alternativement des deux côtés. Elles sont semblables aux feuilles d'olivier, comme celles de la premiere espece, elles sont aussi ornées de chapiteaux à leurs sommités.

Lieu.

Cette plante croît dans les prés, le long des chemins, dans les lieux pierreux, ombrageux & montagneux.

Proprietés.

Les chapiteaux de cette seconde espece d'herbe à éternuer provoquent l'éternument comme la prémiere espece ; quoique ce ne soit pas celle, dont Dioscoride a parlé.

Herbe *de l'épervier*, en latin *hieracium*.

Description.

C'est une plante qui est fort semblable au laiteron ou à la laitue sauvage. Sa tige est rude, roussâtre, épineuse & creuse au dedans. Les feuilles qui viennent par intervalles, sont rarement découpées, quoique celles du pié le soient beaucoup. Ses fleurs sont jaunes, ensuite elles se changent en bourre. Sa racine est unique, elle est droite & entierement semblable à celle de la laitue. Sa tige rend un jus blanc, âcre & amer.

Lieu.

Il naît aux champs, dans les lieux incultes, & quelquefois dans les bleds ; il fleurit en Juin jusques en Septembre.

Proprietés.

Il est froid & un peu astringent ; on l'appelle *hieracium*, parce que le lait qu'il jette guérit toutes les maladies des yeux étant mêlé avec le lait de femme. Les éperviers s'en servent pour conserver leur vûe. L'eau qu'on tire de la plante est bonne contre la toux, éteint la trop grande chaleur du corps, & endort comme le pavot.

Herbe *jaune* ou *gaude*, en latin *luteola*.

Description.

Cette herbe est ainsi nommée, parce que les Teinturiers s'en servent à donner la couleur jaune à la toile & aux draps, après leur avoir donné la couleur de pastel, en la mettant dans leurs chaudieres pour cet effet. Elle a les feuilles fort longues, grasles & étroites. Sa tige est haute d'une coudée & plus, fort grosse & charnue. Sa fleur est jaune, disposée en forme d'épi ; ensuite desquelles, dans de petites gousses se renferme la graine.

Lieu.

Cette plante croît par-tout. Elle fleurit en May.

Proprietés.

Outre ce qui a été marqué ci-dessus, pour la teinture, elle fait aussi du vert, si on a prémierement teint le drap en couleur bleue avant que de le plonger en cette couleur jaune ; on assure que cette plante est excellente contre le venin, & on l'appelle *theriaquaire* à cause de cela. L'acrimonie que le goût fait remarquer en sa racine, montre qu'elle a la vertu d'échauffer, de discuter, resoudre & rarefier, & interieurement d'émouvoir l'urine & les sueurs.

Herbe *aux mites*, en latin *blataria*.

Description.

C'est une plante qui est semblable au bouillon pour la tige & pour la fleur ; mais les feuilles ne sont pas si blanches & sont dentelées tout à l'entour. Ses fleurs sont jaunes lorsqu'elles viennent à se flétrir, il paroit autour des tiges de petites bourses, comme celles du lin, qui sont pourtant plus unies & plus dures, dans lesquelles est enfermée la graine.

Lieu.

Cette plante croît dans les campagnes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'herbe aux mites est amere au goût, ce qui fait croire qu'elle échauffe & desséche. Quand on séme cette herbe, ou qu'on la couche à terre, elle amasse quantité de cloportes, appellées en latin *blata*, d'où elle a pris son nom. Ses fleurs rendent les cheveux blonds.

Herbe *au lait*, en latin *Titymalus*.

Description.

Le Titymale mâle, ou *characias*, ou *Amigdaloïdes*, a les tiges hautes de plus d'une coudée : elles sont rouges & pleines d'un lait blanc & âcre. Il jette ses feuilles autour des branches, qui sont semblables à celles de l'olivier, quoique plus longues & plus étroites. Sa racine est grosse & dure comme du bois, il jette une chevelure au bout des tiges, au dessous de laquelle il y a certains receptacles, où est la graine.

Lieu.

Cette plante croît sur les montagnes, dans les lieux âpres. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

Le suc de l'herbe au lait pris au poids de deux oboles, avec de l'eau & du vinaigre lâche le ventre, purge les humeurs phlegmatiques & bilieuses ; pris en hydromel, il provoque à vomir. Il le faut envelopper de cire ou de miel cuit, de peur qu'il n'écorche le gosier, étant fort corrosif. Son lait frais fait tomber le poil ; pour avoir le lait, on coupe les branches en automne, & on les met dans des vases où elles le rendent.

Herbe *aux poûmons*, ou *hépatique des bois*, en latin *Lichen* ou *Pulmonaria*.

Description.

C'est une plante qui est semblable à l'hépatique, quoiqu'elle soit plus large, elle est séche, verte dessus, & jaune dessous, tachetée de certaines piquures, comme si elle avoit été rongée des vers, avec des marques blanches. Elle ressemble par sa figure aux poûmons, ce qui lui a donné son nom.

Lieu.

Cette plante naît sur le chêne, & sur les autres arbres sauvages.

Proprietés.

Quelques-uns à cause de son nom s'imaginent qu'elle est bonne aux poûmons ; mais cela n'est pas bien assûré. Elle est bonne pour la toux des moutons & des autres animaux ; aussi les bergers s'en servent à cet effet. Elle sert aussi pour consolider les blessûres, & pour guérir les ulceres des parties.

Herbe *aux poux*, en latin *staphisagria*.

Description.

C'est une plante qui a les feuilles comme la lambruche. Ses tiges sont droites, tendres & noires. Ses fleurs sont semblables à celles du *glastum*. Ses gousses sont vertes comme celles des pois chiches ; elles renferment un noyau triangulaire, rude, de couleur de noir, rouge, blanc au dedans, & piquant au goût.

Lieu.

Cette plante naît à l'ombre proche de Pezenas en Languedoc. Elle fleurit au milieu de l'été.

Proprietés.

Douze ou quinze grains de la graine de l'herbe aux poux bûs dans de l'hydromel, purgent par le vomissement ; mais il faut ensuite se promener toûjours, & prendre souvent de l'hydromel, autrement cette potion suffoqueroit. En général cette purgation

est dangereuse. La graine étant pilée & enduite avec de l'huile, tue les poux, & guérit les gratelles ; étant mâchée, elle fait cracher quantité de phlegme, & ôte la douleur du mal de dents. La graine mêlée avec de la farine fait mourir les rats.

Herbe *aux puces*, en latin *Psyllium*. C'est une plante dont on distingue trois especes. Elles ne different presque point les unes d'avec les autres ; c'est pourquoi nous nous contenterons de les indiquer sous une même description.

Description.

Chacune des especes a les feuilles larges & de mauvaise odeur, elles sont semblables à celles de l'olivier, grasses & velues. La tige croît à la hauteur de deux coudées. La fleur est fragile, de couleur jaune & un peu amere, qui s'en va en papillotes. Les graines sont menues, lisses, noirâtres & semblables à des puces.

Lieu.

Cette plante naît dans les campagnes & dans les lieux humides, & agréables. Elle fleurit en Août.

Proprietés.

L'herbe aux puces est amere & piquante. Ses fleurs & ses feuilles bûes en décoction provoquent les mois, l'enfantement & l'urine. Etant prise avec du vinaigre, elle sert au mal-caduc ; elle fait mourir les chevres qui en mangent ; étant mise à terre, elle chasse les serpens, les cousins, & fait mourir les puces.

Herbe *aux gueux*, C'est la viorne ; les gueux s'en frottent quelquefois la peau, pour se faire de petites playes, & de petits ulceres, afin d'exciter la compassion des riches, & faire une ample recolte. Ils se guérissent aisément ensuite, en appliquant sur leurs écorchûres, des feuilles de bouillon blanc.

Herbe *aux scorpions.*

Description.

C'est une petite herbe, qui produit peu de feuilles & qui a la graine faite comme la queue des scorpions, dont elle a pris son nom.

Lieu.

On séme cette plante dans les jardins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'herbe aux scorpions étant mise en emplâtre sur les piquûres de scorpions, est un reméde infaillible contre leur venin. Quand les scorpions sont touchés de cette herbe, ils deviennent comme morts ; mais si ensuite on les touche avec la racine de l'ellébore blanc, on diroit qu'ils ressuscitent.

Herbe *aux teigneux*, bardane, ou gletteron, en latin *Bardana*. C'est une plante dont on distingue deux especes. La seconde ne differe de la premiere que nous allons décrire, qu'en ce que ses têtes sont revêtues d'une maniere de laine blanche qui ressemble en quelque façon à de la toile d'araignée.

Description.

Ses tiges sont anguleuses, d'une couleur rougeâtre, & croissent à la hauteur de trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont grandes, vertes, blanches d'un côté, blanchâtres & couvertes d'un duvet de l'autre qui est le dessous. Sa fleur est d'une couleur purpurine, elle forme un bouquet à plusieurs fleurons découpés en lanieres : elle s'attache aux habits de ceux qui la touchent en passant.

Lieu.

Cette plante croît presque par tout dans les hayes & le long des chemins. La seconde espece vient sur les lieux élevés.

Proprietés.

La racine de l'herbe aux teigneux à cause de sa grande amertume & vertu dessicative est un reméde singulier contre la peste ; car desséchée & mise en poudre, puis bûe avec du vin, chasse tout venin du cœur, par la grande sueur qu'elle provoque. Pour cet effet, on ôte l'écorce & le cœur de cette racine, on la fait tremper en vinaigre, puis on fait un breuvage de ce vinaigre, où l'on mêle du jus de chûe & de la thériaque, pour prendre dans les fiévres pestilencielles. La poudre de cette racine bûe avec du vin, est excellente pour les suffocations d'amarri, & tranchées de ventre ; cette poudre fait aussi mourir les vers, guérit les ulceres malins ; la teigne, les mules aux talons, le farcin des chevaux, soit prise par dedans, ou appliquée par dehors en son jus ou en sa décoction.

Herbe *au Turc*. *Voyez* ci-dessous Herniole.

Herbe *aux vaches*. Cette herbe est la même que l'ellébore noir : consultez son article à son ordre ; elle est ainsi appellée sans doute par la vertu particuliere qu'elle a de servir de reméde aux maladies des vaches. Un Prêtre Missionnaire m'a dit qu'il y a huit ou dix ans que dans la Province du Bugei, où il demeure, on y étoit dans une consternation étrange, sur ce qu'on n'y avoit point de bœufs ni de vaches pour labourer les terres, ces sortes de bêtes mouroient toutes d'une maladie dont elles étoient frappées, sans qu'on y pût remédier.

Un jeune enfant étranger âgé de douze à quatorze ans, passant & entendant parler quelques hommes qui s'entretenoient sur ce malheur public, les écouta, & leur dit qu'ils ne devoient pas s'attrister, qu'ils avoient le reméde à ces sortes de maladies, qu'il avoit vû l'herbe propre pour les guérir tout près d'eux, qu'il la leur alloit montrer, & leur en feroit voir la vertu. Ils allerent avec lui, & leur montra à connoître cette herbe, ils en prirent & sur l'heure ils en firent l'expérience. Ce jeune garçon fit un trou à la peau qui pend au gozier des bœufs & des vaches, il y mit de cette herbe à travers ce trou qu'il y avoit fait, puis il lia cette peau avec une ficelle, & y laissa cette herbe, & on vit dans peu de tems qu'il en couloit de l'eau ; & en si grande quantité, que cette bête en fut entierement guérie.

Comme je citois cet article à un Ecclesiastique du Comté de Bourgogne, il me dit que dans son païs, on pratiquoit la même chose avec succès, & ajoûta que si cette herbe ne fait pas une tumeur, & qu'elle ne suppure pas, c'est une marque de mort à l'animal.

Herbe *de sainte Barbe*. On en compose un baume spécifique pour les blessures, en la pilant légérement, & la faisant macérer dans l'huile d'olive pendant un mois de l'été.

Herbes. Dépuration de leurs sucs. *Voyez* Suc.

Herbes *émolientes*. *Voyez* Reméds.

Herbes. *Voyez regime de vivre en maigre.*

HERBIER. Terme de Fauconnerie. C'est le canal de la respiration, qui est dans le cou de l'oiseau.

HERMETIQUEMENT, *ou sceau d'Hermes*. Terme de Chimie. C'est la maniere de boucher les vaisseaux, pour les opérations chymiques, si exactement que rien ne se puisse exhaler, non pas même les esprits les plus délicats. Ce qui se fait en fondant à la lampe le cou du matras, en tortillant son goulet

ou

ou orifice, avec les pincettes propres pour cela.

HERMODACTE, en latin *hermodactylus*. On distingue ordinairement deux sortes d'hermodactes, le vrai & le batard. On ne parlera ici que du vrai.

Description.

L'hermodacte vrai produit des feuilles longues environ de deux paumes, ou davantage; elles sont semblables à celles des pourreaux, ou de l'*Hastula Regia*; mais celles qui sont auprès de la racine, sont beaucoup plus étroites & plus courtes; il a quatre racines, qui sortent par un même endroit, faites en forme de doigts, de couleur rousse blaffarde, avec des ongles blanches au bout, sans aucunes chevelures; car celles qui sont en cette plante sortent au dessus des racines. Sa tige est même couverte d'une membrane verdâtre, ayant un gros bouton au bout, comme une poire. Pour la fleur, Mathiole dit ne l'avoir pas vûe.

Lieu.

Cette plante croît aux environs de Constantinople, & presque dans toute la Turquie.

Propriétés.

On n'employe dans la Médecine que la racine de l'hermodacte qu'on apporte séche de la Syrie & de l'Egypte. On lui donne aussi le nom d'hermodacte. Cette racine contient une humidité superflue, flatueuse & qui fait venir l'envie de vomir, par laquelle elle nuit à l'estomac, particulierement quand il est chargé des excremens de quelqu'autre partie. Pour empêcher que l'estomac ne soit offensé dans ses fonctions à cause de l'humidité & ventosité de la plante, & qu'il ne s'y amasse des excremens, il faut ajoûter du cumin, du zinzembre, du poivre long, de la livêche, ou du mentâtre. L'hermodacte étant réduit en trochisques avec un peu de zinzembre, de suc de raifort, & de squille rostie, il purge mieux & plus promptement; il évacue le phlegme gros, principalement des jointures. Non seulement en le prenant par dedans, mais aussi en l'appliquant par dehors en cataplâme, avec des jaunes d'œufs & de la farine d'orge, ou de la mie de pain, il engraisse, il augmente la sémence génitale, il consume & mondifie la chair pourrie des ulceres.

On doit choisir les hermodactes blancs, gros, ronds, pleins, pesans & durs, sans aucune carie: ils se préparent de toutes manieres. On les pile, on les infuse, & on les cuit.

HERNIE, HERGNE ou HARGNE. C'est une maladie qui est causée par la descente de l'intestin. On l'appelle *exomphale*, quand l'intestin passe dans l'ombilic; on la nomme *bubonocelle*, quand l'intestin tombe dans l'aîne; enfin on lui donne le nom de *hernie complete*, losque l'intestin descend dans le scrotum aux hommes, & dans le bas des levres de la matrice aux femmes.

Pour guérir la hernie, il faut souvent employer la main du Chirurgien, & souffrir l'opération; cependant on peut en empêcher le progrès en se servant de brayer, & soulager la douleur par le moyen du remède suivant.

Remède pour la hernie.

Prenez poix d'abiés, acacia, gâles, balaustes, de chacune cinq dragmes, tragacant, myrrhe, encens, gomme Arabique, sarcocolle, de chacune trois dragmes; sang de dragon, bol d'Armenie, minium, aloës succotrin, de chacune deux dragmes. Faites de toutes ces drogues une poudre subtile, & pêtrissez-la avec du vinaigre, dont vous ferez un emplâtre, que vous appliquerez sur le mal.

Autre.

Prenez une poignée de petite chelidoine, une poignée de herniole, une poignée de racines, tiges, & feuilles d'hyeble, & une demi livre de beurre de Mai. Il faut piler toutes ces herbes, ensuite les faire cuire avec le beurre dans un pot de terre vernissé. Quand elles seront cuites, vous en exprimerez par un linge bien net, le suc que vous ferez bouillir dans le même pot nettoyé, jusqu'à ce que l'humidité soit consumée. Ce sera un onguent que vous conserverez pour le besoin.

Quand on veut s'en servir, on en frotte la partie affligée, on remet le boyau, on le bande, & on continue jusqu'à ce qu'on soit entierement guéri: ce qui n'est point long-tems à arriver.

Cet onguent se doit faire au mois de Mai, & l'on y peut mêler de l'oxycroceum.

Pour guérir les hernies des enfans.

Prenez une petite peau qui se trouve sur les petits bourgeons de la fougere mâle, faites sécher au four, ou autrement une quantité suffisante de ces pellicules, ayant soin de ne les pas laisser brûler; ensuite réduisez-les en poudre très-fine, que vous passerez par le tamis, & de laquelle vous mêlerez une pincée dans la bouillie, ou dans le potage de l'enfant; le tenant toûjours bien bandé, on peut s'assûrer que la guérison sera prompte.

Remède éprouvé pour l'hernie venteuse des enfans.

Il faut faire bien chauffer devant le feu, de la fiente de vache, l'étendre sur du cuir en forme de cataplâme, jetter dessus une bonne quantité de sémence de cumin, & l'appliquer sur le mal le plus chaudement qu'il est possible; ayant soin d'en substituer un second, d'abord que le prémier s'est réfroidi, & continuer de la même maniere deux ou trois jours sans interruption.

HERNIE. *Voyez* DESCENTE.

HERNIOLE. *Turquette* ou *herbe au Turc*, en latin *Herniaria*.

Description.

C'est une plante dont les rameaux sont couchés par terre; ils sont menus, noués, & garnis de petites feuilles longuettes. La graine est aussi petite, ronde, blanche, entassée, & elle vient en si grande quantité, qu'on diroit que toute la plante n'est que graine: Aussi quelques-uns à cause de cela l'appellent *mille-grana*.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux secs, & sur-tout sur le bord des torrens. Elle fleurit en Juin, jusqu'à la fin de l'été.

Propriétés.

Le suc de toute la plante bû dans du vin blanc, non-seulement provoque l'urine retenue; mais brise les pierres dans les reins, & les fait sortir. On l'appelle *herniaria*, à cause qu'étant mêlée dans la boisson, elle guérit admirablement les ruptures & les descentes de boyaux, ou appliquée en cataplâme sur l'aîne, après avoir fait la réduction, il faut en même-tems en faire boire deux onces du suc, ou quatre onces de l'eau distillée, & l'on peut continuer la même dose pendant plusieurs jours. L'herbe séche, ou réduite en poudre, est bonne à la dissenterie, flux de sang, & contre les viperes & bêtes venimeuses, tant prise qu'appliquée. Son eau distillée prise huit jours, guérit la jaunisse, & l'opilation de foye.

Elle est excellente contre la colique néphrétique,

elle est bonne aussi dans l'enflure & l'hydropisie. L'herbe employée en tisanne desséche & dissipe la sérosité répandue dans l'intervalle des muscles. On la donne aussi en infusion, ou dans le vin blanc; on en met une poignée sur chaque pinte de liqueur. Quand on la donne en poudre dans un bouillon, ou dans une opiate appropriée, la dose est d'un gros. On fait un excellent diurétique avec l'herniole, en la faisant cuire avec le moût, au tems des vandanges. On appaise le mal des dents en se lavant la bouche avec la décoction d'herniole, étant encore chaude.

HERON. *Voyez* OYE *sauvage*.

HERPES. Lorsque la matiere de l'hérésipele est retenue entre cuir & chair, elle engendre l'herpes, qui n'est autre chose qu'un feu ardent qui se jette à la peau, produisant en même tems quantité de petits bourgeons errans qui la rongent & la devorent.

On en distingue deux sortes : L'un est fait de bile pure ; il est semblable à des boutons de la grosseur d'un grain de millet, qui viennent sur la superficie de la peau, que l'on appelle épiderme. L'autre qui est mélangé, brûle & ulcere tout le cuir, & si-tôt que les pustules sont crevées, il s'étend en largeur, & en rondeur avec toute apparence de vouloir pénétrer dans les chairs.

Enfin l'un & l'autre se glissent & rodent de tous côtés, en faisant un tel circuit, que le milieu se trouve guéri, & les environs vont toûjours en augmentant.

Quant à la cure du prémier, elle est semblable à celle de l'érésipele, au régard du regime de vivre, des saignées, & des purgations ; mais pour l'extérieur, on appliquera sur celui qui sera ulceré une telle pommade.

Pommade pour l'herpes.

Prenez deux onces d'huile rosat, autant de graisse de chevre, ou de mouton ou de brebis, une once de cerusе & de tutie en poudre, une demi once de cendre d'écorce de pain, deux dragmes de cire. Après que la graisse, & la cire seront fondues avec l'huile, on ajoutera les poudres, & on les remuera tant que la pommade soit réfroidie.

Cataplâme pour l'herpes.

Prenez de la farine d'orge & de lentille, de chacune deux onces, cuisez-les en bouillie avec de la décoction de plantain & d'écorce de grenade ; ajoutez ensuite une demi-once de poudre de roses, & d'absinthe, avec une once d'huile de mirrhe, ou d'huile commune.

Pour la guérison du second herpes, on employera ce liniment.

Liniment pour l'herpes.

Prenez quatre onces d'eau rose, trois cuillerées de bon vinaigre, une once d'huile de mirrhe, six dragmes de noix de gâle, autant d'écorce de grenade, & de bol d'Armenie bien pulverisés, battez le tout ensemble, & vous en servez.

L'onguent que l'on appelle *Emulaium*, ou de *Morbe*, y peut aussi convenir.

HERSE. *Voyez Utenciles du labourage*, au mot LABOURAGE.

HERSER. *Voyez* LABOURAGE.

HET

HETRE *Fau* ou *Fouteau*, en latin *Fagus*.

Description.

C'est un grand arbre, dont le bois est dur & blanc. Son écorce est grise, cendrée, assez unie & luisante.

Ses feuilles sont minces, noirâtres & douces au toucher. Ses fleurs sont en cloches, découpées sur leurs bords, & ramassées en chatons arrondis. Son fruit vient dans des endroits séparés des chatons, il est armé de pointes un peu piquantes, & il contient deux especes de noisettes, dont la moële qu'elles renferment est bonne à manger. Ce fruit s'appelle *faine*.

Lieu.

Cet arbre croît à la campagne, dans les bois, & dans les lieux montagneux un peu humides.

Propriétés.

Les feuilles du hêtre sont rafraîchissantes & astringentes, on les employe en gargarismes dans les maux qui surviennent à la gorge & à la bouche. La sémence est bonne dans les maladies des reins, elle facilite l'expulsion du gravier & de la pierre. On en fait du pain dans le tems de famine.

Usage du hêtre.

Chaque arbre a sa beauté, & son usage particulier ; qui sont deux choses qui le rendent plutôt moins récommandable, qu'elles ne méritent elles-mêmes qu'on les regarde comme telles. Le hêtre est agréable, & c'est lui qu'on choisit pour faire des bois, des allées, & des palissades, à cause de la beauté de sa feuille qui est luisante, & qui sert toûjours d'ornement singulier dans les lieux où elle est. Cependant il est fort sujet aux hannetons & aux chenilles.

Les forêts nous fournissent assez de ces sortes d'arbres : s'il y avoit cependant quelqu'un qui voulût avoir la curiosité d'en élever en pépiniere, il auroit soin d'en faire amasser de la graine ; ce qui se fait comme le gland sous les hautes futayes.

Culture du hêtre.

La nature du bois de hêtre, est d'aimer, pour ainsi parler, toutes sortes de terre, pourvû qu'elles soient bien labourées ; & aux pépinieres qu'on en fait, il n'y a pas plus à observer qu'aux terres qu'on destine à élever des chênaux.

A l'égard de la graine qu'on appelle faine, elle sera choisie de la même année ; car si elle étoit plus vieille, elle ne feroit chose qui vaille.

On la sémera au mois de Mars, comme on fait le gland, & si on la met tout l'hiver dans des manequins pour l'obliger de germer, elle n'en viendra que plutôt.

Lorsque le hêtre sera devenu fort, on ne manquera point de lui donner des labours dans le tems & de la même maniere qu'on le doit pratiquer quand le bois commence à paroître ; & si on prend le soin de gouverner ainsi le bois de hêtre, on aura lieu d'être satisfait, tant par le plaisir, que par le profit qu'on en tirera en peu de tems.

HIA

HIACINTE. *Voyez* JACINTE.

HIB

HIBOU ou CHAT-HUANT. C'est un oiseau de nuit, gros comme un chapon, qui est de couleur fauve. Il a comme une couronne de plumes, qui lui entoure le dessus des yeux, elle le prend par les deux côtés de la tête & par le dessous de la gorge, & fait une maniere de colier. Il a les yeux enfoncés & noirs, le dessous du ventre blanc, marqué de taches noires, le bec blanc, les ongles crochus, & les jambes couvertes de plumes, le dos moucheté de taches blanches. Le hibou prend les souris comme un chat, & pour cela on le nomme chat-huant.

On croit que la chair du hibou guérit les paralitiques & les mélancoliques, que sa cendre mise sur un abscès qui vient dans le gosier, l'ouvre admirablement bien, & que son fiel efface les taches qui paroissent dans les yeux.

Les œufs du chat-huant étant cuits en omelette & mangés par un yvrogne, lui feront hair le vin.

H I D

HIDROPISIE. C'est une maladie causée par une abondance d'eaux qui se sont amassées dans quelque partie du corps, comme dans la poitrine, dans le ventre, dans le cerveau, ou dans les jambes.

Il y en a qui disent que l'hidropisie est une enflure causée par la foiblesse du foye, ou des autres parties. La matiere est contenue entre le peritoine, & les intestins, & dans l'espace de la poitrine, & de toutes les veines.

Quand l'hidropisie vient du propre vice du foye, elle se connoît à une dureté, & à une douleur que l'on sent en se touchant, à une petite toux séche, à un retirement de poûmons en bas, à la paresse du ventre, & à des matieres recuites.

Quand elle dérive des autres parties, comme de la ratte, d'une obstruction de la vessie & des reins, ou d'un flux supprimé ou excessif de la matrice, ou des hémorroïdes, ou du chile refroidi, ou des poûmons, chacune se manifeste assez par leur propre indisposition.

La plûpart de ceux qui se sont fait guérir de vieux ulceres, ou de vieilles hémorrhoïdes, deviennent pour l'ordinaire hidropiques. Si l'on sent à l'entour des reins, & du nombril des douleurs en maniere de colique, & qu'aucun remede ne soulage, on tombe dans l'hidropisie timpanite. Si la ratte est indisposée, ensorte qu'elle menace d'hidropisie, on en sera plûtôt attaqué en automne qu'en d'autres saisons; mais elle n'est pas si dangereuse que celle qui attaque le foye.

Ceux qui sont d'un tempéramment chaud & sec, sont ménacés plutot d'hidropisie, que d'autre maladie.

S'il survient des ulceres aux jambes des hidropiques, ils n'en reviennent jamais.

Un goeux guérira plutôt d'hidropisie qu'un riche, d'autant que la diete à cette maladie est un remede admirable.

L'ascite est plus dangereuse, que la timpanite, & la timpanite, que l'anasarque, qui sont trois différentes hidropisies.

L'ascite se fait de beaucoup de serosités, & de très-peu de sang, par la propre foiblesse du foye & des reins, lesquelles s'étant répandues entre l'épiploon & le peritoine flottent dans le ventre, ainsi que flotte le vin dans une bouteille à demi remplie. Elle est commune aux personnes qui mangent par excès des viandes trop salées, ou épicées, ou qui boivent beaucoup de vin, ou d'eau-de-vie, ou d'autres liqueurs qui desséchent tellement le foie, qu'il faut de nécessité, qu'il s'ouvre, & se fende de même qu'un pot de terre proche du feu, sans humidité.

Par fois elle succede à des fiévres chaudes, aux fréquens vomissemens, au flux de sang, venant de quelque veine d'entrailles écorchée ou rompue.

Remède pour l'hidropisie ascite.

Dans cette hidropisie le corps se fond, & s'amaigrit, la respiration devient difficile, on rend les urines épaisses & rouges sans envie d'uriner; la fiévre quoique petite est toujours continue.

Il n'y a qu'en celle-ci que l'on ordonne de saigner hardiment; c'est pourquoi on le poutra faire de tems en tems. Les lavemens seront aussi d'un grand secours. On les composera avec de la mercuriale, de la poirée, des mauves, & de la camomille, y mêlant quelques feuilles de rhüe, & d'anis, & dans chaque décoction, on ajoûtera quatre onces de sucre rouge, une pincée de sel, avec trois cueillerées d'huile d'olive.

L'on purgera une fois ou deux la semaine avec un gros de rhubarbe, & autant d'agaric à demi battus, & infusés pendant une nuit sur des cendres chaudes, dans un verre de décoction d'aigremoine & de betoine. Le lendemain après avoir passé l'infusion, l'on y dissoudra six gros de catholicon double, ou bien l'on prendra du sue d'iris, ou de flambe, autant qu'il en pourroit tenir dans la moitié d'une coque d'œuf, avec deux gros de rhubarbe en poudre, & dans quatre onces d'eau miellée. On les mêlera ensemble, & on donnera à jeun cette potion, que l'on réiterera deux fois la semaine, elle fera un effet admirable. Cette médecine suivante n'aura pas moins de vertu, si l'on s'en veut servir.

Prenez une once de sue de racine de *palma Christi*, avec autant de sucre: il faut que ce soit à jeun, il n'enflammera pas tant la gorge que le précedent.

On pourra tous les matins faire avaler dans un bouillon une demi-dragme de racine de fougere, ou de la racine de concombre sauvage pulvérisée, ou trois dragmes de graine d'hieble, en prendre dans du vin blanc, ou l'on fera boire cinq onces d'eau de génet, trois heures avant que de manger.

Que si on avoit peine à uriner, on prendra cinq grains de cendre de grillon, (ce sont de petits animaux que l'on trouve aux fours des Boulangers) dans un verre de vin blanc; ou bien l'on fera bouillir deux dragmes de graine d'épinars dans quatre à cinq onces de petit lait de chevre, que l'on donnera à jeun; ou l'on appliquera sur le nombril un cataplâme fait avec partie de lie de vin, partie de fiente de bœuf, ou de bouc, ou de pigeons pourvû que celle-ci soit séche; de l'huile de lis ou d'olives deux onces, une once de souphre en poudre, autant de farine de lupins, que l'on mêlera bien ensemble; ou bien l'on pilera des limaçons avec leurs coquilles, que l'on mettra sur le ventre, & l'on les y laissera tant qu'ils fassent opération, sinon l'on frottera le nombril d'un peu d'huile de scorpion.

Pour le vivre, on fera user de pain d'orge, & de viandes chaudes, séches & de facile digestion, comme poulets, pigeons, moutons, perdrix, grives, merles, alouettes, & autres semblables.

L'on deffendra la salade, les fruits cruds, les legumes, le poisson; on fera boire du vin sobrement, dans lequel on trempera quelquefois des fleurs de romarin. Si après avoir employé tous ces remedes, on ne s'en trouvoit pas plus soulagé, alors l'on se resoudra à la paracentese, qui est une opération, de laquelle plusieurs personnes ont été guéries.

Tisanne pour l'hidropisie ascite.

Faites bouillir ensemble feuilles de gratiola, d'azarum, de camomille, & de petite centaurée, de chacune une poignée. Passez la liqueur par un linge avec légére expression, & faites-la prendre au malade. Il faut quelquefois augmenter, ou diminuer la gratiola, suivant les évacuations.

Autre.

Faites bouillir de la racine d'Iris, avec des orties piquantes, & de l'oseille ronde.

Autre remède pour l'hidropisie ascite.

Faites prendre tous les jours, à des heures différentes, trois verres de vin blanc, où vous aurez fait

infuser de la racine d'iris & d'ortie piquante, avec de la graine de geniévre concaffée.

La timpanite est une hidropisie, qui rend le ventre seul enflé, tendu, & résonnant, lorsqu'on y touche, comme un tambour. Elle dérive d'une extrême chaleur d'entrailles, jointe à une coction imparfaite, causée par la foiblesse du diaphragme, qui toutes deux se communiquent au foie, en sorte que ses principales fonctions en étant offensées engendrent beaucoup plus de vents que de sérosité, ce qui a donné lieu de l'appeller hidropisie séche, laquelle approche beaucoup de l'ascite; c'est pourquoi on pourra mettre en usage les mêmes remédes & le même regime, excepté la saignée que l'on ménagera davantage.

On pourra encore de plus pratiquer les bains, comme aussi les ventouses séches sur le nombril. On y mettra un emplâtre composé de deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapœnum, une once d'antimoine crud, deux dragmes de castor. Faites fondre les gommes dans du vinaigre, & passez-les par un linge, après remettez-les sur le feu, & laissez consumer jusqu'en consistance de miel; ensuite mêlez les autres drogues bien pulverisées avec deux dragmes de storax liquide, étendez cet emplâtre sur une peau de mouton, ensorte qu'elle embrasse la rondeur du ventre. De jour à autre, on la relevera pour l'essuier, & la remettre au plutôt.

On pourra faire user entre les repas d'une poudre digestive composée avec de l'anis, du fenouil, de la coriandre, du cumin, de la canelle, du galanga, de l'écorce de citron, & du sucre; ou l'on fera mâcher seulement de l'anis, ou du fenouil, ou bien on donnera un peu de rossolis, ou du vin d'Espagne.

On fera encore prendre si l'on veut les matins à jeun quatre onces de jus de cerfeuil mêlé avec autant de vin blanc & d'une dragme de racine de fougere en poudre.

On boira pour l'ordinaire du vin blanc dans lequel l'on mettra de la pimprenelle.

On a vû par expérience que plusieurs personnes, après avoir pris trois mois de suite les matins à jeun une dragme de pilules de rubarbe avec un verre de vin blanc par-dessus dans lequel on aura mis infuser durant la nuit vingt grains de rhubarbe, en ont été parfaitement guéris.

L'usage des eaux de Spa pendant trente jours de suite y est encore admirable.

L'anasarque est une hidropisie qui derive du foie tellement refroidi, qu'au lieu de faire du sang, il engendre une matiere aqueuse & si glacée, que ne pouvant sortir des pores, elle éteint peu-à-peu la chaleur des parties naturelles. C'est pourquoi elle rend également le corps enflé, bouffi, molasse & tellement blême, qu'il ressemble à un mort, & lorsque du doigt on enfonce dans la chair, la marque y reste imprimée, & pour peu que le malade travaille, ou qu'il marche, ou qu'il s'occupe, il en est tout abbattu, & en langueur. Les urines sont claires, blanches, & fort crûes, toute-fois c'est la moins dangereuse, & qui se guerita aisément, si l'on observe l'ordonnance suivante.

Il faut commencer par faire pratiquer l'abstinence, deffendre de manger des viandes bouillies ni poissons, ni fruit crud, ni laitage, ni legume, de boire du cidre, ni bierre, ni eau crûe; il faut encore faire ouvrir la veine pour donner de l'air aux vaisseaux, & aux esprits qui se trouvent comme ensevelis par la plenitude d'un sang froid, & on la pratiquera d'autant plus surement, si l'on voit que l'anasarque soit causée par une supression de mois ou d'hémorrhoïdes, ou par la bonne chere, ou par la crapule. On aura toutefois égard aux forces, & à l'âge. Ensuite on fera prendre soir & matin deux verres de la décoction de gayac, de saffran, & de salsepareille.

On purgera une fois la semaine avec dix grains de rhubarbe, autant d'agaric, une demi once de tablettes de citron, le tout délayé dans un verre de décoction de feuilles de sureau, ou de racine d'âche, ou d'asperges, on permettra l'usage du vin d'absinthe, ou une dragme de thériaque les matins à jeun.

Sinon on pratiquera cette recette: Prenez une once de cendres d'absinthe, autant de celles de feuilles de lierre & de genêt, quatre onces de gingembre, une demi once de saffran, deux dragmes de macis, c'est la fleur de muscade. Après avoir mis toutes les cendres dans un petit sac de toile, faites-les infuser avec les autres drogues l'espace de vingt-quatre heures dans deux pintes de vin blanc, duquel vous donnerez tous les jours deux à trois verres entre les repas.

On peut encore user du sirop d'hisope.

Tous les soirs & les matins, on frottera le ventre des hidropiques avec de l'urine de petit enfant.

Les personnes riches pourront user des bains chauds dans lesquels on mêlera toutes sortes d'herbes aromatiques, il ne faut pas aussi que leurs lits soient fort molets.

Si l'hidropisie vient ensuite d'un flux hépatique, précedé d'une jaunisse universelle; il est ordinairement nécessaire de faire la ponction, & de faire observer la diete au malade, lequel doit boire à sa soif d'un vin préparé de la maniere suivante.

Vin excellent pour les hidropiques.

Faites infuser dans un demi quarteau de vin blanc, deux litrons de graine de genievre concassée, & deux poignées de petite centaurée.

Pour fortifier le foie dans l'hidropisie.

Prenez poudres de rhubarbe une demi-once, de canelle une dragme; & de sucre en poudre quatre onces; incorporez le tout dans une livre de pulpe de raisins de Corinthe, & faites-en prendre une cueillerée au malade, le matin à jeun, & le soir trois heures avant le souper. Ce reméde est très-bon.

Pour faire vuider les eaux par les urines.

Faites user au malade d'une décoction faite avec l'herbe *Athanasis*.

Lieu.

Faites infuser à froid, des cendres de genêt, dans du vin clairet, le plus léger, que vous pourrez trouver, ajoûtez-y une ou deux pincées de feuilles d'absinthe. Le malade prendra de cette liqueur trois fois le jour, le matin à jeun, le soir long-tems avant son souper, & la troisiéme fois quelque tems avant que de se coucher. La dose de chaque prise est de quatre onces. Pour faire cette infusion, on met un poids de cendres, sur quatre de vin. Ce reméde est très-bon, & particulierement à ceux qui n'ont pas assez de force pour soutenir les purgatifs.

Autre reméde qui est spécifique.

Prenez cendres de genêt, d'absynthe & de lierre, de chacune la grosseur d'un œuf, fleur de muscade un quart d'once, de saffran demi-once, & de gingembre blanc quatre onces; séparez les cendres chacune dans un petit nouet qui ne soit pas trop serré, & mettez-les avec les drogues dans un pot

vern.ſſe ; verſez par deſſus une pinte de vin blanc ; bouchez bien le pot, & laiſſez infuſer pendant vingt-quatre heures ; enſuite vnus paſſerez la liqueur, & vnus en ferez prendre trois fois par jour au malade, un verre à chaque fois, le prémier à jeun, le ſecond une demi-heure avant le diner, & le troiſiéme, une demi heure avant le ſnuper.

Ceux qui ſont menacés d'hidropiſie, pour s'en garentir porteront attachée à leur ceinture par deſſus la chemiſe une pierre qui ſe trouve dans des couleuvres, ou prendront un crapaur vif qu'ils feront ſécher au ſoleil ; enſuite ils le couperont tellement en longueur, qu'en touchant la chair elle puiſſe deſcendre depuis le cou juſqu'aux reins, ou bien ils porternnt ſur eux une pierre qui ſe trouve dans les grenouilles des prés.

Pnur appaiſer la ſoif qui tourmente continuellement les hidropiques, ce ſera de tenir ſous la langue un petit morceau d'oignon de ſquile.

L'hidropiſie venant enſuite d'une fiévre continue, ou d'une fiévre ardente, eſt plus difficile à guérir que celle qui ſuccede à une longue maladie.

Si le ſquirre cauſe l'hidropiſie, particulierement lors qu'il eſt au foie, elle eſt très-dangéreuſe.

Toute bidrnpiſie qui dérive du propre vice du foie, ſe guérit fort rarement ; mais celle qui vient des indiſpoſitions, ou de la foibleſſe des antres parties, peut être guérie, ſoit par les remédes particullers dont on a parlé ci-deſſus, ſnit par ceux qu'on indiquera dans la ſuite.

Il n'eſt pas toûjours certain que le cours de ventre tire de peril un hidropique ; quelquefois il en eſt pour un rems ſoulagé, mais quelquefois il en meurt plutôt, à mnins qu'il n'ait aſſez de force pour en ſupporter l'évacuation, & s'il lui vient des ulceres aux jambes ou ailleurs, & que la tnux lui prenne, il approche de ſa fin.

A l'hidropiſie, qoi ſuccede ordinairement aux lnngues maladies, nn peut pratiquer ce remède. Prenez une cuellerée d'eau-de-vie, mêlez-la avec trois cuillerées de miel blanc, partagez le tout en quatre priſes, & donnez-en une à jeun de deux jours l'un. On pourra réiterer cette recette en laiſſant ſept ou huit jours d'intervalle.

L'hidropiſie de poitrine arrive ſouvent aux aſthmatiques ; quelquefois elle ſuccede à d'autres indiſpoſitions des poumons & de la poitrine, mais la véritable & la plus ordinaire eſt celle, qoi attaque les perſnnnes d'un âge fort avancé, ſujets aux catarres, aux rhumes, à la chûte & au debordement d'une pituite frnide & glacée, joint à la propre foibleſſe & réfrnidiſſement des parties vitales. L'automne & l'hiver, y ſont fort contraires, la raiſon en eſt fort naturelle. Sitôt que l'on s'appercevra, que le cerveau ſe debordera plus qu'il n'a accoutumé, on commencera à retrancher la moitié de la nourriture, on mangera peu les ſoirs, & parmi les viandes nn mêlera tantôt de la ſauge, tantôt du thim, ou de l'hiſope, ou de la muſcade, de l'anis nu du fenouil ; nn boira du vin vieux plos pur qu'à l'nrdinaire, quelquefois du vio d'Eſpagne, ou du roſſolis, du chocolat, ou dn caffé ; de fois à autre l'on machera de la rhubarbe, nu bien l'on en prendra la peſanteur d'une demi-dragme en poudre, dans quelque confiture.

L'uſage de la thériaque en ſe couchant ou en ſe levant ſervira à cuire, & à digerer autant la pituite que les alimens, ceux qui n'appréhendernnt pas le tabac en pourront fumer, ou s'efforceront à fumer de la ſauge, nu du romarin, ou de la lavande.

On ſe gardera bien de ſe faire ſaigner, ni de prendre aucune forte médecine ; la rhubarbe ou les tamarins ſuffiront à un tel beſnin, toute fois les gens mnins âgés pourront librement ſe purger avec des pilules angeliques, ou *diamoibum*, en ſe mettant au lit plutôt qu'à table.

Quand uoe fois cette hidropiſie s'eſt formée peu-à-peu, l'oo avertit de s'y précautionner de bonne heure.

Autres remédes contre l'hidropiſie.

I. On donnera au malade deux médecines. La prémiere ſera compoſée avec quatre grains de tartre ſtibié, & une once de manne, que l'on aura ſnin de bien diſſoudre dans uo demi bouillnn à la viande, afin d'évacuer par ce doux vomitif les viſcoſités & les mauvais levains de l'eſtomac. La ſeconde ſera compoſée d'un gros & demi de ſené, d'un gros de ſel végétal, d'une once & demi de manne, & de trois gros de diaprunier ſolutif dans un verre de tiſanne de chiendent, de chicorée ſauvage ; d'aigremnine & de regliſſe.

L'uſage de quelques petits bouillons amers ſera très-ſalutaire. Prenez une demi livre de rouelle de veau, faites-la bouillir dans cinq demi-ſetiers d'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits à deux, jettez-y ſur la fin une bonne poignée de chicorée ſauvage, autant de cerfeuil, & une bonne pincée de creſſon de fontaine. Il faut faire ces bouillons au bain-marie, ou dans un pot de terre. On fera de ces deux demi-ſetiers deux bouillons, dont le malade prendra l'un le le matin à jeun, & l'autre l'après-midi ſur les quatre heures.

Regime de vie.

Le malade prendra pour nourriture quelques petits potages preſque ſans bouillon, & de la viande blanche rotie ; dans ſes repas, il uſera d'un peu de vin détrempé dans d'eau de chiendent, & il fera un exercice moderé tant du corps que de l'eſprit.

Remède apéritif.

Prenez un gros citron à jus, piquez-le de beaucoup de clous de gérofle, coupez-le en deux, & faites-le infuſer dans une chopine de vin blanc pendant douze heures, vous la partagerez en trois ou quatre verres dont vnus ferez prendre un chaque matin.

Autre.

Mêlez trois ou quatre onces de ſuc de cerfeuil avec autant de bon vin blanc.

Autre apéritif.

Prenez une bonne pincée de la ſeconde écorce de ſureau, que vous ferez infuſer dans un verre de vin blanc.

REMARQUES.

Si le ventre devient pareſſeux, on aura recours à quelques lavemens nrdinaires.

S'il ſurvient des veſſies aux jambes, il faut les laiſſer ſuinter, & les étuver avec de bonne eau de vie, dont nn mêlera une cuillerée dans trois d'eau tiede. Il ne faut pas les déſſecher, ni les faire fermer ; car ſi elles ſuintent long-tems, ce ſera un ſoulagement pour le malade.

II. Prenez cinq ou ſix onces de racines de couleuvrée, autrement appellée brione. Raclez-les bien, & coupez-les par rouelles. Faites-les infuſer depuis le ſnir juſques au matin, ſur les cendres dans une demi-chopine de vin blanc. Cnulez cette infuſion le matin, par un linge blanc, & donnez-la à boire au malade.

Si le malade ne guérit pas dès la premiere prise, il faudra continuer de lui en donner ; mais il faut qu'il prenne deux jours de repos d'une prise à l'autre. Il faut encore qu'il prenne un bouillon trois heures après avoir bû ce vin. Ce remede fait vomir, purge un peu, & fait beaucoup uriner. Remarquez, que cette recette étant un peu violente, il ne s'en faut servir que pour les personnes un peu robustes.

III. Prenez une dragme, ou le poids d'un écu d'or de fleur de souci bâtard, qu'on appelle souci sauvage; faites-le infuser dans un verre de vin blanc, depuis les six heures du soir jusques à six heures du lendemain matin, sur les cendres chaudes ; coulez-le & donnez à boire le vin au malade ; deux heures après faites lui prendre un bouillon. Continuez ce reméde huit jours de suite.

IV. Prenez le suc de la seconde écorce du sureau, donnez-en deux doigts à boire au malade avec un plein verre de lait de vache, une heure avant le repas ; cela vous fera vuider quantité de phlegmes & vous purgera doucement.

V. Il faut prendre la fleur de souci, quand elle sera bien séche ; la bien piler comme on pile du sel ; quand elle est en poudre, faites-en infuser à froid le poids d'un écu d'or, pendant vingt-quatre heures, dans un verre de vin blanc ; vous avalerez le tout après l'avoir bien remué ; continuez pendant trois semaines d'en prendre. On peut sortir & agir après ce reméde sans danger.

Eau de souphre miraculeuse pour les hidropiques & pour les pulmoniques.

VI. Prenez un grand pot de terre bien vernissé qui ait le ventre fort gros, remplissez-le de braise & de cendres chaudes jusqu'à un pouce près du bord ; jettez sur cette braise un quarteron de souphre en poudre ; couvrez ce pot d'un autre qui soit de la même grosseur, & qui s'assemble bien avec celui-là ; luttez-les avec de bonnes tibres grosses, & laissez-les pendant quatre heures. Quand le pot sera refroidi, deluttez-les, & remuez le pot de dessous, au bord duquel vous trouverez des fleurs de souphre, & au fond du pot de l'huile ; remplissez le pot tout plein d'eau ; l'ayant laissé infuser pendant une heure, donnez-en à boire au malade, & vous verrez que cela fera merveille.

Opiate pour l'hidropisie.

Prenez de poudre de sené subtile, deux gros, demi gros d'yeux d'écrevices, & autant de safran, d'antimoine diaphoretique demi once, & autant de catholicon double, de cristal mineral demi-scrupule, & autant de sel d'absynthe, de sel ammoniac en poûdre un gros, de diagrede & de jalap, un scrupule, autant de sel de policreste, & autant de sel de tamaris. Incorporez le tout ensemble avec le sirop de pommes composé, & faites-en prendre un gros en bolus, une ou deux fois la semaine.

Cataplâme pour l'hidropisie.

Appliquez sur le ventre de gros limaçons écrasés, & broyés avec leurs coquilles.

Autre.

Incorporez avec du vinaigre demi-once de fiente de vache séche, & battue dans le mortier, avec une dragme de sel commun, ou de souphre. Faites-en un cataplâme, & appliquez-le sur le ventre du malade.

Reméde éprouvé contre l'hidropisie, l'enflure des jambes, & d'autres parties du corps.

Faites chauffer une brique bien chaude sans pourtant être rougie, mettez-la dans une cuvette, ou autre vaisseau de terre, dont l'ouverture soit fort large ; il faut mettre un peu de cendres sous la brique, & verser dans la cuvette un mêlange composé d'ambre jaune ou carabé delayé dans une pinte de fort vinaigre, ensuite mettre la jambe dessus la cuvette pour recevoir la fumigation, & couvrir avec des draps la cuvette, & la jambe pour empêcher l'évaporation de la fumée.

Si le ventre, ou tout le corps est enflé, il faut se mettre dans une cuve, ou tonneau, augmenter le nombre des briques, & la quantité du mêlange, couvrir bien l'ouverture de la cuve, & s'y tenir tout le corps couvert, excepté la tête.

HIE

HIEBLE, ou YEBLE, en latin *Ebulus.*

Description.

C'est une espece de sureau, quoiqu'il soit plutôt une herbe qu'un arbre. Sa tige est quarrée & noueuse. Ses feuilles sont comme des ailes, dentelées tout autour, piquantes & mouchetées. Ses fleurs & ses grains sont semblables à ceux du sureau.

Lieu.

Cette plante croît dans les masures, & auprès des fossés. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'hieble a toutes les qualités du sureau ; elle est bonne pour sécher, & évacuer les humeurs aqueuses ; mais elle nuit à l'estomac. Le fruit cuit & confit avec du sucre, pris au poids d'une dragme de trois en trois jours, vuide l'eau des hidropiques ; la racine mise en poudre a le même effet. La graine bien lavée bûe à la quantité d'une dragme mise en poudre trempée toute une nuit dans du vin, guérit l'hidropisie, parcequ'elle fait vuider par bas & vomir une grande quantité d'eau. Le jus exprimé des racines d'hieble, bû pendant un certain tems, preserve des gouttes. Un emplâtre de feuilles d'hieble, & d'ortie est admirable contre la goutte : elle fait mourir les punaises mises dans le lit. On en fait un onguent souverain pour adoucir les mêmes douleurs.

HIERE-PIERE *de Galien.* Ce beau nom donne une grande idée de cette composition ; car *hiera* en Grec signifie sacrée, & *piera* signifie amere ; mais on sait que le nom ne fait point le mérite & le prix, ni des personnes, ni des choses. Nous donnerons donc simplement la maniere de composer l'hiere-piere sans nous rendre garants des grandes vertus qu'on lui attribue, laissant à chacun la liberté d'en porter le jugement qu'il lui plaira.

Pulverisez ensemble d'une part, lasarum, spicanard, canelle, xilo-balsame, ou à son défaut bois de lentisque, de chacun trois dragmes ; d'une autre part six onces & trois dragmes d'aloës succotrin, avec trois dragmes de mastich, & d'une autre part encore trois dragmes de safran qu'il faut faire sécher auparavant entre deux papiers. Mêlez toutes ces poudres ensemble, puis en ayant pris telle quantité qu'il vous plaira, incorporez-la dans trois, ou quatre parties de miel en consistance d'électuaire.

Cette composition se donne en bolus, depuis demi-dragme jusqu'à demi-once. On l'employe pour lever les obstructions, exciter les regles & les hémorroïdes, pour purifier le sang, & purger l'estomac. On l'employe aussi dans les lavemens pour la colique, l'apoplexie, & pour les maladies hysteriques, la dose en est depuis deux dragmes jusqu'à une once.

Cette composition peut être parfaitement suppléée

par le seul aloës sucotrin, dont l'usage est beaucoup plus commode & l'effet moins à craindre pour les trenchées. La dose en est depuis vingt-cinq, jusqu'à trente grains, qu'il faut prendre le matin à jeun. On peut aussi en prendre l'extrait en pillules dans le tems du repas. Si on l'employe en lavement, la dose en est depuis cinquante grains jusqu'à cinquante-cinq.

Poudre d'hiere-piere simple de Rhasis.

Pulvérisez dans un mortier de bronze oint d'huile d'amandes douces, d'une part deux onces d'aloës sucotrin, & d'une autre part une dragme de mastich. Reduisez aussi en poudre le tout ensemble, canelle, roses rouges, spica-nard, cabaret, casse lignée, xilobalsame, & carpobalsame, de chacun une dragme; mêlez le tout ensemble pour en former une seule poudre, qu'on gardera pour l'usage. Cette poudre s'employe dans les mêmes maladies, que la hierepiere de Galien, mais avec plus de succès. On la forme en bolus, en y mêlant un peu de sirop des roses. La dose en est depuis demi-scrupule, jusqu'à une dragme.

H I P

HIPOCRAS. C'est une sorte de liqueur composée. Il y a différentes manieres de faire l'hipocras.

Manieres de faire l'hipocras.

I. Pour quantre pintes de vin, prenez une livre de bon sucre fin, deux onces de bonne canelle concassée grossierement, une once de graine de paradis, autant de cardamomum & deux grains d'ambre-gris du plus exquis; broyez au mortier avec du sucre candi; vous ferez de toutes ces drogues un sirop clair, que vous purifierez en le passant deux ou trois fois à l'étamine; vous mêlangerez ce sirop avec quatre pintes d'excellent vin, & vous aurez le meilleur hipocras, que l'on puisse boire.

Pour faire de bon hipocras blanc ou rouge.

II. Pour en faire la quantité de deux pintes, il faut prendre deux pintes de bon vin à huit ou dix sous la pinte, blanc ou rouge, bien fort & bien vineux, s'il est rouge bien foncé en couleur; sur ces deux pintes de vin, vous mettrez une livre de sucre en pierre, deux citrons à jus, sept ou huit zests d'oranges aigres avec leur jus. Si vous avez de l'orange de Portugal, vous en mettrez le jus d'une, avec dix ou donze zests de la même orange; si vous n'en avez point, il n'en est pas besoin. Vous mettrez encore sur ces deux pintes de vin un demi gros de canelle concassée, quatre clous de gérofle rompus en deux, une feuille ou deux de macis, autrement dit fleurs de muscade, cinq ou six grains de poivre blanc concassés, la moitié d'un bâton de poivre long, & une petite poignée de coriandre aussi concassée, la moitié d'une pomme renette, on si elle est petite, une toute entiere que vous pelerez & couperez par tranches, & un demi-setier de bon lait. Puis vous remuerez bien le tout ensemble avec une cuiller ou un bâton, & le passerez ensuite par une chausse bien nette jusqu'à ce qu'il devienne clair, & lorsque vous aurez tout mis dans la chausse, vous le passerez peu-à-peu, afin qu'il se clarifie plutôt; & lorsqu'il sera bien clair & bien transparent, vous le ferez couler sur une cruche ou autre vaisseau, que vous couvrirez d'une étamine, linge ou autre chose, que vous enfoncerez dans le milieu de l'embouchure, où vous ferez couler la chausse, puis vous prendrez sur la pointe d'un couteau de la poudre de misse & d'ambre préparé, que vous jetterez sur l'étamine où coule vôtre hipocras, & en passant il le parfume. Il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre, car le bon hipocras doit avoir de nous, & rien qui le domine, il se gardera ainsi un an & plus sans se gâter.

III. Prenez trois demi-setiers de bonne eau bouillie & froide, avec un demi-setier de bon vin blanc, deux jus de citron avec cinq ou six zests, un jus d'orange aigre sans y mettre les pepins, une demi-livre de sucre, la moitié d'un demi gros de canelle, deux ou trois clous de gérofle, une feuille de macis, une bonne pincée de coriandre concassée, quatre grains de poivre blanc concassés, un quartier de pomme renette coupé par tranches, la moitié d'un demi-setier de lait, & une moitié d'orange de Portugal, avec quelques zests. Mêlez le tout ensemble, remuez-la bien, passez-le à la chausse comme ci-dessus, & parfumez-le de la même maniere à proportion; cependant comme beaucoup de personnes n'aiment pas le parfum, vous pouvez n'en point mettre, mais augmenter la canelle. Au lieu de lait pour le clarifier, vous pouvez prendre un quarteron d'amandes douces que vous pilerez bien, sans toutefois les réduire en huile, & les mettrez avec toutes les autres choses.

IV. On peut aussi faire de l'hipocras de vin d'Espagne, de vin muscat, de vin de Champagne, en mettant sur tous ces vins la même dose que celui qui est marqué ci-dessus, il faut avoir soin sur-tout de le bien clarifier.

H I S

HISOPE, en latin *Hissopus*.

Description.

C'est une plante dont les tiges qui sont nouées & rameuses, s'élevent à la hauteur d'environ un pié & demi. Ses feuilles sont longues, étroites, approchant de celles de la sarriete, mais un peu plus larges. Elles garnissent les tiges depuis le bas jusqu'au haut. Ses fleurs sont en gueule ou formées en tuyaux découpés par le haut en deux levres, elles viennent en forme d'épi, & sont ordinairement d'une belle couleur bleue. Ses semences sont renfermées dans une capsule. Toute la plante a une odeur forte aromatique.

Lieu.

Cette plante se cultive dans les jardins.

Proprietés.

L'hisope est incisive, digestive & vulneraire. Elle sert beaucoup pour les affections des poûmons, & pour provoquer les mois aux femmes, si on en fait des bouillons pour prendre le matin à jeun; l'on dit que le sirop pris fréquemment, avec quatre fois autant d'eau de parietaire, fait vuider force gravelle des reins. L'hisope mêlée avec des figues, de la rhûe & du miel, bouillies ensemble en eau & bûe, est bonne pour les courtes-haleines, les vieilles & difficiles toux. Pilée avec du sel, du cumin & du miel, & appliquée sur les piquûres des serpens, elle les guérit; pilée avec du sel & de l'huile elle fait mourir les poux. Les pilules faite d'hisope, de marroucboum, & de racines de pivoine, guérissent le mal caduc à la longue.

H I V

HIVER. C'est une des quatre saisons de l'année. Il commence vers le 22. de Decembre, lorsque le soleil entre au signe du capricorne, & il finit vers le 20. de Mars.

Pour connoître si l'hiver sera long & quel tems il fera, voici des connoissances qui ne sont point inutiles; un laboureur peut s'en servir pour se précautionner contre la trop grande riguenr de l'hiver; c'est pourquoi il pourra s'assurer comme sur un présage

certain, que toutes les années, où il y a abondance de glands, l'hiver est toûjours fort rude.

Un Berger sera soigneux de remarquer si ses brebis qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore ; & de là il conjecturera qu'il sera froid l'hiver prochain.

De même celui à qui la conduite du bétail est commise, observera si ces animaux paissent par troupeaux, ou si les cochons fouillent la terre, ayant la tête tournée du côté de la bise, pour lors il fait bon se munir de beaucoup de bois ; car l'hiver est ordinairement rude & de longue durée.

Observez quel sera le vingt-quatriéme jour de Novembre, tel sera l'hiver, & tel sera le vingt-cinq dudit mois, tel aussi se passera le mois de Janvier.

On reconnoît aisément la constitution de l'hiver par les remarques qu'on fait des derniers jours de la lune, qui vont de Novembre en Décembre ; car tels ils se font sentir, tel l'hiver se gouverne.

Et pour savoir quel sera l'été, les grands observateurs des saisons disent que les trois derniers jours de lune, qui vont d'Avril en Mai, sont des présages infaillibles de sa constitution.

Ces remarques sont aussi nécessaires aux Jardiniers dans le tems d'hiver. Pour s'exempter d'avoir froid aux pieds, dès le mois d'octobre on prend du jus de l'herbe de la rhûe, avec de l'huile de noix où il aura été détrempé, & on s'en lave les pieds une fois seulement au commencement de l'hiver. *Voyez* PRESAGE.

H O

H O *lo lo lo lo looo.* C'est le terme dont use un valet de limier le matin, quand il est au bois, pour exciter son chien à aller devant, & se rabattre des bêtes qui passeront ; il peut exciter de la langue.

HOCHE-PIED, Terme de Fauconnerie. C'est l'oiseau qu'on jette seul après le heron, pour le faire monter.

H O L

HOLLANDER *les plumes.* C'est passer légérement les plumes dans la cendre chaude, afin de sécher le tuyau, d'enlever la petite pellicule qui le couvre, & d'en ôter la graisse & l'humidité.

H O M

HOMME. C'est un esprit & un corps unis ensemble, de telle maniere que l'esprit dépend du corps en plusieurs façon, & le corps dépend aussi de l'esprit en plusieurs occasions.

Parmi tous les animaux, il n'y en a point qui ait plus de grandeur ou plus de noblesse que l'homme. Si les autres animaux ont en partage l'être, la vie, le mouvement & le sentiment, il l'on veut ; l'homme seul a le bonheur de se connoître lui-même, les choses créées, & le Créateur, qui est le Maître absolu de toutes choses. La raison le distingue infiniment de toutes les bêtes. L'intelligence le met au-dessus de toutes les créatures.

Ces deux qualités l'approchent en quelque façon de Dieu.

L'homme remarquant donc en lui tous les traits de la Divinité ; il en est d'autant plus obligé à reconnoître celui qui l'a si avantageusement enrichi ; qu'il doit lui conserver sa foi, & lui rendre sans cesse ses hommages & ses adorations.

Il est composé de quatre élemens contraires dans leurs qualités, qui se déclarent incessamment la guerre. L'on ne doit pas s'étonner s'il est sujet à mille infirmités, & même à la mort d'autant que sa vie étant fondée sur la chaleur naturelle, & sur l'humide radical, qui lui sert de nourriture comme fait l'huile à la mêche, cette humidité venant à manquer, il est de nécessité que la chaleur périsse. Or il est certain que l'humidité radicale ne peut pas toûjours durer, parce que la chaleur la consume à tout moment.

On ne nie pas qu'il ne s'en fasse une réparation par l'influence de la chaleur, & de l'humeur qui vient du cœur par les arteres à tous les membres. Mais l'humeur radicale qui est dissipée, est plus pure que celle qui prend sa place, d'autant que l'une est faite de la sémence perfectionnée aux vaisseaux spermatiques, & l'autre vient du sang, qui est beaucoup moins filtré. De plus, c'est une maxime, selon les Philosophes, que tout agent naturel s'affoiblissant tous les jours, ne peut réparer ce qui est perdu en même dégré de perfection ; car ainsi que le vin, plus il est mêlé d'eau, plus il s'affoiblit, de même aussi la chaleur & l'humidité radicale s'affoiblissent à toute heure, par l'opposition du nouvel aliment, qui a toûjours quelque chose de semblable ; & de plus ce qui s'écoule, ne se remet jamais en pareille qualité, à cause que la dissipation est continuelle, que son rétablissement ne se fait que lentement après, beaucoup d'altération ; & de cette maniere, il faut de nécessité mourir.

Cependant l'on peut retarder la mort & prolonger la vie, garentir de maladie, & conserver la santé, en pratiquant & observant exactement les regimes qui ont été ordonnés à chaque maladie, & en se précautionnant contre celles qui pourroient arriver au corps par les passions de l'ame, ou par l'altération de l'air, ou par le boire ou le manger.

H O P

HÔPITAL. C'est une maison où l'on renferme tous les pauvres mendians & où on les fait travailler.

Pour abolir la mendicité & établir des hopitaux généraux & autres, le tems le plus favorable est le tems de la misere & de la famine. La plûpart des hôpitaux de la chrêtienté ont été établis dans ce tems-là, parce que plus la misere est grande, plus grand est ce désordre ; car les mendians pillent, vulent, tuent, & communiquent toutes sortes de maladies contagieuses par-tout où ils vont, & alors quand le mal est au comble, on tâche d'y remédier.

Quelque pauvre que soit une ville ou une parroisse champêtre, si la peste y prend, on s'efforce d'assister les malades pauvres, pour empêcher qu'ils ne communiquent leur mal, allant chercher l'aumône.

Le R. P. Chaurant Missionnaire Jesuite depuis dix à douze ans a établi plus de dix mille de ces Confrairies, & plus de cent hôpitaux à la Capucine, c'est-à-dire, sur les seuls fonds de la Providence ; ceci est arrivé en 1678. & depuis ce tems-là, il a établi encore plus de cent hôpitaux généraux sur ce fonds de la Providence, & en même-tems il abolissoit par ce moyen la mendicité.

Ces sortes d'hôpitaux établis sur ce fonds, deviennent de riches hôpitaux à la Benedictine, par les legs & donations des mourans ; car personne ne meurt de ceux qui peuvent donner, qu'il ne donne liberalement une partie de ce qu'il ne peut emporter, voyant le peuple déchargé de l'importunité des mendians, & les pauvres instruits à la pieté & au travail.

Il est à remarquer que toute sorte de particuliers peuvent faire cet établissement comme on a fait en divers lieux, en France & hors de France.

Avant que de rapporter la maniere dont le R. P. Chaurant se conduisoit pour l'établissement de tant d'hôpitaux, nous transcrirons la lettre de cachet du Roi Louis XIV. qui fera voit combien ce Prince avoit à cœur de procurer le soulagement de ses peuples.

Lettre de Cachet du Roi à tous les Evêques du Royaume pour l'établissement des hôpitaux generaux, & abolir la mendicité.

I. Monsieur je vous envoye une copie imprimée de mon Edit du mois de Juin 1662. concernant l'établissement d'un hôpital general dans chaque Ville de mon Royaume, que je desire qui soit executé à l'avenir dans tous les lieux où il ne l'a point été; car encore que dès-lors j'en eusse compris l'importance pour le bien de mon Etat; la suite du tems m'a fait beaucoup mieux connoître l'utilité & la possibilité de pareils établissemens, par l'exemple de ceux ausquels on a travaillé avec tant de succès, & sur tout celui de ma bonne ville de Paris, qui a passé toutes les esperances que l'on avoit conçûes, nourrissant aujourd'hui jusques à dix mille pauvres, au lieu de deux ou trois mille dont avoit seulement état.

II. Par ces considerations, encore que cette entreprise paroisse beaucoup plus difficile en un tems, où la guerre que je soûtiens presque seul, contre toute l'Europe, ne me permet pas d'y contribuer de mes finances, comme je ferois au milieu de la paix, ni d'attendre aussi de mes peuples assez chargez d'ailleurs, autre chose pour ce grand dessein, que des contributions charitables & purement volontaires; j'ai resolu de le prendre plus à cœur que jamais, & de m'y appliquer personnellement, de telle sorte, qu'avec cette même benediction du Ciel, qui a rendu faciles sous mon regne des choses estimées impossibles sous celui de mes Prédecesseurs, comme je l'ai éprouvé en particulier sur le sujet des duels, je ne desespere pas d'en avoir une bonne & heureuse issue.

III. Et regardant les Evêques de mon Royaume chacun dans son Diocese, & les Intendans de Justice, police & finances que j'ai dans mes Provinces, comme les premiers instrumens, que Dieu me met en main pour cet effet; j'adresse mes ordres aux uns & aux autres, afin qu'ils y contribuent ensemble & de concert, ce qui sera de leur different ministere, comme à une des choses du monde, qui me peut être la plus agréable.

IV. Plus les difficultés seront grandes, ou le paroîtront d'abord, plus vous aurez lieu tous ensemble de me donner des marques de votre zele & de votre capacité, dont je me ressouviendrai toûjours; & comme le premier moyen de surmonter ces obstacles, est de ne les pas croire insurmontables, je veux bien vous faire considerer, qu'on a vû les plus grands établissemens de cette nature, commencer & s'avancer en des tems plus difficiles; parce que ces tems-là même excitent plus fortement la charité des particuliers & du public, que l'hôpital de Paris s'est formé au sortir de la guerre civile, au milieu de l'étrangere & plusieurs de même; que le plus mal-aisé est de commencer, comme l'expérience l'a fait connoître; qu'aussi-tôt que le bon usage des fonds qu'on y employe est connu avec certitude, la pieté & l'émulation des vivans & des mourans se redoublent pour y contribuer; & que personne ne s'exempte pas jusqu'aux moins aisés, il se fait de toutes ces petites portions jointes ensemble, un tout plus considerable qu'on ne l'auroit esperé, la Providence elle-même ouvrant tous les jours de nouveaux moyens de soûtenir ces sortes d'ouvrages.

V. Qu'au fond tous les pauvres sont maintenant nourris en quelque endroit sans œconomie & sans ordre; ce qui est une preuve certaine qu'avec l'ordre & l'œconomie de cet établissement, ils seront encore mieux nourris sans de plus grands secours; qu'aussi dans tous les lieux où les hôpitaux generaux sont établis, qui sont plus de quarante en nombre, les peuples sont convaincus que ce n'est pas une charge nouvelle, mais un soulagement pour les villes, & que pour s'être délivrés de l'importunité des mendians, & avoir fait en même-tems une si bonne œuvre, il ne leur en coûte pas plus qu'auparavant; mais au contraire souvent beaucoup moins, tant par la raison de cette œconomie que par l'assistance qu'elles ont reçûe de moi en diverses sortes, selon que le tems, les occasions, & la condition des lieux l'ont pû permettre.

VI. J'ai crû devoir entrer avec vous dans ce détail, non pas tant pour le faire entendre par votre moyen aux principaux de vôtre Diocese, & par eux à tous les autres, quoique cela ne soit pas inutile, que pour vous animer vous-même au travail par la possibilité & l'esperance du succès, outre le desir que vous avez de me plaire. Je juge bien que vous ne trouverez pas en tous lieux les mêmes facilités; il n'y en a point où je ne desire de voir des effets de votre application, après que vous en aurez conferé, ou communiqué par lettres avec le sieur Commissaire départi en la Generalité de votre Diocese, & que vous serez convenus ensemble de ce que vous aurez à faire conjointement ou séparément.

VII. Et quant aux lieux où les dispositions vous paroîtront les plus grandes, mon intention est, que sans attendre d'autres ordres, vous mettiez incessamment avec lui la main à l'œuvre, convoquant telles assemblées de ville, ou d'Ecclésiastiques que vous jugerea à propos, & y faisant proposer & resoudre les moyens que vous trouverez les plus propres, soit pour fonder, soit pour soutenir, augmenter & fortifier ces établissemens.

VIII. A l'égard des autres lieux où il paroîtra moins de disposition, j'attens de votre zele & sur tout, si ce sont des villes de quelque consideration, que vous examinerez les veritables causes, qui font naître ces difficultés & les moyens de les surmonter; pour, sur le tout, m'envoyer incessamment votre avis, lequel ne contiendra pas seulement un détail ample & exact de tous ces obstacles, mais m'expliquera en même tems vos sentimens particuliers sur les mesures que vous croyez pouvoir être prises pour les faire cesser.

IX. La grande difficulté qui se presentera d'abord dans la plûpart des endroits, sera sans doute celle de trouver un lieu propre & capable de renfermer les pauvres, & ensuite celle d'avoir le fonds necessaire, tant pour en faire l'acquisition, que pour les premiers meubles dont on aura besoin; par cette raison le prémier & un des principaux points de votre avis, doit être de me faire connoître à peu près par estimation, le nombre des pauvres qu'il y aura à renfermer en chaque endroit qu'ils seront, les lieux ou emplacemens dont on pourra faire état pour cela; quelle sera la dépense, soit pour les acheter, soit pour les louer en attendant l'achat; quelles seront aussi les avances qu'il faudra faire pour les prémiers meubles; & enfin quel secours certain ou casuel on peut esperer pour cet effet des aumônes particulieres ou publiques.

X. Le second point sera de m'informer de l'avantage qu'on pourroit esperer de l'union des Hôtels-Dieu déja établis, à ces nouveaux hôpitaux généraux; on n'entend pas comprendre dans ce nombre les maladeries, leproseries, ni autres hôpitaux où l'hospitalité n'est point exercée, dont on a appliqué les revenus à un autre bon & pieux usage; mais comme il y en a d'autres qui subsistent actuellement, dans lesquels l'hospitalité s'exerce, & dont les revenus peuvent avoir été & être encore mal administrés, on desire savoir si par l'union de ces deux sortes d'hôpitaux, avec une meilleure administration des revenus, & faisant rendre un fidelle compte du passé à ceux qui en ont eu le maniment, il y auroit lieu d'en tirer

quelque secours, auquel cas vons pouvez être assuré que j'y employerai volontiers mon autorité, non pas que j'aye dessein d'affoiblir ni diminuer les Hôtels-Dieu destinés aux malades, qui sont les plus pauvres & plus miserables des pauvres; mais au contraire de les soutenir & fortifier ces deux sortes d'hôpitaux, en les joignant ensemble dans les lieux où il sera jugé à propos,

X I. Le troisiéme point de vôtre avis doit contenir tous les autres moyens innocens & legitimes dont on pourroit se servir pour trouver les fonds necessaires avec le consentement des peuples.

X I I. Et en dernier lieu comme ces hôpitaux ne se peuvent maintenir que par une bonne & sage direction composée de personnes pieuses, intelligentes & appliquées, j'entens qoe vous me marquiez aussi quels sont les sujets les plus propres pous cet effet en chaque lieu, les choisissant de toute sorte de conditions, pourvû qu'ils ayent les qualités necessaires.

X I I I. Il pousra arriver que la concurrence des rangs & des prétentions entre ceux à qui l'on aura pensé, causera quelque contestation; mais outre que l'exemple de ce qui s'est déja pratiqué en d'autres lieox en pourroit regler une partie, je me teserverai d'y pourvoir moi-même, s'il est besoin, par un reglement general.

X I V. Vous comprendrez assez par la qualité de cette dépêche & par le soin que je prens de vous donne si exactement mes ordres, combien je desire de les voir diligemment & fidellement executés, & jugerez par vous-même quel en sera le fruit pour l'Eglise & pour l'Etat, pour la Religion & pous la police générale de mon Royaume.

X V. Assurez-vous aussi que comme vous ne pouvex rien faire de plus agréable à *Dieu*, vous ne sauriez me rendre un service dont je vous tienne plus de compte, ni qui m'engage plus fortement à vous donner de nouvelles marques de moo affect on & de moo estime; priant Dieu qu'il vous ait, Monsieur l'Evêque de..... en sa sainte garde. Ecrit au camp de Ninove le sixiéme jour de Juin 1676. *Signé*, LOUIS.

Methode facile du R. P. Chaurand Missionnaire Jesuite, pour établir les hôpitaux generaux & confreries de la charité, qui font cesser la mendicité à la campagne aussi-bien que dans les Villes.

I. Il a établi trente à quarante hôpitaux generaux eu Bretagne en trois ans, & à son exemple d'autres Missionnaires en ont établi en diverses Provinces, au Maine entr'autres, en Normandie, Orleanois, Avignon, Languedoc, Provence, Bearn, Limosin; & par ce moyen on assiste plus de cent mille pauvres qu'on instruit à la pieté, comme il a été dit, & à qui on apprend des mêtiers; on leur ouvre la porte du Ciel; & outre cela, des jeunes on en fera de bons Ouvriers, Laboureurs, Matelots, &c.

I I. Ces hôpitaux & confreries s'établissent à la Capucine, c'est-à-dire, sur les seuls fonds de la Providence, comme nous avons dit, & incontinent viennent les revenus à la Benedictine, fondations, legs, donations, parce que le peuple est déchargé de l'importunité des mendians, qu'on les voit tous instruits à la pieté & à des mêtiers; personne ne meurt qu'il ne donne liberalement une partie de ce qu'il ne peut emporter; & si la mendicité n'a entierement cessé, le peuple est toûjours importuné & chagriné, & ne donne rien ou presque rien.

I I I. Ce digne Missionnaire Jesuite arrivant dans une ville ou paroisse à la campagne, il va trouver le Curé & les Magistrats, leur communique son pouvoit & la lettre circulaire du Roi de 1676. qui est divine.

I V. Il leur fait voir par l'experience de tant de petites villes, parroisses & boorgades très-pauvres, où il a établi ces hôpitaux & confreries, que cela se peut faire par tout sans rien demander au Roi, ni rieu lever sur le peuple, que les paovres en aucun lieu ne meurent point de faim, qu'on leur fait donc l'aumône; qne cette aumône par argent ou espece reçûe & distribuée par les Directeurs prudens & charitables, suffira & au-dela; car les pauvres diminueront des deux tiers, les vagabons s'enfuiront & les faineans se mettront à travailler, de crainte d'être enfermés & forcés de travailler malgré eux.

V. Enfin, que chaque Bourgeois médiocre donnant à raison d'un double par jour, qui est cinq sous par mois, qui fait on écu par an, cela suffira; que suivant la suputation de saint Chrysostome, il se trouve par tout trente riches ou Bourgeois médiocres contre un veritable pauvre; & qu'ainsi chacun donnant à raison d'un double seulement par jour, qui n'est qu'un écu par an, les trente Bourgeois médiocres feront trente écus, qui suffiront & an-delà pour l'entretien de chaque pauvre; & qu'ainsi il n'y a qo'à faire une quête tous les mois dans les maisous, comme font les Religieux mendians.

V I. Qu'outre cela, on n'a aussi qu'à quêter tous les jours le reste des potages après le dîner, à l'exemple des autres villes, & que cela nourrira la plûpart des pauvres.

V I I. Poor les prémiers logemens, qu'on a pris ailleurs des maisonnettes à louage & quêté des meubles, que les habitans les moins accommodés ont quelque chose d'inutile, & ne donnant qu'une planche, quelques vieux linges, vieux lits, tables, ou escabeaux, &c, trente habitans médiocres, à raison de chaque pauvre, donneront au-delà de ce qu'il faudra pous meubler l'hôpital, ce qui est arrivé partout.

V I I I. Que les legs & donations donnent dequoi bâtir, dès qu'on est déchargé de l'importunité des mendians, & qu'on les voit instruits à la pieté & à des mêtiers.

I X. Le lendemain, il repete tout ce que dessus en chaire, paraphrase entr'autres la lettre du Roi aux Evêques, qui persuade tous le monde, tant elle est instructive, affectueuse & touchante.

X. Il leus fait voir aussi, qu'on est obligé à peine de damnation, suivant l'Evangile, de procurer aux pauvres tous les secours spirituels & temporels, que les riches voudroient leur être procusés, s'ils étoient en leur place. *Matth.* 7. 11.

X I. Il leur fait voir ensuite, que les Ordonnances des Rois veulent, que tous exemts & non exemts soient taxés, pour la nourriture des pauvres, si les aumônes volontaires ne suffisent pas; que les taxes ont de mauvaises suites, & que les aumônes forcées sont peu meritoires pour le Ciel, &c.

X I I. Enfin il exhorte tous les charitables & les principaux de la ville, particulierement pour servir d'exemple, de se trouver au jour & à l'heure qu'il leur indique chez le Curé, ou l'Evêque, s'il est present, pour s'enrôller dans la confrairie de la charité.

X I I I. Ensuite il fait tenir Maison de ville, où il se trouve, fait arrêter qu'on établira l'hôpital general & fait nommer des Directeurs & Commissaires, si la confrairie ne l'a fait, pour visiter les pauvres & examiner ceux qui doivent être renfermés ou assistés en leurs maisons, ou chassés & renvoyés suivant l'instruction imprimée, & touchant l'exameo des pauvres.

X I V. Il lit la liste des pauvres en chaire, fait voir à peu près à combien montera l'entretien, convie à donner l'aumône tous les mois suivant ses forces, &

quelque petit meuble une fois seulement, à y être fidelle ; enfin à donner ce que chacun voudroit avoir donné au jour terrible de la mort.

X V. Les Commissaires ensuite vont quêter par les maisons & font porter les meubles au lieu destiné pour servir d'hôpital, & on y conduit les pauvres avec des processions générales & solemnités, qui excitent la charité de tout le monde ; on les fait adopter aux riches, qui les habillent de neuf & en ont un soin particulier comme de leurs filleuls, ainsi qu'on l'a dit dans des relations, par celles entr'autres de l'Evêché de Treguier, de Leon, de S. Brieux & de Rennes ; que nous avons envoyées à toutes les villes Episcopales & autres les plus considerables du Royaume.

X V I. Pour établir promptement, maintenir & augmenter ces hôpitaux, il persuade aux Curés, Prédicateurs & sur-tout aux Confesseurs de suivre la pratique de ceux de saint Charles Borromée, suivant la déliberation de l'assemblée générale du Clergé de France de 1656. & qui en conséquence ordonnent à leurs penitens de visiter tous les mois les hôpitaux, *quod oculus videt, cor dolet*, disoit saint Bernard, & la main & la bourse les assistent, & different l'absolution à qui a manqué de donner son aumône tous les mois, puisqu'on la doit refuser, disoit ce saint Archevêque à qui refuseroit d'entendre la messe aux jours commandés, le crime étant bien plus grand de contrevenir aux commandemens de JESUS-CHRIST, qui ordonne l'aumône, qu'à ceux de l'Eglise, qui ordonne d'assister à la Messe.

X V I I. Il apprend aux Curés voisins par des conférences & par son exemple, comme il faut établir & maintenir ces hôpitaux & confrairies ; à l'égard des hôpitaux, il fait voir qu'il faut les établir pendant la chaleur d'une mission, & attendre à demander des lettres patentes, après l'établissement ; car les demandant auparavant & les faisant vérifier, les mal-intentionnés qui sont toûjours en grand nombre, forment cent difficultés, principalement si on demande l'union de quelque hôpital, rentes ou revenus, & empêchent ou different longues années la consommation de l'œuvre. Témoin Narbonne, & Cahors entr'autres qui ont des lettres patentes, il y a plusieurs années, sans avoir rien executé. *Les Capucins s'établissent par tout ; parce qu'ils ne demandent point ; les couvents des Cordeliers, les Recolets qui en demandent, ne se multiplient gueres.*

X V I I I. Les hôpitaux à la Capucine à la façon de Bretagne, s'établissent pendant une mission de douze ou quinze jours, & l'hôpital une fois établi, subsiste à jamais, comme ceux des malades. Les Directeurs tiennent lieu d'une garnison spirituelle & solide ; ils obtiennent du Roi des lettres de confirmation & d'union des hôpitaux & revenus qu'on désire, & tout le monde y consent, voyant le bien que cela produit.

X I X. Tous ces illustres Missionnaires, séculiers & réguliers qui suivent la methode du R. P. Chaurand, réussissent comme lui, & tous ceux qui s'y attacheront, réussiront aussi.

X X. Les seules ordonnances de police n'établiront point ces hôpitaux, à moins que le Roi ne les fonde comme des Abbayes ; mais si on les veut fonder sur les aumônes volontaires, on voit par expérience qu'il faut avoir recours aux Missionnaires. *Cent Arrests du Conseil ne feront pas un Capucin*, & les Missionnaires avec la grace, font des millions de Réligieux, qui quittent tout & donnent tout. On doit s'arrêter à l'expérience.

X X I. J'ai dit ailleurs comme le R. P. Chaurand rétablit les hôpitaux tombés ou chancelans, témoin celui de Rennes entr'autres commencé il y avoit 28. ans à la Bénédictine, sans avoir pû faire cesser la mendicité ; on attendoit les revenus suffisans pour enfermer tous les pauvres, & on l'a fait à la Capucine, suivant la méthode ci-dessus écrite. On a fait le semblable à l'hôpital de Bourdeaux, commencé il y avoit 52. ans à la Bénédictine.

OBJECTIONS. / REPONSES.

I. *Qu'on ne doit pas entreprendre d'enfermer les pauvres, si l'on n'a des hôpitaux bâtis, & quelques revenus certains du moins ; qu'autrement c'est entreprendre d'enfermer des oiseaux sans cage, & sans grain pour les nourrir.*

I. Il suffiroit de dire pour détruire tout ce qu'on peut objecter, que l'expérience de tous ces hôpitaux établis à la Capucine, font voir le contraire. Les Capucins s'établissent sans revenus, sans Couvent bâti ; & un Quêteur fournit à tout ; les Directeurs des hôpitaux de même font une quête tous les mois dans les maisons, prennent des maisonnettes à loyer pour servir d'hôpital par emprunt, & quêtent des meubles. On voit par tout, comme il a été dit, que les legs des mourans fournissent ensuite dequoi bâtir, dès qu'on est déchargé de l'importunité des mendians, & qu'ils sont instruits à la pieté & à des métiers.

I I. *Qu'il coûte moins à nourrir les pauvres dans leurs maisons que dans un hôpital général, qu'il faut de grands bâtimens, ou du moins payer les loyers d'une grande maison, gager des serviteurs, &c.*

I I. On voit le contraire par expérience, le nombre des pauvres diminue des deux tiers quand on les renferme ; les faineans & vagabonds regardent les hôpitaux comme des prisons, où on les forceroit de travailler ; c'est pourquoi ils s'enfuyent. Outre cela, il coûte moins à nourrir plusieurs en commun, que chacun en particulier en sa maison. Pour le loyer des maisons & gages des serviteurs, les aumônes & les legs des mourans y fournissent abondamment, sans parler qu'on tire profit du travail des enfermés.

I I I. *Qu'on ne doit pas y annexer les hôpitaux des passans, ni ceux des malades, quoi qu'assez spacieux pour cela : Que l'intention des fondateurs ne doit pas être frustrée.*

I I I. Le Roi ordonne le contraire par sa lettre circulaire de 1676. à Messeigneurs les Prélats & à Messieurs les Intendans quand les villes le jugeront à propos ; l'intention des fondateurs n'est pas frustrée, le revenu des malades s'employera à l'ordinaire, suivant sa destination. Les passans auront la passade comme à present, faisant voyage pour cause légitime, attestée par leurs Curés & Magistrats, suivant l'ordonnance renouvellée par sa Majesté touchant les pelerins.

I V. *Que l'aumône qu'on fait aux mendians dans les rues, les Eglises & aux portes, est insensible ; mais après l'établissement d'un hôpital, elle sera à charge & onereuse.*

I V. On a déja dit que chaque habitant médiocre donnant à raison d'un double par jour seulement, par argent ou espece, qui n'est que cinq sous par mois, cela suffira. Qu'y a-t-il de plus insensible & de plus doux ? Bien que cela soit à charge & onereux, on sera déchargé de l'importunité des mendians, des maladies

contagieuses qu'ils communiquent, des vols & larcins qu'ils commettent dans les villes & aux envisons ; & on fera cesser leur vie abominable.

V. *Que tous les pauvres ramassés dans un lieu, causeront de grandes puanteurs & maladies contagieuses dans les villes.*

V. Au contraire, tout est propre dans ces hôpitaux comme dans les Couvens les mieux reglés, au lieu que les mendians logent dans des trous puans & infectés, qu'ils sont les prémiers attaqués des maladies contagieuses, & les communiquent aux riches, se fourrant parmi eux, dans les rûes, les Eglises, & à leurs portes malgré eux.

V I. *Qu'on ne peut enfermer les mendians, qu'on ne sépare l'homme d'avec la femme, ce qui est contre la loi divine, & qu'on ne doit pas priver les chrêtiens de la liberté.*

V I. De la façon dont on le fait à Paris par ordre du Roi, arrests & reglemens, conformément aux anciennes ordonnances de police, on assiste les pauvres familles dans leurs maisons, à la charge de ne point mendier : s'ils contreviennent, l'ordonnance veut qu'on les rase, qu'on les fouette, qu'on les exile, ou qu'on envoye les hommes aux galeres ; la clôture d'un hôpital est bien plus douce.

V I I. *Que les mendians occupent les petites maisons, qui demeurent inutiles aux proprietaires, quand ils seront enfermés.*

V I I. On ne voit point de maison occupée entiere par des pauvres, ils sont en quelque méchant trou, écurie ou étable à pourceaux souvent, & payent fort mal leur ferme. La plûpart des familles pauvres restent dans leuts maisons, & y sont assistées, se mettant à travailler. On n'enferme que les invalides, vieillards, abandonnés, estropiés, orphelins & mendians opiniâtres & relaps.

V I I I. *Que la charité a besoin d'être excitée par l'importunité des mendians, & que quand ils seront renfermés dans les lieux écartés, peu de personnes s'aviseront de leur faire l'aumône.*

V I I I. Les Directeurs des hôpitaux tiendront lieu de mendians, ils quêteront tous les mois dans les maisons avec les plus qualifiés de la ville ; les aumônes mêmes augmenteront, comme il a été dit : Les mourans à present ne laissent presque point de legs considerables aux mendians, & ils en laissent aux hôpitaux, comme on voit par expérience pour les raisons cidevant dites.

I X. *Que ces hôpitaux donneront lieu à la faineantise du peuple dans l'espérance d'y trouver un azile & un refuge en cas de besoin ; & que cela attirera par la même raison tous les pauvres de la campagne dans les villes, qu'on ne pourra enfermer faute de revenus & de logemens suffisans, & qu'ainsi la mendicité renaitra avec plus d'importunité qu'auparavant.*

I X. On voit tout le contraire par les raisons cidevant dites ; les mendians regardent ces hôpitaux comme des prisons, où ils seroient forcés de travailler ; en tout cas s'il en vient, il n'y aura qu'à les emprisonner, suivant l'ordonnance, & les faire jeûner trois ou quatre jours au pain & à l'eau dans un cachot ; étant dehors, ils donneront l'épouvante à tous les autres. Mais pour remédier à ce mal par sa source, les villes doivent procurer que les parroisses voisines nourrissent les pauvres, suivant l'ordonnance, sans les laisser vaguer ; & pour le bien faire procurer, que les Evêques, & les Curés établissent dans leurs parroisses ces assemblées & confrairies de la Charité de S. Charles Borromée, de l'un & de l'autre sexe, qui assistent toutes sortes de nécessiteux, suivant la délibération de l'Assemblée générale du Clergé de 1670. & l'exemple du Roi en beaucoup de parroisses de l'Abbaye de Cluni pour exciter tout le monde : Si tout cela ne suffit, voici qui est infaillible : *Qu'on fasse payer 5. sous par jour la nourriture de chaque vagabond aux parroisses de leurs domiciles, comme à Paris, suivant les arrests.*

On voit encore par expérience que le nombre des pauvres augmente quand on les assiste tous dans leurs maisons, chacun se dit pauvre ; mais quand on les enferme, chacun se dit riche, c'est-à-dire, qu'ils s'enfuyent, ou travaillent de crainte d'être enfermés, témoin ce que m'a écrit le R. P. Martin Missionnaire Jesuite de la ville de Colmar en Provence. *On a assisté*, dit-il, *tous les pauvres cet hiver dans leurs maisons, chacun se disoit pauvre ; mais à present qu'on parle de les enfermer, la plûpart des faineans travaillent, & ne mendient plus ; les malades mêmes ne vouloient pas aller à l'hôpital, & dès qu'on a refusé de les assister dans leurs maisons, beaucoup de faux malades se sont trouvés guéris, & travaillent.*

X. *Qu'il faut des patentes avant l'établissement, pour rendre les hôpitaux capables de donations.*

X. Ils en sont capables par l'Edit de 1662. & toutes les ordonnances en faveur des pauvres, comme on vient de voir à Toulon, où l'Abbé Gautier, frere de l'Avocat Général d'Aix, avoit legué vingt-cinq mille écus à l'hôpital général futur, ses héritiers ayant fait casser son testament faute de lettres, ils se sont desistés, voyant que l'affaire seroit portée au Conseil, qui prononce toûjours pour l'exécution des Edits.

X I. *Qu'il faudroit des lettres du moins pour regler les rangs des Directeurs Ecclesiastiques & séculiers & Magistrats, & faute dequoi il y a souvent de la division entre eux qui ruine tout.*

X I. L'exemple de Paris & de Lyon doit servir de regle par tout ; les Ecclesiastiques président, les Magistrats élûs tiennent le second rang ; les Nobles & autres faisoient suivant leur élection.

X I I. *Qu'il faudroit commencer les hôpitaux & confrairies par un essay, assister certain nombre de pauvres d'abord, & exciter par-là la charité des riches, pour pouvoir les assister tous.*

X I I. Cela gâteroit tout, pour les raisons dites ci-devant, si la mendicité ne cesse entierement, le peuple ne seroit point soulagé, & ne donne point suffisamment ; & ensuite l'œuvre devient impossible, quand on parle de les enfermer tous, on s'en moque, on répond, comment en pourrez-vous nourrir cent, & n'avoir pû en nourrir trente ?

X I I I. *Qu'il ne faudroit du moins établir ces hôpitaux & confrairies, que dans les grandes villes, & y amener les pauvres des petites villes de dix à douze lieues à la ronde, & obliger lesdites villes de contribuer à leur entretien & bâtimens des hôpitaux.*

X I I I. Cela est impossible, c'est une vision chimérique de ceux qui n'ont jamais travaillé à ces établissemens. 1. Il faudroit des messagers, coches & carosses qui partiroient tous les jours de ces petites villes pour voiturer les invalides ; car tous les jours

presque il se presente quelqu'un qu'il faut enfermer, ces frais de voiture coûteroient quasi autant que leur nourriture sur les lieux. 2. Outre cela il faudroit une escorte comme pour la conduite des galeriens ; dans Paris & autres villes les mieux policées, quoique les archers soient appuyés de toute l'autorité des Magistrats, ils ont peine à prendre & entrainer les mendians à l'hôpital général, les peuples se soulevent par une fausse compassion, veulent les leur arracher des mains : que seroit-ce à la campagne passant par les hameaux & bourgades ? Les pauvres crieroient à l'aide, & à la force, qu'on les veut mener aux galeres, & il en faudroit venir aux mains, tuer & massacrer les Chrêtiens, ce qui seroit une étrange façon de faire l'aumône, dont l'Ecriture n'a point parlé. 3. De forcer les petites villes de contribuer à tous ces frais, elles ne le feroient jamais que par exécution militaire, par le fer & le feu ; témoins les villes de Cahors & de Narbonne, à qui les parties ont dit : Vous voulez nos revenus ; quelque tems après, vous laisserez nos pauvres ; ce ne seroit que des procès entre nous. Et ces deux grandes villes ont aussi dit aux entrepreneurs d'un tel ouvrage : Vous voulez faire une cloaque de nôtre ville, en y amassant tous les pauvres de l'Evêché ; ils nous aporteront toutes sortes de maladies, nous n'avons pas un assez grand nombre de personnes capables, & sans affaire pour la conduite de si grands hôpitaux, & de tous les procès & suites qu'il faudroit faire pour forcer les petites villes à payer leurs taxes ; de sorte que ce dessein s'est évanoui à Narbonne & à Cahors.

XIV. *Les ennemis de nos hôpitaux disoient encore que le peuple est trop miserable à present, qu'il faut attendre un meilleur tems.*

XIV. Le tems de misere est le meilleur : les pauvres ne meurent point de faim ; donc on leur fait l'aumône ; cette aumône comme il a été dit, sera plus que suffisante, dés qu'il y aura des hôpitaux, parce que le nombre de ces pauvres diminuera des deux tiers, pour les raisons ci-devant dites ; outre cela tous les hôpitaux presque de la Chrêtienté ont été établis pendant la guerre, la peste & la famine, comme nous avons fait voir ailleurs ; plus la misere est grande, & plus l'on s'efforce de donner ; les plus petites villes & les plus pauvres qu'on diroit entierement ruinées, si la peste y prenoit, trouveroient dequoi nourrir & enfermer les pestiferés, ou leur faire du moins des cabanes.

XV. *Qu'il est impossible d'établir ces hôpitaux dans les villes où il y a grand nombre d'huguenots, qui d'ordinaire sont les plus riches à cause de leur union ; & refusent d'y contribuer.*

XV. C'est dans ces villes demi-huguenotes où la chose est plus facile ; on mande en la maison de ville le Ministre & les Anciens ; on leur dit que, suivant l'ordre du Roi, on a resolu d'établir un hôpital général, que leurs pauvres y seront reçus au terme de l'édit de Nantes, qu'on les prie d'y contribuer suivant leur force, qu'ils ayent à en parler à chaque chef de famille, & être fidelles à mettre tous les mois leurs aumônes par les mains de leurs Ministres en celles du Trésorier ; qu'autrement on les taxera, que les taxes forcées ont de mauvaises suites, &c. On voit par expérience que leurs aumônes sont incomparablement plus grandes que celles des Catholiques par proportion à leurs biens.

XVI. *Qu'on vient de dépouiller les maladeries & leproseries, & donner les revenus de ces hôpitaux à des Chevaliers de saint Lazare, gens qui sont mariés, qui ont les bras croisés, qu'un jour on en fera de même des hôpitaux généraux, & qu'ainsi c'est folie d'en établir & d'y rien donner.*

XVI. On n'a touché qu'à celles qui avoient abandonné le soin des pauvres, on n'a pas même touché à celles qui sont unies aux hôpitaux généraux, ou à celles des malades des villes ; mais quand il arriveroit tout ce dont ces faux prophetes nous menacent, les Fondateurs auront gagné un Royaume dans les cieux, auront-ils sujets de se plaindre d'avoir perdu leur tems & leur argent.

XVII. *Que les hôpitaux généraux diminuent les aumônes des Religieux mendians, des hôpitaux des malades, & la dévotion de faire dire des Messes.*

XVII. L'expérience fait voir le contraire par tout où il y a des hôpitaux, Jesus-Christ a promis d'augmenter les biens des charitables, & que plus ils donneront, plus il leur donnera le moyen & l'envie de donner, comme S. Bernard le faisoit voir pendant la guerre de la Terre sainte de son tems, que plusieurs donnoient tout leur superflu & le commode.

XVIII. *Que ces hôpitaux commencés à la Capucine sans revenus ni bâtimens, tomberont en peu de tems.*

XVIII. On voit le contraire, ces 40. à 50. établis depuis trois ans, ont déja des revenus, & commencent à bâtir ; ceux des malades n'ont pas été bâtis ni rentés en un jour, mais quand il seroit vrai que ces hôpitaux à la Capucine ne dussent durer que 24. heures, on aura donné du pain aux pauvres & quelque instruction chrêtienne, sera-ce un mal ?

XIX. *Enfin les ennemis des hôpitaux disent que toute nouveauté est suspecte & odieuse, qu'il n'y en avoit point dans la primitive Eglise, qu'on n'enfermoit point les pauvres, qu'ils étoient néanmoins secourus & instruits à la pieté ; & qu'enfin Jesus-Christ a dit, il y aura toûjours des pauvres parmi vous. Qu'il y a à craindre que si ces hôpitaux généraux étoient établis & ces confrairies de la charité pour assister toute sorte de necessiteux sains & malades, honteux & prisonniers, hérétiques, convertis, &c. le Roi ne taxât ensuite pour leur entretien les Evêques, Abbés, Curés, &c. les Seigneurs des Fiefs, Nobles, Bourgeois, Officiers, paisans, &c.*

XIX. Il est vrai, il y en aura toûjours, afin que les bons pauvres se sactifient par leur patience & contribuent au salut des riches, qui ne peuvent esperer le Ciel que par leurs aumônes. Mais l'Ecriture dit qu'ils ne mandieront pas, *non erit mendicus inter vos* ; c'est pour cela que les Apôtres & les Papes après eux ont ordonné à tous les Evêques & Curés, d'avoir un rôle de leurs pauvres & leur faire l'aumône spirituelle, qui est le catechisme, & leur donner la corporelle ; témoin le Pape S. Gregoire qui portoit toûjours sur lui le rôle de ses pauvres ; témoin encore S. Julien prémier Evêque du Mans, qui faisoit le semblable, & ces grands Archevêques S. Charles Borromée dans le dernier siecle S. Thomas de Villeneuve, Dom Barthelemi des Martyrs, & tant d'autres saints Prelats de nôtre France ; mais tous ne le font pas, quoiqu'exhortés par le Roi, par tant d'édits, arrests & lettres touchantes des années 1662. 1676. 1679. &c.

Cependant ils y sont obligés à peine de damnation & les Abbés, Prieurs, &c. sont aussi obligés par leurs fondations d'instruire les pauvres & leur faire l'aumône ; comment s'en acquitter, & être à Paris &

faire le catechisme aux Pauvres de leurs abbayes, qui sont à cent lieues d'eux. Il est vrai qu'il n'étoit pas besoin en ces tems-là d'hôpitaux généraux; mais à present que la plûpart ne le font pas, il en est besoin. On veut croire que le zele de ceux qui ne le font pas, est appliqué ailleurs, mais le peuple ne le croit pas & en murmure, & les hérétiques disent qu'ils sont ennemis de tous les établissemens charitables, de crainte qu'on ne leur demande des aumônes. Ils feront cesser la médisance, quand il leur plaira & se feront louer. Ils n'ont qu'à suivre l'exemple des Pasteurs charitables.

XX. De tout tems immémorial, en Languedoc entr'autres, les Evêques, Abbés, Prieurs, &c. étoient taxés par ordonnance de justice pour la nourriture des pauvres des lieux, où ils levoient les dîmes; dans ce siecle ils s'en sont fait decharger par arrêt du Conseil sur simple requête, parceque les pauvres n'ont point d'Argent à gage à la Cour, pour conserver leurs interêts; cela est contre les Capitulaires de Charlemagne de l'an 813.

XXI. Enfin le principal but des hôpitaux Chrétiens est d'instruire les pauvres à la pieté; on sait, que la plûpart d'eux menent une vie abominable qui les damne. On ne peut les instruire que dans ces hôpitaux en l'état où les choses sont réduites. On oblige les familles qu'on assiste dans leur maison de venir au Catechisme & Office divin, qui se fait dans ces hôpitaux, à peine de demeurer déchûs de l'aumône qu'on leur fait.

XXII. Quand tous les Evêques feroient des Catechismes tous les jours dans leurs Cathedrales & tous les Curés dans leurs Paroisses, s'ils ne font pas l'aumône aux mandians à l'issue, comme Jesus-Christ la fit à ceux qui l'avoient écouté sur la montagne; ils n'iront qu'à la porte des Eglises sans y entrer comme ils font à present; ils croient tout le tems perdu qu'ils ne mandient pas, tant ils craignent de mourir de faim. Cette crainte vient du demon, elle sort du plus profond de l'enfer, & cependant elle empêche l'établissement de ces hôpitaux & confrairies en beaucoup d'endroits, quoique l'experience fasse voir que depuis huit à neuf cens ans, que Chalemagne a ordonné l'établissement des hôpitaux des malades dans toutes les Villes, les Rois n'ont point taxé leurs sujets pour leur entretien, & neanmoins la nécessité des malades est bien plus pressante que celle des pauvres valides, mais la crainte de ces inhumains pourroit donner lieu à les taxer pour secourir toute sorte de nécessiteux, puis qu'ils refusent d'obéir à l'Evangile, qui les y condamne à peine de damnation. *J'ai eu faim, j'ai été malade & vous ne m'avez pas assisté. Allez maudits, &c.*

HOQUET. C'est un mouvement contre nature, causé par la convulsion des muscles du ventricule; il vient ou de plenitude, ou d'inanition, quelquefois il est causé pour avoir trop ri. Ainsi il est intérieur, ou extérieur.

Intérieur par le propre vice de l'estomac, ou de l'œsophage, on d'une apostume aux méninges, ou par l'inflammation des reins, de la matrice, du foie, ou des intestins.

Extérieur, par quelques blessures, ou par la qualité ou quantité des alimens, ou pour avoir bû à la glace, ou du vin par excés, ou pour s'être trop adonné aux femmes, ou pour avoir souffert long-tems la faim, ou usé sans modération de choses salées, ou épicées.

Si le hoquet arrive après un long sommeil, ou dans une defaillance, ou dans un tremblement, ou après l'avortement, il présage une mort prochaine.

Après le vomissement, si les yeux deviennent rouges & que le hoquet prenne, ce sont deux signes très-mauvais, ainsi que dans le *miserere*, ou dans une perte de sang considerable; à l'inflammation du foie & du cerveau, il est mortel.

Si ensuite du hoquet, il paroît un apostume du côté droit, ou sur le ventre, il n'augure rien de bon.

Après le hoquet, si on vient à perdre le jugement ou qu'il arrive convulsion, ce sont des signes aussi funestes, que s'il arrivoit aux plaies, aux blessures & aux coups.

Ceux qui d'ordinaire ont le hoquet, si-tôt qu'ils éternuent en sont délivrés.

Tout hoquet qui vient de pituite, se guérit par la soif, pourvû que la matiere ne soit pas corrompue, ou qu'elle derive d'une apostume.

Le hoquet qui est interrompu, n'est pas si dangereux, que celui qui continue toûjours.

Celui qui sera causé d'inanition est presque sans ressource, à moins qu'il n'arrive par des fiévres continues.

Remédes pour le hoquet.

A l'égard du hoquet qui proviendra de la qualité, ou quantité des viandes, & des vins qui engendrent des humeurs âcres, on observera la diete; ou l'on provoquera le vomissement.

S'il vient de chaleur, on usera de limonade, de cidre, ou de bonne tisanne.

S'il vient de froideur, on mâchera de l'anis, ou boira du bon vin sucré, ou du rossolis, ou du vin d'Espagne, ou d'autres semblables liqueurs.

Les enfans y sont fort sujets à cause qu'ils mangent goulûment, & plus qu'ils ne peuvent digérer, ce qui leur cause beaucoup de pourriture.

Il faudra leur appliquer un peu de thériaque sur le cœur, étendue sur du linge, ou sur un petit morceau; après cela leur donner de la poudre de rhubarbe, ou one once de sirop de chicorée composé, ou poudrer leur potage, ou leur viande d'un peu de marjolaine, ou du thim, ou leur donner à mâcher de l'écorce d'orange confite, ou de l'anis, ou de la coriandre, ou du fenouil sucré.

A d'autres, on fera passer le hoquet en recevant la fumée d'anis par le nés, ou en bûvant de sa décoction.

Si le hoquet vient d'humeur âcre, ou par de violens remédes, l'on donnera à prendre de l'huile d'amandes douces, ou de l'huile d'olive, ou du beurre frais, ou des bouillons avec de la poudre des yeux d'écrevisses, ou du corail préparé avec un peu de conserve de roses, ou huit grains de perles avec autant de corne de cerf préparée, dans une cuillerée de sirop de grenade.

La peur guérit aussi le hoquet, ou quelque forte ligature, soit aux doigts des mains, ou en quelqu'autre partie. On tient aussi que de faire glisser un anneau dans le doigt du milieu du bas en haut, ou du haut en bas, cela l'arrête sur l'heure; ou de sentir du castor, c'est pourquoy ceux qui y sont sujets en pourront toûjours porter sur eux; sinon l'on songera au fer à cheval que l'on aura rencontré, & on pensera à ce qu'on en fit alors. Quelques-uns appliquent des ventouses séches sur l'estomac, quand il est externe.

S'il dérive du foie, ou des autres endroits que l'on a nommés, on en trouvera les remédes dans leur article.

Il faut dans l'instant que le hoquet prend, tirer le doigt annulaire de celui qui en est atteint & il cessera.

Autres Remedes.

Faites mâcher trois ou quatre grains de poivre à la personne qui a le hoquet ; ou faites-lui prendre quatre gouttes de l'huile exprimée de graine d'aneth, mêlées avec demi-once d'huile d'amandes douces ; ou faites-lui boire un verre de bierre, ou de vin, dans lequel vous aurez fait bouillir des graines de pavot blanc, de carotte, de pourpier & d'aneth, une demi-dragme de chacune. Si le premier verre n'arrête pas le hoquet, il faut réiterer. S'il étoit causé par des vents, comme il arrive très-souvent, faites-lui prendre dans un peu de vin blanc deux scrupules de poudre de dictamen, ou de galanga, avec une dragme de theriaque.

H O R

HORMINON SAUVAGE.

Proprietés.

C'est une plante qui produit des feuilles semblables à celles de la sauge. Sa tige est haute d'un pié & demi, rude, quarrée, un peu velue & canelée. Sa fleur ressemble à celle de la sauge, tirant sur la couleur de pourpre ; elle laisse en tombant plusieurs gousses tournées contre terre, lui enferment une graine ronde & noirâtre, presque semblable à celle de calbitrichum.

Lieu.

Cette plante vient dans les campagnes, & dans les prés. Elle fleurit en Juin, & Juillet.

Proprietés.

L'horminon sauvage a plus de force que celui des Jardins. La décoction de ses feuilles faite dans de l'eau, provoque les mois & l'arriere-faix des femmes, si on les fait asseoir dessus. Ses feuilles détrempées dans du vinaigre, & appliquées toutes seules ou avec du miel, resolvent toutes sortes d'apostumes larges, & les furoncles.

HORTOLAGE. C'est un terme assez barbare & assez grossier, pour signifier tout ce qu'il y a de plantes, legumes, & herbes potageres dans un jardin potager ; il n'est plus gueres en usage que parmi quelques Provinciaux.

H O T

HOTTE. C'est une maniere de manequin fait exprès pour l'attacher sur le dos avec des breteles, & par ce moyen porter facilement quelques fardeaux, par exemple, terre, sable, pierre, linge, fruit, &c. Le côté qui se place contre le dos est plat & plus élevé que tout le reste, qui est large & rond par en haut, & un peu pointu par en bas, & qu'on peut appeller le ventre ; la partie plus haute s'appelle collet.

H O U

HOU *hou, hou, après l'ami.* Ce sont les termes dont le valet de limier doit user, parlant à son limier, quand il laisse courre un loup & un sanglier.

HOUE. C'est une maniere de bêche renversée comme un crochet à fumier, & emmanchée d'un manche d'environ deux pieds de long, dont les Vignerons se servent pour labourer leurs vignes, craignant, disent-ils, de blesser les racines avec la bêche ordinaire. Quelques Jardiniers même se servent de cet instrument pour labourer leurs jardins. Il y a des houes fendues en deux bras qui sont un peu pointues pour travailler dans les terres fortes &

pierreuses ; un habile laboureur, qui est accoûtumé à se servir de cet outil, remue beaucoup de terre en peu de tems, mais aussi il n'entre pas si avant que celui qui se sert de la bêche ordinaire.

HOUBLON, en latin *lupulus.* C'est une plante que l'on distingue en mâle & femelle. Le houblon femelle ne differe du houblon mâle, qu'en ce qu'il vient plus bas & qu'il ne porte point de fruits.

Description.

Le houblon d'ordinaire s'entortille aux arbres, & à ce qu'il rencontre. Ses feuilles sont découpées comme celles de la vigne en cinq endroits, & sont rudes comme celles de concombre. Ses sarmens sont longs, âpres, velus & un peu épineux. Ses fleurs sont d'une couleur blafarde, rangées en raisin, d'où sortent quantité de petites bourses qui pendent, entassées les unes sur les autres ; elles sont de couleur jaunâtre, & enferment une graine noire & amere.

Lieu.

Les domestiques viennent dans les jardins. Les sauvages croissent le long des haies & des arbrisseaux, fleurissent en Août & sont mûrs en Septembre.

Proprietés.

Le houblon est sec & chaud ; mais les cimes que l'on mange cuites en salade sont plûtôt humides & froides, que chaudes ; elles ne laissent pas de purger le sang, d'amollir le ventre, de desopiler le foie & la ratte, sont fort bonnes au goût. Les fleurs de houblon entrent dans la composition de la bierre, qui est plus ou moins forte selon la quantité qu'on y en met.

La décoction de sa racine est apéritive ; pour la rendre sudorifique ; on en fait macérer une livre pendant une nuit, dans huit livres d'eau, qu'on fait bouillir ensuite jusqu'à la consomption du tiers. Pour en augmenter la vertu, on y ajoûte les racines de persil, & de chiendent. La dose de cette tisanne est de huit onces. Le malade doit se tenir au lit, & se bien couvrir.

Les tendrons, ou jeunes tiges du houblon infusées pendant la nuit sur les cendres chaudes, dans vin blanc, ou dans le petit lait, purifient le sang, dissipent les dartres, la gratelle, & autres maladies de la peau. On peut aussi faire macérer ces tendrons dans un bouillon de veau, comme la fumeterre. On mêle quelquefois le houblon avec cette derniere plante, pour en faire un sirop qui est très-utile dans le scorbut.

On mange les boutons, ou sommités du houblon, & on les apprête de la même maniere que les asperges. Quand on veut s'en servir pour garniture, on ne leur laisse que le verd, on les fait bouillir un bouillon dans de l'eau, puis les ayant égoutés, on les met dans un plat avec un peu de beurre, un filet de vinaigre, un peu de bon bouillon, sel & muscade, & on les fait mitonner.

HOUILLE. *Voyez* PROFITS.

HOUPER *un mot long ou deux.* Terme de chasse. C'est quand un Veneur appelle son compagnon, lors qu'il trouve un cerf ou une autre bête courable, qui sort de sa quête & entre en celle de son compagnon.

HOUX C'est un arbrisseau, ou espece de buisson toûjours verd, ayant le tronc & les branches lisses, l'écorce extérieure verte, & celle de dessous pâle, ses feuilles sont armées de piquants ; son bois est très-dur, & si pesant qu'il ne surnage point, & qu'il va toûjours au fond de l'eau.

Le petit houx qu'on nomme autrement houſſon, fragon, ou frelon, & buis piquant, eſt une plante qui croît à la hauteur d'une coudée, & quelquefois plus. Elle pouſſe pluſieurs tiges; les feuilles ſont toûjours vertes, & ont à peu-près la figure do fer d'une pique, avec une pointe fort aigue. On fait des balays, oo houſſoirs des tiges du petit houx ramaſſées enſemble, & attachées au bout d'un manche de bois; ſa racine eſt en uſage en Médecine, elle entre dans les tiſannes, les bouillons, & les apozemes. Elle eſt propre dans l'hidropiſie, la jauoiſſe, les pâles couleurs, la gravelle, & la nephretique. Pour réſoudre les tumeurs ſcrophuleuſes, on fait infuſer un gros de racine de petit houx avec autant du ſel de grande ſcrophulaire, & de filipendule, dans un demi ſetier de vin blanc, & l'on en fait prendre à jeun pluſieurs matins de ſuite. Ses ſemences s'emploient dans la bénédiâte laxative, & les bayes dans une conſerve très-utile contre l'ardeur de l'urine.

HOUZURES, *en creture*. Terme de chaſſe. C'eſt quand un ſanglier vient de ſortir du ſouille, qu'il entre dans le bois où il met de la crotte ſur les branches en s'y frottant, ce qui ſert à en connoître la hauteur.

HUI

HUILE. C'eſt une liqueur, dont les particules ſont accrochées les unes aux autres, & qui prennent aiſément feu. On diſtingue pluſieurs ſortes d'huile. Elles ſe forment toutes dans la terre extérieure. Celles qui ſont vers ſa ſurface en grande abondance, produiſent des fontaines, qui ſont très-rares, telles ſont en France la fontaine de Gabian, dont l'huile eſt excellente pour l'encloüre des chevaux, & dans l'Archipel, celles qu'on appelle huiles de Petrole, parce qu'elles ſortent des rochers & des lieux pierreux.

Il y a d'autres huiles qui s'élevent dans l'air où elles compoſent des exhalaiſons, dont quelques-unes retombent enſuite ſur les bleds & les foot périr.

La plûpart des plantes & des animaux contiennent des huiles; on tire les huiles des plantes comme celles de la lavande & du romarin par le refrigeratoire, le ſerpentin, & le bain vaporeux. On ſépare par expreſſion l'huile des noix & des amandes, en les pilant & en les mettant à la preſſe. On retire auſſi de l'huile de pluſieurs matieres compoſées, comme du papier, & des briques.

Les Chimiſtes & les Médecins donnent encore le nom d'huiles à ces ſucs épaiſſis qui découlent de pluſieurs arbres, comme ſont les baumes, les reſines, les gommes. Elles contiennent encore quelqu'autre matiere, car on en retire l'huile par le moïen de la cornue, comme on le fait auſſi des racines, des feuilles, &c.

Enfin il y a des huiles qui ſont mêlées avec des parties de terre, & qui entrent dans la compoſition des métaux & des mineraux.

Celles-ci ſont connues plûtôt ſous le nom de ſouphre, qui eſt encore one autre eſpece d'huile d'une conſiſtance ſolide. Il eſt très-difficile, pour ne point dire impoſſible, de ſeparer les ſouphres des métaux & des mineraux.

On voit par ce que nous venons de dire, qu'on diſtingue en général trois eſpeces d'huile. La prémiere eſt liquide, elle retient le nom d'huile. La ſeconde eſt d'une conſiſtance qui approche de la ſolide, on l'appelle gomme ou reſine. La troiſiéme eſt ſolide, parce qu'elle eſt unie intimement aux parties minerales, ou plûtôt, parce que ce ſont ces mêmes parties minerales, qui ont les proprietés des huiles, & c'eſt ce qu'on nomme ſouphre des métaux & des mineraux.

HUILE D'OLIVE. L'olivier eſt grand, haut & branchu, ayant les feuilles longues, aigües au bout, épaiſſes & graſſes, attachées à une queue fort courte, vertes par-deſſus, & blanchâtres par deſſous, & qui ne meurent jamais, ayant un goût amer, & un peu âcre. Ses fleurs ſont blanches, & attachées en grapes, deſquelles ſortent les fruits qui ſont verds au commencement, & après pâles, enſuite purpurés, & enfin deviennent noirs. Leur huile ſert de contrepoiſon, & a pluſieurs autres uſages que perſonne n'ignore.

Pour dérancir l'huile d'olive.

Mêlez-y de l'alun de glace, ou bien de l'eau bouillante; il faut remarquer que l'huile ne ſe prend pas dans laquelle l'anis aura trempé: ſi on l'expoſe au ſoleil, ou au feu, il en arrivera de même.

Maniere de faire l'huile d'olive.

On cueille les olives au mois de Decembre, lorſqu'elles commencent à changer de couleur; avant que de les preſſurer, on les étend ſur le plancher pour les laiſſer repoſer pendant quelque-tems, il faut avoir eu ſoin de les nettoyer, & de laver même dans l'eau chaude celles qui ſeroient ſales ou mal propres. Quand on a étendu les olives ſur le preſſoir, on les preſſure d'abord fort doucement & peu à peu lorſqu'elles ſont briſées; on les ramollit & on les broye plus fortement en mettant du ſel, dont il faut près de deux livres pour chaque boiſſeau d'olive. Enfin oo preſſe les noyaux avec des paniers neufs ou des reglettes ſuivant l'uſage du païs.

Pour ne point mêler ces trois ſortes d'huiles tirées par trois expreſſions differentes & par dégrés, on doit les recevoir dans des cuvettes ſéparées & les diſtinguer les unes des autres. La prémiere huile tirée par une douce expreſſion eſt meilleure que les autres. Ces cuvettes ſont ordinairement faites de bois, & ce ſont les meilleures. On conſerve l'huile dans des pots de terre préparés exprès.

Il faut prendre garde qu'il n'entre aucune fumée dans l'huilerie, il ſeroit bon même de ſe paſſer de lampe allumée, ſi cela ſe pouvoit.

Pour empêcher que l'huile ne ſe géle l'hiver avec la lie, on y mettra du ſel nitre recuit & broié. Quelque quantité qu'on en mette, l'huile n'en prend point.

Uſages.

L'huile d'olive a beaucoup de proprietés; tout le monde ſait qu'elle ſert d'aſſaiſonnement aux ſalades; on s'en ſert auſſi pour les fritures; & elle entre dans toutes les huiles compoſées, dont elle eſt la baſe. Lors qu'on s'en ſert pour les medicamens, il faut choiſir la plus vieille.

Maniere de faire l'huile d'amandes.

HUILE D'AMANDES DOUCES. Prenez de belles amandes nouvelles ſéparées de leurs coquilles; frottez-les bien dans des linges, pour en faire tomber une eſpece de craſſe rougeâtre qui eſt attachée à la peau; quand elles ſeront bien nettes, pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & les ayant réduites en pâte, enveloppez cette pâte dans une poche, ou ſac de toile bien forte, & mettez-la ſous la preſſe, entre deux planches de bois de noyer, d'une grandeur ſuffiſante pour l'opération que vous voulez faire. Mettez deſſous, ou un peu à côté de la preſſe un vaiſſeau bien propre pour recevoir l'huile, quand elle coulera; on ſe ſert ordinairement

rement d'un plat, ou autre vaisseau de fayance. Ensuite pressez la pâte, tout doucement d'abord, pour ne pas crever la toile, & quand vous aurez fait couler une certaine quantité d'huile, vous pressérez aussi fortement qu'il vous plaira. Il faut garder cette huile dans une bouteille de verre ou de fayance bien bouchée. Elle est fort adoucissante, appaise les tranchées des femmes en couche, & des petits enfans, aussi - bien que les douleurs de la colique nephretique, en excitant l'urine, & poussant le gravier, les phlegmes, & même la pierre des reins dans la vessie; elle est souveraine dans la toux, & dans les inflammations du gosier & de la poitrine causées par l'acreté de la pituite, aussi-bien que dans la dissenterie. On peut la donner depuis deux dragmes jusqu'à une once & demi. Quand elle entre dans les juleps adoucissans la dose est d'une once, avec autant de sirop de nenuphar, de pavot blanc, ou de capillaire, & dans les lavemens émolliens, elle est depuis deux jusqu'à trois onces. Pour appaiser la toux opiniâtre, on mêle cette huile avec partie égale de quelqu'un des sirops ci-dessus, & le malade suce ce mélange à petites doses & à plusieurs reprises avec un petit bâton de reglisse effilé par le bout en forme de petite broisse. Elle est propre aussi pour ramolir les duretés extérieures. Il faut la faire tiedir avant d'en frotter les parties malades.

Huile d'amandes ameres. Elle se tire avec les mêmes préparations & de la même maniere que celles des amandes douces; mais il est à propos de faire chauffer la pâte sur un petit feu, dans une terrine vernissée; afin qu'en dissipant une grande partie de l'humidité aqueuse qu'elle contient, l'huile puisse se conserver plus long-tems sans se rancir. C'est l'avantage qu'a cette huile sur celle des amandes douces, car elle est douce aussi, & elle a presque toutes les mêmes proprietés. Elle est diuretique, & pousse la pierre & la gravelle hors des reins. Elle adoucit les douleurs, éteint les inflammations, & amollit les duretés. Elle est bonne sur-tout pour les maladies de la matrice. On la donne interieurement depuis demi-once, jusqu'à deux onces. Elle est propre contre la surdité, il faut en distiller quelques goutes dans les oreilles en pressant du coton qui en sera imbibé. On y peut ajoûter un peu d'eau-de-vie. On la substitue souvent à l'huile de ben dans les essences parfumées, mais elle se rancit à mesure que le parfum des fleurs se dissipe, au lieu que celle de ben ne se rancit jamais.

Il ne faut pas jetter aux poules la pâte des amandes ameres, car c'est un poison mortel pour ces sortes d'animaux. On peut exprimer de la même maniere l'huile des noix, des avelines, du ben, des noyaux de pêches, d'abricots, &c. Aussi-bien que celle des graines oléagineuses; mais il faut faire chauffer celles qui ont peu d'huile, ou dont l'huile est figée. On les pile bien auparavant, & ensuite on les expose à la vapeur de l'eau, ou du vin.

Huile de Noix. On ôte les coquilles & les ailes des noix, on pressure l'amande sous une meule pour en faire sortir l'huile.

Usages

L'huile de noix sert à la peinture, parce qu'elle seche plûtôt. On l'employe quelquefois pour la friture & dans la patisserie. Les païsans en font la soupe.

Quand l'huile de noix a été tirée sans feu, comme on tire celle des amandes douces, elle est fort propre pour appaiser la colique, & les tranchées; elle est aussi fort détersive, & les Dames s'en servent pour se décrasser & se rendre le teint plus vif.

Secret pour ôter une tache d'huile sur quelque étoffe.

Faites calciner des os de pieds de mouton, que vous réduirez en poudre; mettez de cette poudre aux côtés de la tache, laissez-la pendant une nuit. Si cette tâche n'étoit point ôtée, il faudra faire la même chose une seconde fois. Observez que la tache ne doit point être vieille.

Huile de navette.

La navette est une graine à peu-près comme celle des raves, qui se cultive dans la Bourgogne, de la maniere que l'on cultive les raves, c'est-à-dire, qu'après avoir coupé le blé, on donne un labour à la terre le plus profond qu'on peut, & on reseme ensuite sur cette terre labourée la graine de navets; en la semant, on la prend avec les trois doigts, & on la seme le plus loin qu'on peut jusqu'à la moisson faite, afin que la racine soit assez forte pour resister aux plus grandes gélées, & après l'hiver elle fleurit & monte en graine, qui mûrit comme les raves en ce païs; on coupe la tige, on la bat sur des draps qu'on étend sur terre, afin que la graine ne se perde pas en terre, on la vane avec le vent, ou bien on la passe avec des cribles faits de crin pour en ôter la paille; il est bon cependant qu'il y demeure un peu de paille ou gousse pour nourrir ce grain. Et afin que le grain ne se diminue, & ne ride point, on met cette graine ensuite dans des tonneaux, où on la laisse jusqu'à ce qu'on en veuille tirer l'huile. Avant que de faire l'huile, il faut derechef la vaner pour en tirer toute la poussiere.

Et pour en tirer l'huile, on la porte chez ceux qui font les huiles, & aux pressoirs, où elle est broyée sur la meule le plus qu'on peut. On la chauffe ensuite dans une chaudiere dressée sur un fourneau de pierre ou de brique, & on verse dessus, à mesure qu'elle chauffe, une écuellée d'eau pour empêcher qu'elle ne brûle. Pour en faire mieux rendre l'huile, il faut avoir soin de remuer cette graine en la chauffant, & de n'y pas mettre trop d'eau, ce qui la rendroit moindre pour l'usage de la lampe. Cette huile est en usage non-seulement pour éclairer, mais aussi pour le ménage, si on le veut: de cette maniere la plus fraîche & la plus recente est la meilleure pour manger.

On la met dans une poële à frire, dans laquelle on la fait cuire avec un oignon & une croute de pain, jusques à ce que l'oignon & l'huile ne petillent plus, &c.

On fait encore des huiles d'olivette, de cannelin, de chenevé, qui est une petite graine, semblable à celle du millet. Toutes ces huiles se font aussi en Bourgogne de la maniere qu'on a décrite ci-dessus.

Pour empêcher que l'huile ne fume.

Il faut faire distiller du jus d'oignons & le mettre au fonds de la lampe, & l'huile par-dessus.

Huile de coings.

Faites infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, trois livres de rapures de coings, dans trois livres d'huile d'olives; il faut que le vaisseau soit bien couvert. Ensuite faites bouillir l'infusion tout doucement, pendant un quart d'heure; puis l'ayant coulée avec forte expression; faites-y infuser encore pareille quantité de rapure de coings; faites bouillir comme ci-dessus, jusqu'à consomption de l'humidité; passez l'huile en exprimant fortement, & gardez-la dans un vaisseau bien net, pour l'usage. Cette huile est astringente & arrête les sueurs immoderées; on en frotte l'estomac, la poitrine, & l'épine du dos, elle fortifie toutes ces parties. On en use aussi

dans des lavemens astringens ; la dose en est depuis une demi-once jusqu'à une once & demi.

Huile de giroflée jaune

Prenez une bouteille qui ait le cou large, remplissez-la de fleurs de giroflée, ensorte pourtant qu'elles ne soient pas foulées ; versez par dessus de bonne huile d'olives, jusqu'à ce qu'elle surnage. Bouchez ensuite la bouteille, & exposez-la au soleil pendant tout le tems de la canicule. Il faut frotter de cette huile trois ou quatre fois le jour les jointures des enfans noués, & continuer jusqu'à parfaite guérison.

Huile d'hypericum, ou millepertuis simple.

Prenez des sommités d'hypericum cueillies nouvellement, & dans le tems qu'il y paroît sous la fleur un petit bouton, qui renferme la semence ; faites-les infuser dans l'huile d'olive, de la même maniere qu'on prépare l'huile de roses. Cette huile simple est fort bonne ; mais elle n'a pas tant de vertu que la composée, dont voici la préparation.

Huile d'hypericum composée.

Ayez une cruche de terre vernissée, mettez-y trois livres de sommités fleuries d'hypericum cueillies comme nous venons de le marquer ci-devant, & un peu concassées. Versez par dessus six livres d'huile d'olive, avec un peu moins de deux demi-setiers de bon vin rouge, & faites que la liqueur surnage au-dessus des fleurs. Ensuite faites infuser pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes, ou au bain-marie, ayant soin de remuer & d'agiter de tems en tems la matiere, avec une grande cuiller, ou spatule de bois. Faites bouillir après cela pendant deux heures : puis coulez la liqueur avec forte expression. Après cela vous mettrez de nouvelles sommités d'hypericum dans l'infusion que vous ferez bouillir, & que vous coulerez & exprimerez de la même maniere, vous réitererez la même chose une troisiéme fois, & vous observerez de faire bouillir les fleurs nouvelles un peu plus long-tems qu'aux deux premieres fois, c'est-à-dire, pendant environ deux heures & un quart. Alors vous coulerez & exprimerez comme ci-devant ; puis ayant laissé reposer la liqueur, vous la verserez par inclination dans un autre vaisseau, pour la dépurer. Ensuite vous nettoyerez bien vôtre prémiere cruche ; vous y remettrez vôtre huile, & vous la ferez chauffer à un feu lent, pour y faire dissoudre deux ou trois livres de bonne thérébentine de Venise ; la dissolution étant faite, vous ôterez le vaisseau du feu ; vous verserez la liqueur dans une autre cruche bien nette, au cou de laquelle vous suspendrez un nouet qui doit tremper dans l'huile, & dans lequel vous aurez enveloppé trois gros de safran, lequel doit être au large dans le nouet.

Cette huile est excellente pour guerir toutes sortes de playes, & même la goutte & la sciatique ; car elle est déterfive, attenuante, fortifie les jointures, & dissipe les humeurs visqueuses. On l'employe aussi dans les digestifs, baumes, cataplâmes, & dans les injections vulneraires. Elle est bonne encore pour la brûlure, pour calmer le mal de dents, & pour les playes & maladies de nerfs.

Huile ou liqueur de mercure.

Cette préparation est une liqueur acide chargée de mercure.

Mettez dans une terrine de grais, ou dans un vaisseau de verre les lotions de la masse blanche dont on a fait le turbith mineral ; faites-en évaporer au feu de sable toute l'humidité, jusqu'à ce qu'il vous reste au fond une matiere en forme de sel, qui pesera deux onces & une dragme ; transportez la terrine à la cave ou en un autre lieu humide, & l'y laissez jusques à ce que cette matiere soit presque tout-à-fait reduite en liqueur.

Proprietés.

On s'en sert pour ouvrir les chancres vénériens, & pour consumer les chairs, avec des plumaceaux.

Cette liqueur n'est autre chose que le mercure tellement pénétré & divisé par les esprits acides du vitriol, qu'il se resout comme un sel en humidité. Or comme il tient ces esprits attachés, il mange & il corrode par tout où il se rencontre, comme feroit un sublimé corrosif.

On peut faire cette liqueur avec l'esprit de nitre, & elle sera encore plus violente ; mais comme elle peut alors trop pénétrer & causer des accidens dangereux, j'aimerois mieux la préparer, comme nous avons dit, avec de l'huile de vitriol.

Si l'on jette quelques goutes d'huile de tartre faite par défaillance sur cette liqueur, il se fera à l'instant un précipité de mercure, parceque l'alkali du tartre aura rompu les pointes qui tenoient le mercure suspendu.

Autre huile de mercure.

Cette préparation n'est autre chose que du sublimé corrosif dissout dans de l'esprit de vin.

Pulvérisez subtilement une once de sublimé corrosif, & mettez-la dans un matras, versez dessus quatre onces d'esprit de vin bien rectifié sur le sel de tartre, bouchez bien votre matras, & laissez tremper la matiere à froid pendant sept ou huit heures, le sublimé se dissoudra ; mais s'il étoit demeuré quelque chose au fond, versez la liqueur par inclination ; & ayant mis sur la matiere encore un peu d'esprit de vin, faites-la tremper comme devant pour achever de la dissoudre : mêlez vos dissolutions & gardez-les dans une phiole bien bouchée.

Proprietés.

Cette huile de mercure est plus douce que la précedente. Elle est propre aux chancres vénériens, principalement quand on y craint la gangrene ; on s'en peut servir avec des plumaceaux comme de l'autre.

L'esprit de vin bien rectifié dissout le sublimé corrosif, mais il n'a pas la force de dissoudre le vif argent, ni même le sublimé doux ; la raison en est qu'étant un mercure extrêmement rarefié, & déja comme suspendu par les acides, l'esprit de vin s'y introduit peu à peu, & en délaye les parties ; mais le vif argent & le sublimé doux ayant des parties trop resserrées & trop compactes, l'esprit de vin qui n'est qu'un souphre rarefié, ne peut pas donner des secousses assez fortes pour les disjoindre.

Cette liqueur est plus douce que la précedente, parceque l'esprit de vin qui est un souphre, lie & embarasse les pointes acides du sublimé corrosif ; ensorte qu'elles ne peuvent pas agir avec tant de force que si elles étoient en liberté.

Huile & esprit de Gaiac.

Cette opération est une séparation des parties liquides du gaiac, d'avec sa partie terrestre.

Prenez du bois de gaiac rapé, ou scié en petits morceaux ; remplissez-en les trois quarts d'une grande cornue que vous placerez dans un fourneau de reverbere, & vous y joindrez un grand balon pour recipient. Commencez la distillation par un feu du premier degré, afin d'échauffer doucement la cornue, & de faire distiller l'humidité aqueuse, qu'on appelle phlegme. Continuez-le en cet état jusqu'à ce qu'il ne

tombe plus de goutte ; ce qui montrera que tout le phlegme sera distillé. Jettez ce qui sera dans le recipient comme inutile ; & l'ayant radapté au cou de la cornue, luttez exactement les jointures. Il faut ensuite augmenter le feu par degrés, les esprits & l'huile sortiront en nuages blancs ; continuez le feu jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien, laissez refroidir les vaisseaux & deluttez-les ; versez ce que le recipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris qu'on aura mis sur une bouteille ou sur un autre vaisseau, l'esprit passera & laissera l'huile noire, épaisse & fort fetide dans l'entonnoir, versez-la dans une phiole & gardez-la.

Proprietés.

C'est un fort bon reméde pour la carie des os, pour le mal des dents, & pour nettoyer les vieux ulceres. On peut la rectifier, comme nous avons dit de l'huile de succin, & s'en servir intérieurement dans l'épilepsie, dans la paralisie, & pour faire sortir l'arriere-faix après l'accouchement. La dose est depuis deux goutes jusques à six.

L'esprit de gaiac peut être rectifié en le faisant distiller par un alembic, afin d'en separer quelque peu d'impureté qui pourroit être passée avec lui, il chasse par transpiration les humeurs, & il excite les urines ; la doze est depuis une demi dragme jusqu'à une dragme & demi. On s'en sert aussi mêlé avec de l'eau de miel pour nettoyer les ulceres invétérés.

Vous trouverez dans la cornue du charbon de gayac, que vous réduirez en cendre, en y mettant le feu qu'il prendra plus aisément que d'autre charbon ne feroit. Calcinez ces cendres dans le fourneau d'un Potier pendant quelques heures, puis faites-en une lessive avec de l'eau, laquelle étant filtrée, vous en ferez évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grais au feu de sable ; il vous restera le sel de gayac que vous pourrez blanchir en le calcinant à grand feu dans un creuset.

Proprietés.

Ce sel est apéritif & sudorifique, il peut servir comme tous les autres sels alkali, à tirer les teintures des végétaux ; la doze est depuis dix grains jusqu'à une dragme, dans quelque liqueur appropriée.

La terre appellée *Caput mortuum*, ne peut servir à rien.

On peut tirer de cette maniere, les cinq substances de tous les végétaux ; mais comme la force du feu leur laisse une odeur ingrate d'empireume, on a inventé d'autres moyens pour tirer l'huile des aromates, nous les décrivons dans l'article de la DISTILLATION.

Durant la distillation des esprits, il ne faut pas pousser le feu trop fort ; car comme ils sortent avec grande rapidité, ils casseroient ou la cornue ou le recipient.

Quoique le gayac qu'on employe, soit fort sec, on en tire beaucoup de liqueur ; car si vous avez mis dans la cornue quatre livres de ce bois, à seize onces la livre, vous retirerez treme-neuf onces d'esprit de phlegme, & cinq onces & demi d'huile ; il restera dans la cornue dix-neuf onces de charbon, duquel on peut tirer une demi once ou six dragmes au plus d'un sel alkali.

L'esprit de gayac est aqueux, comme ont coûtume d'être les autres esprits tirés des bois par une distillation semblable à celle-ci. Ce n'est qu'un sel effeutiel qui a été rarefié par le feu & poussé avec du phlegme dans le recipient. Cet esprit a une odeur de rôti, qui n'est point trop désagréable, son goût est aigrelet & un peu acre, ce qui vient du sel essentiel, qui fait sa vertu.

L'esprit de gayac noircit comme de l'encre, quand on y dissout un peu de vitriol ; il ne fermente point avec l'esprit de vitriol, ni avec les autres acides ; il ne fermente pas même sensiblement avec les liqueurs alkalines ; mais il fermente un peu avec les sels alkali secs, & avec les pierres d'écrevisse pulverisées, il ne faut point troubler la dissolution du sublimé corrosif ; il rougit la teinture du tournesol. Toutes ces experiences montrent que l'acidité prédomine dans cet esprit.

L'huile de gayac est acre à cause des sels qu'elle a enlevés avec elle ; c'est aussi la pesanteur de ces sels qui la précipite au fond de l'eau ; l'huile de buis, & la plûpart des autres huiles qui sont tirées de cette façon, se précipitent aussi.

Proprietés.

Ces sortes d'huiles sont bonnes pour le mal des dents, parce qu'elles bouchent le nerf par leurs parties rameuses, empêchant que l'air n'y entre. De plus par le moyen des sels âcres qu'elles contiennent, elles délayent une pituite qui s'étoit arrêtée dans la gencive & qui causoit la douleur ; mais à cause de leur fétidité, on a bien de la repugnance à en mettre dans la bouche.

Quelques-uns voulant rendre l'huile de gayac plus pénétrante & plus déterfive qu'elle n'a coutume d'être, mêlent dans la cornue avec chaque livre de gayac une once de tabac sec ordinaire ; mais alors l'huile qu'on en retire me paroît bien acre pour être appliquée dans la bouche ; je la crois fort bonne pour la carie des os, pour déterger puissamment les vieux ulceres, & pour résister à la gangrene.

Le sel fixe est un alkali qui agit à peu-près comme les autres ; il est néanmoins assez vrai-semblable que les sels fixes des végétaux, si calcinés qu'ils soient, retiennent toûjours quelque vertu de la plante dont ils sont tirés.

Si l'on calcinoit encore la terre qui reste, l'on en pourroit retirer du sel, mais en très-petite quantité.

Huile de gérofle per descensum.

Ayez plusieurs grand verres à boire, couvrez-les d'une toile médiocrement fine, enfoncez-la un peu dans le milieu pour y former un creux, & les extrémités au dessous de la coupe du verre avec du fil, ou un petit cordon. Ensuite remplissez le creux de poudre de cloux de gérofle ; couvrez le verre d'une petite terrine, ou avec le bassin d'une petite balance. Mettez dans ce bassin des cendres chaudes, & renouvellez-les de tems en tems, autant qu'il sera nécessaire. La chaleur fera distiller d'abord au fond du verre un peu d'esprit de gérofle, & ensuite une huile que vous separerez par le moyen d'un entonnoir garni de papier gris. On ne fait cette séparation que lorsque la distillation est achevée, & qu'il ne coule plus rien.

L'huile de gérofle est bonne dans les fievres malignes & pestilentielles, elle fortifie le cerveau & l'estomac. On en donne deux ou trois gouttes, mêlées prémierement dans un peu de sucre candi, ou de jaune d'œuf, & on la fait dissoudre ensuite dans un peu d'eau de melisse, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée. Il faut que la phiole où l'on garde l'huile de gérofle soit bien bouchée.

L'esprit de gérofle est propre pour fortifier le cœur, & résister au venin, la dose en est depuis six goutes jusqu'à quinze dans une liqueur convenable. Cet esprit de gérofle est toûjours rouge.

Quand on tire l'huile de gérofle, il ne faut pas que la chaleur des cendres soit trop vive ; autrement l'huile ne seroit plus blanche, mais elle deviendroit rouge. Il faut avoir soin aussi de lever de tems en tems la petite terrine, ou le plat de balance qui est sur le

verre, afin de remuer la poudre de gérofle. Il ne faut pas oublier, qu'il faut que le fond du plat, soit uni exactement aux bords du verre, & qu'il n'y air aucun vuide pour empêcher l'évaporation.

Daes les maux de dents, on met une goute d'huile de gérofle sur la dent malade. Il y en a qui font dissoudre de l'opium dans cette huile, pour calmer plus promptement la douleur; mais on ne doit faire ce mêlange qoe dans l'extrême surdité, parce que ce remede peut causer la surdité.

Si l'on met de l'huile de gérofle dans un verre, ou autre petit vaisseau, & qu'on y ajoûte le triple d'esprit de nitre, il se fera une effervescence, ou ébullition très-forte, & qui durera loug-tems. Il arrive quelquefois que ce mêlange s'enflamme lui-même, principalement lorsqu'il est composé d'huile de gérofle faite dans l'Amerique, parce que la grande chaleur qui regne dans la partie de ce grand païs, d'ou l'on tire cette huile, la dépouille entierement de tout son acide, ce qui n'arrive pas en France, où le climat est plus temperé. Après le bouillonnement de cette liqueur, lequel repand dans l'air beaucoup de vapeurs dont l'odeur est assez agréable, elle se condense en forme de gomme, au fond du vaisseau. Si l'on veut enflammer promptement, & d'une maniere infaillibla, le mêlange dont nous venons de parler, il faut y ajoûter de la poudre à canon.

Huile de muscade.

Prenez une bonne quantité de muscade, & battez-les dans un mortier jusqu'à ce qu'elles soient presque en pâte. Ensuite les ayant mises dans un tamis, couvrez-les d'un morceau de toile bien forte, & d'un plat, ou autre grand vaisseau de terre. Mettez ensuire le tamis sur une bassine, ou autre semblable vaisseao, ou il y ait de l'eau jusqu'à moitié, ou environ; puis ayant mis ce vaisseau sur le feu, vous l'y laisserez jusqu'à ce que la fumée, ait tellement échauffé la terrine, qu'on n'y puisse plos souffrir la main. Alors vous retirerez la matiere, vous l'envelopperez promptement dans la toile, dont vous nouerez les quatre coins, & vous la presserez fortement entre deux plaques bieu chaudes, ayant soin de mettre auparavant la terrine dessous pour recevoir l'huile qui coulera. Vous la conserverez dans un pot bien bouché, pour vous en servir dans le besoin.

Elle est très-propre pour fortifier l'estomac. La dose est depuis six grains, jusqu'à dix dans un bouillon, ou dans quelque liqueur appropriée. On l'applique aussi extérieurement sur le creux de l'estomac, qu'on frotte auparavant, & l'on met un linge un peu chaud par-dessus.

On peut tirer de cette maniere les huiles vertes da macis, de fenouil, d'aneth, de carvi & d'anis.

Comme on mêle ordinairement avec l'huile de muscade, celle de mastich, nous allons donner la méthode de la faire.

Huile de mastich.

Mettez dans un pot vernissé du mastich réduit en poudre grossiere. Versez par dessus de l'huile rosat, & du viu le meilleur que vous pourrez trouver. Sur une livre de mastich, il faut mettre quatre livres d'huile rosat, & quatre onces de vin. Ensuire couvrez bien vôtre pot, & faites-le bouillir à uo feu doux jusqu'à ce que le mastich soit dissout, ce qui se fait fort promptement; alors coulez vôtre huile, & gardez-la dans un pot bien bouché.

Elle est propre pour fortifier les parties affoiblies. On en frotte la tête pour fortifier le cerveau, le creux de l'estomac pour les foiblesses de l'estomac; on fait la même chose pour les nerfs, les jointures, les muscles, &c. On l'employe aussi dans les lavemens pour la lienterie, la dissenteries, & autres flux de ventre. La dose en est depuis demi once, jusqo'à une once & demi.

On peut préparer de la même maniere d'huile des autres gommes seches.

Huile de myrrhe.

Faites durcir des œufs dans l'eau bouillante, dépouillez-les de leur coqoe, coupez-les en long par le milieu, ôtez-en le jaune, & remplissez de poudre de myrrhe, le creux ou le vuide que le jaune a laissé; puis réunissant les deux moitiés, & les liant avec do fil, vous les poserez sur de petits bâtons, que vous aurez disposés en treillis, au fond d'une terrine, & vous mettrez le tout à la cave, pour y rester pendant vingt-quatre heures. Il découlera au fond du vaisseao une espece d'huile, que vous garderez dans une phiole.

Elle est propre pour les rousseurs, & autres taches do visage, pour dissiper les dartres, & les cicatrices, ou inégalités que laisse la petite verole.

Huile de camphre.

Gratez bien menu avec un coutezu one onre de camphre. Mettez cette poudre peo-à-peu dans on mortier de bronze ou de marbre, & broyez-la toûjours avec le pilon, la délayant avec deux onces d'amandes douces, que vous mettrez aussi peu-à-peu.

Cette huile est propre pour guérir toute sorte de playes & même la goute.

Huile d'œufs.

Emiez dans une terrine le jaune de quarante ou cinquante œufs, après les avoir fait durcir; donnez un feu doux à la matiere, en l'agitant toûjours avec une spatule. Lorsqu'elle commencera à roussir, & qu'il en sortira une espece de moëlle fondue, vous mettrez la dite matiere dans une poche de toile de chanvre forte, & vous la presserez le plus fortement qu'il sera possible, entre deux plaques bien chaudes. L'huile jaune qui en sortira a presque toutes les mêmes propriétés que l'huile de myrrhe; outre cela elle est propre pour les brûlures, & pour les crevasses du sein.

Pour blanchir l'huile d'œuf, & lui ôter l'odeur d'empireume que le feu lui communique, il faut l'exposer la nuit, au mois de Mai, pendant une quinzaine de nuits, ayant soin de la remuer, & de l'agiter de tems en tems.

On peut aussi la blanchir par le moyen de l'huile de tartre. Il en faot mettre à proportion, c'est-à-dire, environ trois ou quatre cuillerées, sur la quantité d'buile que peuvent produire quarante œufs.

Remarquez que les œufs ne doivent pas être frais; mais de sept à buit jours au moins; parce que les œufs frais étant trop aqueux, il seroit difficile d'en separer l'huile. Il ne faut pas non plus qu'ils soient trop vieux, parce qu'on en tireroit moins, & que d'ailleurs l'odeur en pourroit être désagréable.

Huile de sucre.

On coupe le bout d'un gros citron, & après en avoir exprimé tout le jus, on le remplit de sucre fin, ou de sucre candi en poudre. Ensuire on le met dans un petit vaisseau de fayance, ou de terre bien net, & on fait bouillir le sucre un quart d'heure sur un feu de charbon; le sucre se change en une buile, qui ne se congele jamais, & qui est excellente pour les foiblesses & douleurs d'estomac, pour les rhumes, rhumatismes, catharres, maux de poitrine, &c.

Autre huile de sucre sans feu.

Creusez adroitement un gros citron, & l'ayant

rempli de sucre candi en poudre, portez-le à la cave, & suspendez-le au dessus d'une écuelle. Vous y trouverez une huile d'une odeur & d'un goût merveilleux dans les liqueurs, & qui est excellent pour les asthmatiques, & pour les pulmoniques.

Huile balsamique sulphurée.

Faites fondre dans un pot de terre vernissé une livre de souphre; ajoûtez-y autant d'huile de lin, & autant d'huile de plusieurs infusions des sommités de mille pertois. Le tout étant bien incorporé ensemble, & ayant versé par dessus autant d'eau bouillante qu'il en faut pour achever de remplir le pot, vous ramasserez avec une cuiller l'huile qui s'élevera, & pour la separer du peu d'eau que vous aurez enlevée avec elle, vous la verserez sur un papier gris, sur lequel elle restera, & l'eau passera à travers. Il faut auparavant tremper le papier gris dans l'eau.

Cette huile est propre pour guérir les playes & les ulceres, même ceux qui sont inveterés; elle résout les tumeurs naissantes, ou les mûrit pour les faire percer.

Huile & esprit de papier.

Pilez du papier blanc en petits bouchons, remplissez-en une grande cornue de grais ou de verre luttée; placez vôtre cornue dans un fourneau de reverbere. Adaptez-y un grand balon ou recipient, luttez exactement les jointures; faites dessous un très petit feu pendant deux heures pour échauffer la cornue; augmentez-le de deux ou trois charbons, & continuez-le ainsi pendant trois heures, poussez-le ensuite jusqu'au troisiéme degré; le balon se remplira de nuages blancs. Faites cesser le feu quand il ne sortira plus rien, l'opération sera achevée dans sept ou huit heures. Les vaisseaux étant refroidis, déluttez-les, versez tout ce que contiendra le recipient, dans un entonnoir garni de papier gris, l'esprit passera & il demeurera sur le filtre une huile épaisse, noire & de mauvaise odeur, gardez-la dans une phiole.

Propriétés.

C'est un fort bon reméde pour la surdité; on en met quelques goutes dans l'oreille avec un peu de coton de tems en tems; elle calme les bourdonnemens. Elle est bonne aussi pour les dartres & pour la gratelle, étant appliquée dessus. Elle soulage le mal de dents à peu-près comme l'huile de gayac. Elle est bonne encore pour appaiser les vapeurs histériques, on en fait sentir aux femmes attaquées de ce mal.

Il faut rectifier l'esprit en le faisant distiller au feu de sable par un petit alembic. C'est un apéritif; on en peut donner dans toutes les maladies où il est besoin de faire uriner; la dose est depuis six goutes jusques à vingt, dans quelque liqueur appropriée.

Pour faire sur le champ de l'huile de papier.

Faites plusieurs grand cornets de papier blanc, qui ayant une petite ouverture au petit bout; passez un de ces cornets par l'anneau d'une clef; mettez le feu au gros bout du cornet, il sortira alors par le petit trou qoi est au petit bout une fumée blanchâtre & humide, chargée d'une huile jaune extrémement âcre, qui s'écoulera peu à pen, & que vous pourrez recevoir en tenant au dessous une assiette un peu inclinée, à la distance de deux lignes, ou environ du petit bout du cornet. Vous ferez la même chose aux autres cornets; & par ce moyen vous pourrez faire telle qantité qu'il vous plaira d'huile de papier.

Huile de jasmin, que les Parfumeurs appellent improprement essence de jasmin.

Imbibez d'huile de bien de petits flocons de coton bien cardés; les ayant rangés dans un bassin, ou plat de fayance, vous les couvrirez d'une couche de fleurs de jasmin toutes fraiches, à l'épaisseur d'un doigt, & ayant mis par dessus le plat, un autre plat renversé, vous envelopperez le tout d'un drap, laissant les fleurs en digestion pendant trois ou quatre heures. Ensuite vous retirerez adroitement & peu à peu les premieres fleurs; puis vous en mettrez une couche de nouvelles, que vous laisserez en digestion, & que vous retirerez ensuite de la même maniere que ci-devant. Il faut réiterer la même chose dix ou douze fois; & quand vous verrez que vôtre coton est bien imbibé, vous le mettrez sous la presse, & vous aurez une huile fort odorante, que vous conserverez dans une phiole bien bouchée.

Elle est plus en usage dans les parfums qu'en Médecine, elle est propre comme presque toutes les bonnes odeurs, à réjouir l'odorat, & fortifier le cerveau. Vous pouvez suivre la même méthode, pour préparer les huiles de toutes les fleurs odorantes.

Huile d'iris.

Faites infuser au bain-marie, ou sur les cendres chaudes, de fleurs d'iris trois onces; de racine de la même plante, demi livre, d'huile d'olives deux livres & demi; faites bouillir légérement, & passez la liqueur avec forte expression. Ensuite vous mettrez de nouvelle poudre de racine d'iris, & de nouvelles fleurs de la même plante, que vous ferez infuser & bouillir, & que vous presserez de la même maniere. Vous ferez la même chose une troisiéme fois; & vous garderez cette huile dans un vaisseau de fayance, ou de terre vernissé bien net, pour vous en servir dans le besoin.

Cette huile est très-propre pour attenuer, amollir, mûrir, & résoudre les tumeurs causées par une humeur froide; elle guérir les écrouelles, dissipe les tintemens, & douleurs d'oreilles. On l'applique sur la poitrine, pour le rhume, la toux, & la difficulté de respirer. On l'applique sur la region du foye & de la ratte pour en résoudre les duretés, elle est excellente pour les douleurs des jointures, & calme les douleurs de la goute. On en fait prendre intérieurement depuis deux onces jusqu'à trois, pour chasser le venin de la cigue, & des champignons. Elle est spécifique pour cela. Elle est bonne aussi contre l'hidropisie.

Huile de laurier.

Prenez une bonne quantité de bayes de laurier bien mûres, & nouvellement cueillie, faites-les bouillir pendant une heures au moins, dans une chaudiere; ensorte que l'eau que vous y mettrez, surnage au dessus des bayes à la hauteur d'un pié. Passez l'eau encore toute bouillante; & quand elle sera refroidie, vous trouverez sur la superficie une huile verte & figée, qu'il faut recueillir avec soin, & la garder dans une bouteille, ou dans une phiole bien bouchée.

Cette huile est émolliente, attenuante, & fortifiante. Elle résout les tumeurs, dissipe les catharres, calme les douleurs de la goutte, & de la sciatique, fortifie les nerfs, & appaise les tranchées de la colique venteuse. Il faut l'appliquer chaudement sur les parties malades. On peut en prendre quelques goutes intérieurement par la bouche. On l'employe dans les lavemens depuis demi-once, jusqu'à une once & demi.

Il y a des personnes qui concassent les bayes de laurier avant de les faire bouillir, & qui après une prémiere expression du marc, le font encore bouillir, pour en exprimer l'huile une seconde fois; mais cette huile est très-inférieure en vertu, à celle qu'on tire sans concasser les bayes.

Huile de nicotiane.

Mêlez du suc de nicotiane exprimé dans le tems que cette plante est dans sa plus grande vigueur, avec partie égale d'huile d'olives. Faites-les bouillir jusqu'à ce que le suc soit presque tout consommé. Passez ensuite, & gardez cette huile dans un vaisseau qui soit bouché. Elle est propre pour attenuer les humeurs visqueuses, pour fondre & dissiper les schirres.

L'huile de cigue se prépare de la même maniere.

Huile de staphisagria.

Mettez dans une cruche trois onces de staphysagria reduit en poudre grossiere, ajoûtez-y une livre de suc de fenouil, & deux livres d'huile nardin. Faites infuser en lieu chaud pendant quinze jours. Ensuite faites bouillir jusqu'à ce que le suc soit entierement consommé; puis coulez la liqueur, avec forte expression. Cette huile est admirable pour les ventuosités. On s'en sert aussi contre le bourdonnement des oreilles. On en instille dedans quelques goutes, par le moyen d'un petit morceau d'éponge fine, ou avec un peu de coton.

Huile d'araignées.

Prenez des araignées les plus grosses que vous pourrez trouver, celles qui ont des taches jaunes sont les meilleures; mettez-les dans une phiole avec autant d'absinthe coupée bien menu & pilée, versez par dessus de l'huile d'amandes douces, ensorte qu'elle surpasse la matiere de la hauteur d'un doigt; enterrez la phiole dans du fumier, & laissez-la en digestion pendant quinze jours. Après cela enveloppez la matiere dans une toile forte, que vous mettrez sous la presse, pour en exprimer l'huile, que vous laisserez reposer, la versant ensuite par inclination, pour la séparer des feces & de l'humidité aqueuse. Il faut boucher exactement la bouteille, où vous la garderez.

On fait tiedir cette huile pour en frotter les émonctoires. On l'applique aussi sur le cou, & sur les bras, pour attirer le venin au dehors dans les maladies contagieuses.

Huile, ou essence de canelle, &c.

Concassez quatre livres de bonne canelle, mettez-la tremper dans six pintes, ou douze livres d'eau commune chaude, laissez le tout en digestion dans un vaisseau de terre bien bouché pendant deux jours. Renversez vôtre infusion dans un grand alembic de cuivre, auquel ayant adapté un recipient & luté exactement les jointures avec de la vessie mouillée, distillez par un grand feu, trois ou quatre livres de la liqueur, puis délutez l'alembic, & versez dedans par inclination, l'eau distillée. Vous trouverez au fond un peu d'huile que vous verserez dans une phiole, & vous la boucherez bien. Faites distiller, comme devant, la liqueur, puis ayant jetté l'eau dans l'alembic, ramassez l'huile qui sera au recipient, laquelle vous mêlerez avec la prémiere. Réiterez cette cohobation; jusqu'à ce qu'il ne monte plus d'huile, ôtez alors le feu, & distillez l'eau qui sera dans le recipient, de la même maniere que nous rectifions l'eau-de-vie, pour faire l'esprit de vin, vous aurez une très-bonne eau spiritueuse de canelle.

Proprietés.

L'huile de canelle est un excellent corroboratif; elle fortifie l'estomac & elle aide à la nature dans ses évacuations. On en donne pour faire accoucher les femmes, & pour faire venir les menstrues, elle excite aussi la semence; on en mêle ordinairement une goute dans un peu de sucre candi, pour faire l'oleosaccharum qui se dissout facilement dans les eaux cordiales & hystériques.

L'eau spiritueuse de canelle a les mêmes vertus; mais il en faut deux ou trois dragmes à la dose.

De cette maniere, on peut tirer presque toutes les huiles des végétaux odorans, comme celles de bois de rose, de romarin, de lavende, de geniévre, de gérofle & d'anis, lesquelles surnagent l'eau, ou se précipitent au fond, selon qu'elles sont plus ou moins remplies de sel.

Quelques Auteurs ajoûtent dans l'infusion de canelle, huit onces de salpêtre, ou trois onces d'esprit de sel, pour servir de véhicule à l'eau, afin qu'elle pénêtre mieux la canelle & qu'on en tire davantage d'huile; mais il m'a paru que ces acides alterent un peu l'huile en fixant ses parties volatiles, & que celle qui avoit été tirée de cette maniere, ne rendoit pas justement autant d'odeur que l'autre. *Voyez* DISTILLATION.

Les huiles dont on vient de parler, & celles qu'on peut extraire de la même maniere, sont, pour ainsi dire, simples; on en a inventé d'autres, qu'on peut appeller composées, & qui sont d'un grand usage dans la Chirurgie. Nous en décrirons quelques-unes.

Huile de vin préparée pour toutes sortes de playes.

Pour faire cette huile, prenez une livre d'huile d'olives, une chopine de vin, une bonne poignée de feuilles de plaintain, une poignée de consoude, & autant de mille-pertuis, une poignée de feuilles de roses, le tout mis ensemble dans un poëlon; il le faut bien faire bouillir, jusqu'à ce que ces herbes soient cuites, les passer ensuite dans un linge, & les bien presser pour en tirer le suc, que vous garderez dans une phiole.

Pour se servir de cette huile, prenez un peu d'eau & de vin, faites-les tiedir sur le feu, lavez-en la playe avec un linge & la laissez secher. Puis vous prendrez un peu de cette huile, & vous en frotterez la playe avec une plume. Vous prendrez une feuille de chou rouge, que vous passerez sur le feu, & que vous oindrez de cette huile; vous l'appliquerez sur la playe, & par-dessus vous mettrez le même linge qui a servi à la nettoyer.

Huile de Baume excellente.

Prenez de l'huile d'olive quatre livres, fleurs d'hipericon, une demi-livre. Mettez le tout dans une bouteille de verre, que vous exposerez au soleil l'espace de trente jours pendant la canicule, ou l'espace de quinze jours sur les cendres chaudes. Ce tems passé, il faut mettre le tout dans un grand pot de terre neuf, y ajoûtant une chopine de bon & gros vin noir, & le mettre sur le feu jusqu'à ce qu'il bouille; après cela il faut jetter dedans deux petits chiens en vie, de l'âge de huit à quinze jours, & une livre de vers de terre lavés auparavant avec de gros vin. Il faut couvrir le pot jusqu'à ce que le vin soit consumé; après vous le coulerez & garderez ce baume dans une bouteille de verre pour vous en servir au besoin.

Proprietés.

Il fortifie les parties nerveuses, & les adoucit merveilleusement; il est excellent contre les playes des armes à feu, contre les douleurs de la goute & de la sciatique, &c.

Huile ou baume d'Arcus très-utile pour la guérison des playes.

Prenez de la graisse de mouton, deux onces; de la graisse de porc, une once; gomme élemi, & térében-

tine claire, une once & demi de chacun. Le mélange en est très-facile, il les faut faire fondre successivement l'un avec l'autre, jusques à la consistance d'un liniment, ou s'en sert sur les playes comme d'un digestif.

Huile rosat faite par infusion.

Prenez une demi-livre de suc de roses, cinq livres d'huile commune, deux livres de roses nouvellement cueillies & pilées. Mettez le tout dans un vaisseau de terre plombé, que vous aurez soin de bien boucher, & exposez-le au soleil pendant quarante jours, faites cuire ensuite le tout au bain-marie bouillant; enfin coulez & exprimez les roses, & gardez l'huile.

Autre huile rosat faite par infusion.

Prenez quatre livres d'huile commune, quatre onces de suc de roses rouges, & une livre de roses rouges nouvellement cueillies & pilées. Mettez le tout dans un vase de terre plombé, dont l'entrée soit étroite & bien bouchée. Exposez-le au soleil pendant une heure, coulez ensuite, & exprimez les roses. Mettez cette liqueur dans le même vaissexu, ajoûtez-y du suc de roses, & des roses en même quantité qu'auparavant. Bouchez le vaisseau, faites la macération, la coction, la colature, & l'expression comme vous venez de faire; recommencez une troisiéme fois la même chose, enfin depurez l'huile, & gardez-la.

Autre huile rosat.

Prenez des roses rouges fraîches une livre & demi, puis les ayant bien pilées, mettez-les dans une cruche, ou autre vaisseau plombé, & versez par dessus trois livres de bonne huile d'olives; bouchez le vaisseau exactement, & après l'avoir exposé au soleil sept ou huit jours, tirez-en la matiere; faites-la bouillir légérement, & quand vous l'aurez passée par un linge avec forte expression, remettez encore une livre & demi de roses rouges pilées dans la colature; faites la même chose qu'auparavant, & réiterez de la même maniere jusqu'à trois fois. A la derniere, vous pourrez garder l'infusion sans la couler, pendant plusieurs mois, & quand vous voudrez l'achever, vous la ferez bouillir plus long-tems qu'aux deux premiere fois, afin de faire consumer par la chaleur, le suc des roses qui pourroient corrompre l'huile; ou bien il faudra la dépurer, en laissant précipiter au fond le suc des roses, après qu'on l'aura coulée, & la verser ensuite par inclination.

Huile rosat odorante.

Faites infuser au soleil des roses pâles, ou muscates, dans de l'huile vierge, avec toutes les mêmes préparations que ci-dessus, excepté qu'il faut couler l'in fusion sans la faire chauffer. Vous aurez une huile d'une odeur de rose très-agréable.

Cette huile est plus adoucissante & plus résolutive, que celles des roses rouges, mais elle ne fortifie pas tant.

On peut préparer par une infusion semblable à celle des roses, l'huile de la plûpart des autres fleurs.

Proprietés.

Ces huiles sont bonnes pour adoucir & dissiper les fluxions, pour éteindre les inflammations, pour appaiser les maux de tête & les délires, & pour provoquer le sommeil. Avant que d'en oindre les parties, il faut la faire tiedir. On en frotte encore les os fracturés & disloqués. Elle fortifie & raffermit en adoucissant. On prend ces huiles intérieurement dans la dissenterie & dans les vers. La dose est depuis une demi-once jusqu'à une once.

Huile de la Noblesse ou du Samaritain souverainement bonne.

Ayez une bonne quantité de feuilles de tabac verd, de feuilles de langue de chien, & de jusquiame; pilez-les & humectez-les avec un peu de vin, pour en tirer plus facilement le jus, pressez-les fortement sous la presse, & sur un pot de jus, mettez-y environ un demi pot de vin, & un pot d'huile d'olives. Faites bouillir le tout ensemble sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que l'huile, que vous conserverez précieusement dans des bouteilles bien bouchées.

Proprietés.

Cette huile est bonne à tous les maux extérieurs; on la fait chauffer quand on veut l'appliquer. Elle guérit les playes nouvelles en vingt-quatre heures, elle mondifie les vieilles admirablement, & les guérit en peu de tems. Elle est excellente aux dartres, éresipeles, aux fluxions qui viennent au visage. Elle guérit les maux de dents, & les fluxions qui tombent sur les yeux, en mettant aux temples & derriere les oreilles des compresses trempées dans ladite huile. Elle guérit les surdités nouvelles, en faisant tomber dans l'oreille trois ou quatre goutes chaudes en se couchant, & mettant un peu de coton par dessus. Elle guérit les engelures, & fait mourir les cors des pieds. Elle fait tomber la gangrene, en mettant huit cuillerées de cette huile avec une cuillerée d'huile d'aspic. Elle fortifie merveilleusement bien les nerfs & les foulures causées par des coups ou par des chûtes. Elle guérit la teigne, le feu volage, les écrouelles, les herpes, les pourreaux, les blessures chancreuses, les phlegmons, les charbons pestilentiels, les crevasses des mains, les ulceres des jambes; étant mêlée avec le mercure doux & le suc d'écrevisses, elle guérit les fistules lacrimales.

Huile excellente de Monsieur le grand Duc pour fortifier la mémoire.

Prenez des fleurs de romario que vous distillerez par l'alembic, après que vous les aurez laissé fermenter au soleil, en remettant tous les jours de nouvelles s'il se peut, les unes sur les autres dans les prémiers jours; après vous distillerez par l'alembic au bain-marie. Vous prendrez ensuite une livre de cette eau & la mettrez encore distiller dans un urinal bien luté, vous prendrez des noix muscades, des géroftes, des graines de Paradis, de la canelle, des cubebes, du macis, du gingembre, de chacun une once; quatre onces carale de muse, du poivre long une dragme, du saffran trois dragmes, galanga deux dragmes. Pulverisez le tout subtilement, & mettez-la dans l'eau de romarin pendant trois jours en putrefaction, puis vous distillerez par les cendres lui donnant feu jusqu'à ce que les feces soient brûlées. Prenez une livre de l'eau des feuilles de romarin & mêlez-la avec l'eau qui est sortie de la distillation. Mettez le tout au feu dans un gros vaisseau de gros verre, & faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que la moitié, vous y ajoûterez de l'huile d'olive la plus vieille une livre, de ben une once, euforbe, castor de chacun quatre onces, mourarde six onces, huile de sesame, huile de vipere, dephricum, de citron, d'aspic, de civette de chacun quatre dragmes; mettez toutes ces choses dans une cucurbite de verre bien lutée, & laissez-la quarante jours dans le fumier de cheval; puis vous la mettrez au soleil trois mois, & cette huile se fera.

Proprietés.

Cette liqueur a une telle puissance & vertu, qu'elle

chasse tout ce qui peut occuper la mémoire, si l'on s'en frotte toute la tête & l'estomac quand on va se coucher; il faut s'en abstenir les trois mois d'été qui sont les plus chauds, & tout le reste de l'année on peut s'en servir sans danger. Ce remede est incomparable pour fortifier la mémoire. Il a été éprouvé.

Manieres de faire l'huile de navets bonne pour les plaies.

Il faut prendre le navet avec sa queue, & le mettre dans un pot de terre neuf vernissé, dans lequel il y a trois trous au fond de la grosseur du petit doigt, que vous mettrez dans un autre pour les enterrer assez profond; il faut luter bien celui de dessus, afin que l'eau n'y entre pas, vous les laisserez comme cela un an, & vous trouverez dans le pot de dessous une huile très-précieuse & de grande valeur.

Autrement.

Si vous pilez le navet, vous aurez de l'huile, mais elle ne sera pas si bonne; on la peut affiner en la laissant reposer, & puis la couler; de cette huile on en peut oindre tous les membres, & les reins, en s'en frottant toûjours, & si c'est une maladie froide, il faut se frotter devant le feu.

Le navet est admirable pour toutes sortes de plaies.

Autrement.

Faites sécher un navet à l'ombre jusqu'à ce que l'humidité superflue soit dehors; pilez-le ensuite & pressez-le au travers d'un linge; on peut se frotter de cette huile dans toutes sortes de gouttes, froides & chaudes, & boire le jus de l'oignon avec du vin. L'eau de la lessive des cendres du navet séchée & brûlée, fortifie la tête, & guérit le mal de tête.

Pour en faire un bain, prenez le navet avec une bonne quantité de genêt, & faites le bien cuire en eau chaude; faites prendre ce bain au malade.

Huile de petits chiens.

Coupez par morceaux trois petits chiens nouvellement nés, mettez-les dans un pot de terre vernissé; ajoûtez une livre & demi d'achées, ou vers de terre vivans, après les avoir fait dégorger en les lavant plusieurs fois dans l'eau claire; puis ayant versé par-dessus six livres d'huile d'olives, & bouché le pot bien exactement, vous ferez bouillir le tout au bain-marie, pendant tout un jour, ou jusqu'à ce que les chiens & les vers soient bien cuits. Alors vous passerez l'huile avec forte expression, & ensuite l'ayant versée par inclination dans un vaisseau bien net, afin de la dépurer, vous y delayerez trois onces de thérébentine, avec de l'esprit de vin à proportion.

Cette huile est admirable pour fortifier les nerfs & les jointures, & pour dissiper les humeurs froides & visqueuses, qui causent la goutte, la paralysie & les catharres. On la fait tiedir, & on en frotte les parties malades.

Huile de grenouilles.

Coupez par morceaux douze ou quinze grenouilles, mettez-les dans un pot de terre vernissé, & versez par-dessus environ une livre & demi d'huile de graine de lin. Ensuite vous les ferez bouillir huit, ou neuf heures au bain-marie, puis vous coulerez l'huile, avec forte expression, & l'ayant laissé un peu reposer, vous la verserez par inclination dans une petite bouteille de verre ou de fayance, que vous aurez soin de bien boucher.

Cette huile est admirable pour éteindre les inflammations, & pour adoucir l'acreté du sang, & calmer les douleurs de la goutte, on la fait tiedir, & on en frotte les parties malades. On dit qu'elle provoque le sommeil étant appliquée avec un linge sur les temples.

Huile de vers de terre pour les rhumatismes, sciatiques, humeurs froides, &c.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de vers de terre lavez-les deux ou trois fois dans l'eau tiede, & faites-les dégorger, essuyez-les dans un linge, puis les ayant mis dans une bouteille de verre, vous les enterrerez dans le fumier de cheval, & vous les y laisserez trois semaines; ils se convertiront en une huile dont l'odeur n'est pas agréable, mais qui est souveraine pour les maux indiqués dans le titre de cet article.

Autre huile de vers qui s'acheve en vingt-quatre heures, & qui est excellente pour les piquûres, foulures, & douleurs de nerfs.

Après avoir lavé, fait dégorger & essuyé vos vers comme ci-devant, vous les mettrez dans une cruche, avec poids égal d'huile d'olives, & quatre parties de vin rouge, sur cinq de vers, ou d'huile, en sorte qu'il surpasse les vers de trois bons travers de doigt. Ensuite vous laisserez infuser en lieu chaud, pendant vingt-quatre heures; puis vous passerez la liqueur dans un couloir, & vous aurez soin de bien écraser les vers, afin d'en exprimer toute l'huile.

Autre huile de vers qui est propre pour ramollir, & pour fortifier les nerfs, pour résoudre les tumeurs, pour appaiser les douleurs de la sciatique, pour les foulures, dislocations, &c.

Preparez comme ci-dessus poids égal de vers de terre, & d'huile d'olives; faites infuser pendant vingt-quatre heures dans de bon vin blanc, dont le poids doit être moindre de moitié. Après l'infusion faites bouillir lentement jusqu'à ce que le vin soit consommé, & passer votre huile avec forte expression.

Huile pour calmer toutes sortes de douleurs.

Prenez chopine d'huile d'olive, & autant de gros vin le plus couvert que vous pourrez trouver, mettez les deux liqueurs dans un pot de terre, & faites-les infuser, jusqu'à l'évaporation des deux tiers du vin. Alors mettez-y du sel commun, avec une once de marc de miel. Ensuite faites bouillir le tout, jusqu'à l'entiere consomption de l'humidité du vin. Passez votre huile par un linge, & gardez-la pour le besoin. On la fait un peu tiédir, ainsi que les autres huiles, avant que d'en frotter les parties malades.

Huile excellente pour les humeurs froides, & pour les rhumatismes, & catharres.

Faites bouillir dans une livre d'huile une bonne poignée de sanicle, & autant de bugle; ensuite passez avec forte expression, frottez le malade devant le feu, & enveloppez-le de linges bien chauds.

Huile incombustible.

Distillez ensemble huile d'olive, chaux vive & sel commun. Vous aurez une huile incombustible.

Huile de cheval.

Cette huile n'est autre chose que la graisse de cheval fondue, & clarifiée. Les Chifoniers, ou Ecorcheurs la préparent. Ils la vendent à la pinte, ou à la livre; elle est aussi chere, & quelquefois plus chere que la meilleure huile d'olive; mais les Emailleurs ne

ne peuvent guére s'en passer, parce que leurs ouvrages demandent un feu très-vif & très-clair.

Huile siccative.

Délayez dans demi setier d'huile de lin, & demi verre d'eau, gros comme la moitié d'un bon œuf de couperose blanche, autant de litarge d'or, & autant de mine rouge; ajoûtez-y gros comme une petite noix de blanc de plomb broyé à l'huile. Faites bouillir le tout lentement pendant une heure & demi. Quand la liqueur sera devenue rouge, vous tirerez le vaisseau du feu; vous laisserez reposer, & pour bien dépurer l'huile, vous la verserez par inclination, & peu à peu dans un autre vaisseau bien net.

Autre huile siccative.

Mêlez bien ensemble dans demi setier d'huile, & demi verre d'eau, pour un sou de mine rouge, & pour autant de terre d'ombre en poudre. Faites bouillir ensuite à un feu lent pendant une heure. Vous ferez ensuite comme ci-devant.

Pour faire l'huile grasse.

Remplissez d'huile de lin, ou d'huile de noix, une plaque de plomb dont vous aurez relevé les bords; couvrez vôtre plaque d'un verre & exposez au soleil. L'huile sera bien-tôt grasse.

Autre.

Mettez un quarteron de couperose, & autant de litharge d'or dans un chopine d'huile.

HUILE *essentielle des fleurs*. Voyez ESSENCE.

HUILE *stomachique*. Voyez REMEDES.

HUILE *de tartre*. Voyez TARTRE.

HUILE, *pour en ôter les taches*. Voyez TACHE.

Huile ou onguent pour fortifier les nerfs, resoudre les tumeurs ou enflures froides, & ramollir les duretés des jointures.

Il faut prendre quatre ou cinq poignées de sauge, les bien piler, les mettre dans un poëlon, avec une livre de beurre frais; les faire bien bouillir ensemble durant un quart d'heure, & les passer ensuite par un gros linge pour en exprimer ce qu'on pourra, dont on oindra les parties malades & foibles; remarquez qu'il faut que cet onguent soit fondu, quand on s'en servira, & qu'il est bon contre le rhumatisme.

HUISSIER ou SERGENT. C'est un bas Officier, qui sert à exécuter les ordres de la Justice.

Les Huissiers conserveront leurs biens ou les augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs & s'ils sont fidéles à exécuter ce qui suit. Car S. Paul dit dans la prémiere Epitre à Timothée chap. 4. vers. 9. La pieté est utile à tout, & c'est elle à qui les biens de la vie présente, & ceux de la vie future ont été promis. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ, quæ nunc est, & futuræ.* Qu'ils examinent donc:

I. S'ils savoient lire, & écrire, avant que d'être reçûs à leurs charges, & s'ils avoient la probité, & la suffisance nécessaire pour s'en acquiter en gens de bien, & n'y faire point de faute par ignorance, ou par malice. Charles VIII. 1490. Art. 3. François I. 1535. Art. 4. Arrêt des grands jours de Riom. 1546.

II. S'ils ont pris de plus grands salaires que ceux qui leur sont reglés: leur étant à cet effet ordonné d'écrire, & parapher de leur main tout ce qu'ils reçoivent des parties; soit pour épices, vacations, salaires, &c. à peine de concussion, & de privation d'office, s'ils y manquent. François I. 1539. Art. 43. Edit de Charles IX. 1573.

S'ils se sont fait payer de leurs voyages, & de leur séjour à la campagne par toutes les personnes, pour lesquelles ils ont eu différentes exécutions à faire; les loix & les ordonnances leur deffendent de prendre plusieurs salaires d'un même voyage quoi qu'ils fussent chargés de plusieurs exécutions. Philippe IV. 1302. art. 27.

IV. S'ils ont fait des faussetés, la loi veut qu'ils soient punis de mort, & ils sont obligés de réparer les dommages & de désinteresser ceux qui en souffrent. Barthole sur la loi: *Si mulier, si servus, rerum amot.* & sur la loi *nullam, cod. de testib. sollicitus.*

V. S'ils ont laissé aux parties assignées, après avoir exécuté leurs Commissions, copies des pieces avec l'Exploit, contenant le jour, le tems avant ou après midi, leurs noms, domiciles, & ceux de leurs records, tant dans la copie, que dans l'original dudit exploit: y étant obligés sur peine d'amende & suspension de leurs Offices. François I. 1539. art. 12. Etats de Blois, art. 173.

VI. S'ils ont donné aux parties des Exploits d'assignation qu'ils n'avoient point faits par crainte ou interêt: ils sont obligés à la restitution des dommages qui ont suivi. *S. Thomas.*

VII. S'ils ont fait des Exploits, ou autres Actes deffendus les jours des fêtes & Dimanches aux cas prohibés, sans permission. *Exod.* 20. 1. *in* 1. *Decret. lib.* 4. *art.* 9. *Pius V. cap.* 2.

VIII. Si les Huissiers ou Sergens subalternes ont fait des exploits, hors de leurs limites, ou sans permission: cela leur étant deffendu sur peine de punition. S. Lud. II. 1254. Philippe IV. 1302. art. 18.

IX. S'ils se sont servis des commissions qu'on leur avoit données pour maltraiter quelqu'un en ses biens, en sa personne ou en son honneur, ou faire des affaires injustes, S. Thomas 2. 2. q. 62. art. 2. *in corp.* & art. 5. *ad* 2.

X. S'ils ont recherché des commissions dans la seule vûe de se vanger, ou pour d'autres mauvaises fins, S. Thomas, *suprà*.

XI. S'ils ont fait fidelement leurs procès verbaux de la resistance qui leur a été faite, & s'ils n'ont rien supposé contre la verité, Edit d'Amboise, pour la justice, 1566. art. 2. 3. 4.

XII. S'ils se sont comportés avec modestie en toutes leurs exécutions selon l'état, & qualité de ceux contre qui ils agissent, ainsi qu'il leur est ordonné, sur peine de faire réparation, & de punition corporelle. Edit d'Amboise, art. 6.

XIII. Si en cas de solidité, ils ont épargné quelqu'un des coobligés, par argent ou autre interêt. S. Thomas art. 2. *in corp.* & art. 5. *ad* 2.

XIV. S'ils ont mis en exécution les actes juridiques, dont ils étoient chargés dans le tems prescrit; & s'ils n'ont point differé de le faire par interêt, faveur, &c. Ils doivent réparer les torts que les parties en ont souffert. S. Thomas q. 62. art. 4. *in corp.*

XV. S'ils n'ont pas donné le tems convenable aux encheres des meubles, & s'ils n'ont point fait lesdites encheres avec précipitation par faveur, ou interêt. S. Thomas, *suprà*.

XVI. S'ils n'ont rien soustrait dans les Inventaires, ou ventes qu'ils ont faites, ou pour eux, ou pour d'autres. Ils sont obligés solidairement à la restitution. S. Thomas, 2. 2. quest. 62. art. 1. *in corp.*

XVII. Si sans aucun empêchement légitime, ils ont retenu dans leurs mains les deniers qu'ils avoient reçûs pour leurs parties, & s'ils ont fait naître des incidens, & suscité des parties simulées pour se faire faire arrêt de ces deniers entre leurs mains, afin

de ne les pas vuider si-tôt. Outre le peché, il y a obligation à la réparation de tous les dommages qui suivent ces retardemens. S. Thomas, *supra art. 4. in corp. cit.*

HUITRE. C'est un coquillage de mer assez connu. On le mange crud avec un peu de poivre. On le mange aussi cuit, & on l'apprête de plusieurs façons. Pour les manger grillées, on les laisse dans la coquille de dessous, & on les assaisonne, avec un peu de poivre, & de persil haché; on y ajoûte un peu de beurre frais, & l'on jette dessus un peu de rapure de pain bien fine; puis on les fait griller au four, ou bien l'on passe une pelle rougie au feu, par-dessus.

Huitres rissolées.

Prenez une tourtiere; graissez-en le fond de bon beurre frais; mettez-y vos huitres séparées de leurs coquilles & assaisonnez-les comme ci-devant, ajoûtez-y un verre de vin, couvrez-les ensuite de bon beurre frais, & les pannez. Ensuite ayant couvert la tourtiere, mettez feu dessous, & dessus, ou faites-les cuire au four.

Huitres en ragoût au roux.

Il faut blanchir, & nettoyer bien vos huitres à l'eau, sans les faire bouillir, puis ayant passé au roux des truffes & des champignons coupés à l'ordinaire, avec bon beurre frais, & un peu de fleur de farine, vous y mettrez du bouillon de poisson, ou de la purée claire, ou à leur défaut de l'eau chaude, à proportion. Puis ayant laissé mitonner le tout, vous y jettez vos huitres pour les faire cuire sans bouillir, autrement elles perdroient leur goût.

On peut aussi ne passer les huitres qu'au blanc avec du beurre paitri d'un peu de farine.

Huitres farcies.

Ayant blanchi vos huitres, hachez-les menu avec beurre, anchois, sel, poivre, persil, & ciboule. Ajoûtez-y quelques jaunes d'œuf, avec muscade & autres épices douces, mêlez-y une mie de pain trempée dans de la crême; & pilez le tout ensemble dans le mortier. Mettez cette farce dans vos coquilles d'huitres, & les ayant pannées, ou dorées d'un jaune d'œuf, faites-les cuire dans la tourtiere comme les huitres rissolées.

HUM

HUMECTANS. *Voyez* Remedes.

HUR

HURE DE SANGLIER. Pour l'apprêter il faut d'abord en enlever tout le poil, en la faisant flamber à feu clair, la bien frotter & ratisser, avec un morceau de brique, & avec le coutezu, en ôter les os des deux machoires, & la fendre par dessous, puis avec la pointe du couteau pénétrer du sel dans toutes les parties de la chair; ensuite on la réunit en la ficelant, & l'ayant enveloppée dans une serviette, on la met dans un grand chauderon, avec beaucoup d'eau. On l'assaisonne de toutes sortes d'herbes fines, de sel, poivre, oignons, feuilles de laurier, cloux de gérofle, muscade, & graine de coriandre concassée, puis on la fait bouillir, jusqu'à ce qu'elle soit à demi cuite. Alors on ajoûte une bouteille du meilleur vin, & on acheve de la faire cuire. Pour qu'elle soit bien cuite, il faut presque un jour tout entier, ou au moins dix heures. Etant cuite on la laisse réfroidir dans son bouillon puis on la tire & on la sert froide.

Quand on en veut servir des tranches, on les fait bouillir dans le vin, avec un peu de chaplure de pain, & quand elles sont cuites, & la sauce liée, on les sert chaudement.

HYA

HYACINTHES. Pour les faire. *Voyez* Pierre Precieuse.

HYD

HYDRAGOGUES. *Voyez* Remedes.

HYDROMEL. C'est un breuvage qui se prépare avec l'eau & le miel. L'hydromel est simple, ou composé, le simple se fait avec le seul miel, & l'eau commune, & quand il a acquis une force égale à celle du vin, soit par la quantité de miel qu'on y met, soit par une grande coction, ou par la fermentation, on l'appelle vineux. Pour faire l'hydromel vineux, il faut une livre de miel sur trois pintes d'eau, le miel de Narbonne, ou à son deffaut le miel blanc, le plus beau, le plus nouveau, & le plus agréable au goût, doit être employé pour cette liqueur. On le delaye avec l'eau dans un vaisseau de cuivre étamé & on fait bouillir doucement ce mélange sur le feu jusqu'à ce qu'il ait acquis assez de consistance, pour qu'un œuf frais avec sa coquille, puisse nager dessus, sans tomber au fond du vaisseau. Il faut avoir soin d'écumer bien la liqueur en la faisant bouillir. Etant faite on la coule par un linge, ou par le tamis. Ensuite on en verse environ la moitié dans un baril tout neuf, lavé plusieurs fois avec l'eau bouillante, & ensuite avec une ou deux pintes de vin blanc, ensorte qu'il n'y reste aucune odeur désagréable. Quand le baril est plein, on n'y met point le bondon, mais on en bouche seulement l'ouverture avec un morceau de linge pour empêcher qu'il n'y tombe quelque ordure, puis on le place dans une étuve, ou au coin de la cheminée dans laquelle il faut entretenir un petit feu, jour & nuit, pour échauffer doucement la liqueur, & la faire fermenter.

Il faut mettre l'autre partie de vôtre hydromel dans des bouteilles, ou dans des cruches de terre à cou étroit, bien nettes, observant de ne les pas boucher, mais de les couvrir seulement d'un linge comme le baril, & les attacher en différens endroits au dedans de la cheminée. Cet hydromel des bouteilles sert à remplacer celui qui sort du baril par la fermentation, laquelle doit durer environ six semaines. Après ce tems-là, vous bouchez le baril avec son bondon enveloppé d'un peu de linge. Il ne faut pas le serrer ni l'enfoncer trop avant, parce qu'on est obligé de le retirer de tems en tems, pour remplir le baril, que vous devez porter à la cave, & l'y laisser passer un hiver. Quand vous remarquez que l'hydromel ne se condense plus à la cave, & qu'il est toûjours à fleur du bondon, vous l'enfoncez alors, & vous ne touchez plus au baril, que pour le percer, & le mettre en bouteilles.

Il seroit beaucoup mieux de faire fermenter l'hydromel par insolation, c'est-à-dire, en l'exposant au soleil; mais comme cet astre n'est pas toûjours sur l'horison, sa chaleur ne peut produire une fermentation qui aussi égale, qui aussi prompte que celle qui se fait dans les étuves, ou dans les cheminées. Il y auroit un remède à cela, ce seroit de transporter tous les soirs vers le coucher du soleil, le baril dans un lieu chaud, mais cela demanderoit beaucoup de soin & d'adresse, pour ne pas brouiller la lie qui s'amasse au fond. Cette lie est de couleur brune, & beaucoup plus liquide que celle du vin.

La consistance de l'hydromel vineux, approche

beaucoup de celle du ſirop, & ſon goût de celui du vin d'Eſpagne, ou de la malvoiſie. Il eſt cordial & ſtomachique. Il diſſipe les vents, guerit les coliques qui en proviennent, aide la reſpiration, & réſiſte au venin.

Le ſirop ſimple ordinaire ſe fait comme le vineux, excepté qu'on ne le laiſſe pas fermenter.

Hydromel composé.

Pendant que vous ferez bouillir la quantité d'eau & de miel que nous avons marquée ci-deſſus, pour la préparation de l'hydromel ſimple, vous ferez bouillir des raiſins de damas coupés en deux. On en met demi livre, ſur ſix livres de miel, & il faut quatre pintes d'eau pour les faire cuire. La liqueur étant diminuée de moitié, vous la paſſez par un linge, avec legére expreſſion des raiſins; puis vous la mêlez avec l'hydromel, & vous laiſſez bouillir le tout enſemble, pendant quelque tems. Enſuite vous y enfoncez une rôtie de pain trempée dans de la bierre, & ayant ôté l'écume qui ſe forme de nouveau, vous retirez la liqueur du feu; vous la laiſſez repoſer, & la verſant par inclination, afin de la ſeparer du ſediment, vous la verſez dans un baril préparé de la maniere que nous avons preſcrite ci-deſſus, dans lequel vous mettrez auparavant une once de ſel de tartre, du plus beau, diſſout dans un verre d'eſprit de vin; & il faut faite enſorte que le baril ſoit tout plein. Après cela vous l'expoſerez débouché ſur des tuiles, ou ſur des briques au grand ſoleil, ou ſur le four d'un Boulanger, ou enfin dans une étuve bien chaude, ayant ſoin de le remplir, juſqu'à ce qu'il ne jette plus d'écume. L'ayant rempli pour la derniere fois, vous le boucherez exactement & vous le porterez à la cave, où ayant reſté pendant quelques mois, il pourra être percé, & mis en bouteilles.

Cet hydromel composé eſt propre pour fortifier l'eſtomac, particulierement de ceux qui ont l'eſtomac chaud, pour abaiſſer les vapeurs qui cauſent les maux de tête, pour lever les obſtructions du bas ventre, & pour guerir la phtiſie, l'aſthme & toutes les maladies des poûmons.

Pour le rendre plus agréable, on peut mêler cinq ou ſix gouttes d'eſſence de canelle dans l'eſprit de vin qui ſert à diſſoudre le ſel de tartre. On peut encore y faire infuſer des zeſtes de citron, des framboiſes, des fleurs, ou des aromates qui peuvent convenir ſelon les différens goûts.

On peut uſer de cette liqueur au lieu de vin.

HYDROCEPHALE. C'eſt une eſpece d'hydropiſie, ou de tumeur remplie d'une humeur aqueuſe, qui ſe forme à la tête des petits enfans.

Remedes pour les hydrocephales.

Appliquez des limaçons concaſſés, & bien battus, ſur l'hydrocephale, & n'ôtez point le cataplâme qu'il ne tombe de lui-même.

Autre.

Appliquez ſur la tumeur une éponge trempée dans l'eau de chaux vive chaude. Il faut preſſer l'éponge avant de l'appliquer, & ſe ſervir d'une bande pour la tenir ſujette ſur le mal. Il faut avoir ſoin auſſi de mettre un linge chaud en pluſieurs doubles, par deſſus, pour empêcher qu'elle ne ſe refroidiſſe.

Au lieu de chaux vive, on peut ſe ſervir d'eſprit de vin de la prémiere diſtillation, mêlé d'une quatriéme partie d'eau de ſcabieuſe.

Autre remede éprouvé.

Appliquez ſur l'hydrocephale un emplâtre d'onguent composé avec poudre d'abſynthe, de melilot & de camomille, de chacune deux onces, mêlées & incorporée avec quantité ſuffiſante de cire jaune.

HYDROPISIE. *Voyez* HIDROPISIE.

HYP

HYPERICON, en latin *hipericum*.

Description.

C'eſt une plante rougeâtre, chargée de branches, & haute d'un pié. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la rhûe, toutes percées de petits trous. Ses fleurs ſont jaunes comme celles du leucoïon, leſquelles étant preſſées entre les doigts, rendent une liqueur comme du ſang. Ses gouſſes ſont un peu velues, longues & rondes de la grandeur d'un grain d'orge; au dedans deſquelles eſt la graine, qui eſt noire.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux cultivés & ſauvages. Elle fleurit au mois de Juillet & d'Août.

Propriétés.

L'hipericon eſt réſolutif & apéritif. La graine bûe dans du vin eſt bonne contre la pierre & les venins, à ceux qui crachent le ſang, comme auſſi à la ſciatique. L'eau diſtillée de toute la plante eſt bonne contre l'épilepſie & la paralyſie.

L'herbe pilée étant miſe ſur les morſures venimeuſes les guérit. Enfin il y a peu de plantes qui aient ſes vertus.

HYPOCISTE. C'eſt un aſtringent très-efficace, pour arrêter les évacuations trop abondantes. Il ſe prend intérieurement, pour reſſerrer & fortifier les parties. On l'employe auſſi extérieurement dans les épithemes & emplâtres, qu'on applique ſur l'eſtomac, pour arrêter le vomiſſement.

HYPOCONDRIAQUE. *Voyez* MELANCOLIE.

HYS

HYSTÉRIQUE. *Maladie hyſtérique*, ou *mal de mere*. Cette maladie eſt cauſée dans les femmes par des vapeurs malignes, qui s'élevent de la matrice.

Liqueur hyſtérique.

Faites macérer à froid dans une livre d'eau-de-vie, ſafran & camphre, de chacun un gros, ajoûtez-y deux gros de caſtor. Il faut bien boucher le vaiſſeau, & laiſſer macérer pendant quinze jours. La macération étant faite, vous paſſerez la liqueur par le papier gris. On peut en prendre à toute heure: la doſe en eſt depuis une demi cuillerée, juſqu'à une cuillerée.

HYSTÉRIQUES. *Voyez* PLANTES. REMEDES.

HYVER. Préſage de l'hiver. *Voyez* PRÉSAGES.

J

JAC



JACÉE, en latin *Jacea.*

Description.

C'est une plante qui pousse des tiges lanugineuses, canelées & difficiles à rompre. Elle a deux sortes de feuilles, les unes sont vertes-noirâtres, couvertes d'une laine blanche & un peu déchiquetées; les autres, qui sont attachées aux tiges, sont plus étroites & un peu dures. Ses fleurs croissent par bouquets, attachées sur des têtes écailleuses. Ses semences sont brunes & armées d'aigrettes.

Lieu.

Cette plante vient dans les prés & les autres lieux herbeux & incultes.

Propriétés.

La Jacée est vulneraire & astringente, on l'emploie en gargarisme pour les ulceres de la bouche & de la gorge.

JACINTE, *ou* HYACINTE, en latin *Hyacintus.* C'est une plante dont les curieux Fleuristes distinguent plusieurs sortes. La *Jacinte de plusieurs couleurs*, qui donne beaucoup de fleurs le long de la tige; La *Jacinte orientale*, dont la tige a une double tête; La *Jacinte d'hiver* ou *primaniere*, qui est bleue & odoriferante; La *Jacinte de Constantinople*, qui est aussi bleue, & odoriferante: La *Jacinte violette*, qui se fait distinguer des autres par plusieurs petites marques: La *Jacinte cendrée* qui est un peu pâle: La *Jacinte rougeâtre*: La *Jacinte polianthe blanche*; & la *Jacinte polianthe violette.* Les différences de toutes les sortes de jacintes ne sont point assez considerables pour demander des descriptions particulieres; nous les comprendrons toutes dans une seule; & nous en parlerons plus en détail dans leur culture. Nous avertirons cependant que la tubereuse, qui est la jacinthe des Indes, sera décrite dans son ordre, où l'on pourra consulter ce que nous en dirons, si on n'est point content de ce qu'on trouvera ici.

Description de la Jacinte.

C'est une plante, dont la tige est ronde & lisse, & qui s'éleve à la hauteur d'environ un demi-pié. Ses feuilles sont vertes, luisantes, étroites & ordinairement égales en longueur à leurs tiges. Ses fleurs sont en tuyaux oblongs, évasées par le haut & découpées en six parties; leur couleur est variée & leur odeur est agréable. Ses semences sont noires, rondes, & renfermées dans un fruit triangulaire, divisé en trois loges, qui succede à la fleur.

Lieu.

Cette plante croît dans les champs, le long des chemins, & on la cultive dans les jardins, & sur-tout en Angleterre, où elle est fort commune.

Propriétés.

La racine de la jacinte est detersive, & astringente. Sa semence est apéritive, on la met en poudre. La dose est depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme.

Culture des Jacintes.

OBSERVATIONS.

I. Les jacintes, pour leur diversité, sont comme autant de Prothées dans les jardins, qui font agréablement la guerre avec les narcisses; car il s'en trouve de tant de sortes, & de si différentes couleurs, que c'est une merveille.

II. Les fleurs des jacintes ressemblent à de petits godets, qui sortent de leur tige, attachés séparément chacun sur une petite queue; elles forment par en bas un petit bouton, au-dessus duquel s'élevent comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renversées, font la figure d'autant de petits lis. Elles fleurissent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus drues, les autres plus claires.

III. Il y en a qui ne produisent que peu de fleurs; & d'autres qui fleurissent en abondance, que l'on appelle pour ce sujet polianthes, c'est-à-dire bien fleuries. Les unes ont de petits godets, & les autres en ont de plus grands, & on les appelle Orientaux.

IV. Il y en a qui ont des feuilles, & d'autres qui n'en ont point. Il y en a de simples & de doubles. Il s'en trouve de hâtives, de communes & de tardives.

V. La couleur des jacintes est si différente, que l'on en voit de blanches, qui ont le godet incarnat; de rouges, de lavées, de bleues, de cendrées, de couleur de romarin, de vertes & de plusieurs autres couleurs. De sorte qu'il ne faut pas s'étonner, si étant si différentes les uns des autres, elles ne demandent pas toutes une semblable culture, c'est pourquoy nous les diviserons en trois ordres pour une plus grande facilité, mais comme nous avons suffisamment parlé de leurs couleurs, nous n'en dirons pas davantage, & cette distinction que nous en ferons, ne sera que pour parler de leur culture.

VI. Nous mettons dans le premier rang, celles qui demandent une culture générale. Dans le second, celles qui en veulent une particuliere. Dans le troisiéme & dernier, nous ne parlerons que des jacintes qui ont été apportées des Indes.

Prémier ordre des jacintes.

Les jacintes que nous mettons dans le prémier rang sont le blanc commun, le blanc dont le godet est incarnat, le bleu clair, que l'on appelle jacinte de Parfumeur, le bleu tirant sur le rômarin, le bleu couvert, qui est de la couleur d'une Turquoise, & très-odoriferant, on l'appelle jacinte de Bizance ou de Constantinople, le cendré, le violet cramoisi hatif, dit lapis lazuly, le violet à feuilles frisées, nommé le riche cramoisi, le violet marbré, le bleu mourant double, qui a quantité de petites feuilles.

Leur culture.

Toutes les jacintes ci-dessus nommées veulent être exposées au soleil, elles demandent la terre comme celle des potagers, il leur faut donner la profondeur d'un bon demi pié, & autant de distance de l'une à l'autre. Au bout de trois années, on les leve pour les décharger d'une très-nombreuse multiplication.

Second ordre des jacintes.

Celles que nous mettons dans le second rang, sont le blanc hâtif, le blanc tardif oriental, le violet feuilleté, l'incarnat lavé tardif, le bleu polianthe, le verd double, le resineux ou grenu, le cyprés, le blanc de Flandre, le Turquois, l'incarnat tardif, & le tanné d'Espagne.

Leur culture.

La jacinte blanc hâtif se plaît assez au soleil, dans une terre comme celle des potagers. Il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de distance ; & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans, pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif oriental veut aussi un lieu exposé au soleil, & une terre de même que le précedent, la profondeur d'un demi-pié, & autant de distance. Celui-ci se leve tous les ans, dès que les feuilles en sont séches, parce qu'il a l'oignon fort tendre. De sorte que si on le laisse en terre, ou le soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le violet feuilleux, & l'incarnat lavé tardif demandent la même culture que le précedent.

Le bleu polianthe veut du soleil, une terre neuve, & maigre, un demi-pié de profondeur, & autant de distance, il faut en recouvrir les oignons, avec deux doigts de bonne terre grasse, & bien détrempée, afin que la maigre qui est dessous, empêche la pourriture, & que la bonne & grasse de dessus leur donne un aliment temperé, il faut les lever tous les trois ans, pour en ôter les cayeux.

Le verd double se plaît plus à l'ombre qu'au soleil, parce que le grand soleil l'éclaircit tellement, qu'il devient cendré ; il veut le terroir des potagers, un demi pié de profondeur, & autant de distance, il se leve comme le précedent.

Le resineux, ou grenu, qui étend ses fleurs en forme de grappe, demande du soleil, la terre, la profondeur, la distance, & veut être levé comme les autres ci-dessus.

Le cyprès qui est une jacinte semblable à l'arbre de ce nom, est encore appellé jacinte de Sienne, parce que c'est dans le jardin du Duc de Sienne, qu'on dit qu'il a été élevé dans le commencement. Il ne veut pas beaucoup de soleil, il veut une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts, & un empan de distance. Il ne veut point être mêlé parmi d'autres fleurs ; mais être levé comme ceux qui sont nommés ci-dessus.

Le blanc de Flandre, le Turquois & l'incarnat ne veulent pas beaucoup de soleil, demandent la profondeur de trois doigts, & quatre de distance, & comme leurs oignons n'ont point de robbe, & qu'ils sont fort petits, ils ne sont pas trop bien hors de terre, c'est pourquoi il ne les faut pas tirer, mais seulement en ôter les cayeux.

Troisiéme ordre des jacintes.

La jacinte qui est renfermée sous ce troisiéme ordre, est celle qui a été apportée des Indes en Europe, où elle est à présent commune. On la nomme la jacinte du Perou & le polianthe étoilé. Elle produit à l'extrémité de sa cime, comme un gros épi composé de plusieurs boutons, qui s'écartant & se separant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles, varié d'incarnat blanc & bleu ; il est bien vray qu'elles ne fleurissent pas toutes à la fois ; mais elles commencent par le bas ; & quand les unes fleurissent, les autres se passent, c'est ce que nous appellons jacinte des Poëtes.

Sa culture.

Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance ; & parce qu'elle multiplie beaucoup, il faut en lever l'oignon tous les ans.

Les jacintes se multiplient de graine, qu'on seme en Septembre & en Octobre ; & au bout de deux ans on transplante les jeunes oignons. Il vaut mieux cependant se servir d'oignons pour les faire multiplier.

Jacinte artificielle.

Pour faire la jacinte artificiellement, mettez du plomb dans un pot de terre dur, & le posez dans un fourneau de verrier, & laissez-l'y séjourner l'espace d'un mois & demi ; & en cette maniere, vous aurez une matiere qui imitera le verre, & la couleur de la jacinte naturelle, dont vous ferez très-aise, & ne se pourra connoitre pour artificielle, & celle-ci sera tenue pour la prémiere de toutes les autres.

JACOBINE, *soupe à la Jacobine.* Terme de cuisine. C'est un potage fait avec de la chair de perdrix & de chapons rotis & desossés, hachée bien menu avec du bouillon d'amandes, qu'on verse sur du pain bien mitonné, & sur un lit de fromage, & de ce hachis & des œufs.

JAL

JALAP. C'est une racine qu'on apporte des Indes occidentales & des isles de Madere, où elle croît naturellement. On doit choisir celle qui est d'une couleur grise, & d'un goût un peu âcre, qui est parsemée de veines resineuses, & difficile à rompre avec les mains, mais aisée à casser avec le pilon.

La plante que porte cette racine, est une espece de belle de nuit, dont les fleurs s'ouvrent la nuit, & se tiennent ouvertes quand il pleut pendant le jour, ou que le ciel est couvert, mais au moindre rayon du soleil elles se referment.

Proprietés du jalap.

Cette racine est bonne pour purger les humeurs, & sur-tout les serosités. On l'employe dans l'hidropisie & dans les obstructions. Elle est encore propre pour la goute & les rhumatismes.

On peut purger parfaitement bien, & à peu de frais les pituiteux & les hidropiques, avec un demi gros de jalap en poudre, ou un gros infusé pendant douze heures, dans le vin blanc. On peut le faire infuser aussi dans l'eau-de-vie, avec égale quantité de racine d'iris réduite aussi en poudre. L'infusion doit durer cinq ou six jours au soleil, ou au bain de sable. La dose est depuis une once jusqu'à deux, suivant la force du temperamment. C'est cette composition qu'on appelle eau-de-vie Allemande, & qui passe pour spécifique dans l'enflure.

On distille la racine de jalap avec l'esprit de vin, ou l'eau-de-vie.

Resine, ou Magistere de jalap.

Prenez du jalap réduit en poudre grossiere, mettez-le dans un matras qui soit assez grand, versez par dessus de l'esprit de vin alkoolisé, à la hauteur de quatre doigts au-dessus de la matiere ; puis ayant bouché le matras, en inserant son cou, dans celui d'un autre, & luté exactement la jointure avec de la vessie mouillée, faites digerer la matiere au feu de sable pendant trois jours. Après ce tems-là, délutez le matras, & versez par inclination l'esprit de vin ; qui par la dissolution qu'il aura faite des parties resineuses du jalap, paroitra chargé d'une couleur jaunâtre. Versez encore de l'esprit de vin sur le ja-

lap, lutez les matras, & procedez jusqu'à trois fois comme ci-devant. Après trois dissolutions que vous mêlerez ensemble, vous filtrerez par le papier gris, & distillerez au bain de vapeur ce qui passera, employant pour cela un alembic de verre. Quand vous aurez distillé environ les deux tiers de l'esprit de vin, vous verserez ce qui est resté au fond de l'alembic, dans une terrine, que vous remplirez d'eau, afin que cette eau qui devient aussi-tôt laiteuse, affoiblissant l'esprit de vin qui tient les parties de la resine séparées, elles puissent se raprocher, se reprendre, & former un poids assés pesant pour se précipiter au fond; ce qui arrive après un jour de repos. Versez ensuite par inclination l'eau qui est devenue claire, de blanche qu'elle étoit avant la précipitation du magistere, lequel vous trouverez en forme de térébentine, & qu'il faudra laver dans plusieurs eaux, & faire secher au soleil. Il s'y durcira, & vous le réduirez ensuite en poudre subtile, laquelle sera blanche, & vous la garderez dans une boëte, ou dans un vaisseau bien net.

La résine de jalap a la même vertu que la racine, ou plûtôt c'est dans la seule resine que consiste toute la vertu du jalap. On la prend mêlée en opiate; la dose en est depuis six grains, jusqu'à dix ou douze.

L'esprit de vin qu'on distille après les differentes dissolutions, peut servir comme auparavant pourvû néanmoins qu'il soit distillé à un feu lent; car autrement il enleveroit avec lui une partie de la résine, ce qui diminueroit beaucoup de sa vertu.

On peut tirer un sel alkali du marc qui reste. Il ne faut jamais donner la poudre de jalap seule; mais il faut la mêler avec quelque chose qui en étende les parties, de peur qu'elles ne s'attachent contre la membrane des intestins, & qu'elles n'y causent une inflammation, ou un ulcere qui pourroit avoir des suites très-dangereuses. Cependant Monsieur Bolduc assure que le jalap est un remede que la nature a préparé elle-même, qu'il n'a jamais remarqué que ce purgatif eut besoin de correctif, pour reprimer sa trop grande action, non plus que de vehicule pour l'accelérer, comme la plupart des purgatifs ordinaires, & qu'il est étonné que l'usage n'en soit pas plus général, puisqu'il coûte si peu, & qu'il produit de si bons effets.

JALON. Ce terme est fort particulier pour les alignemens qu'on veut prendre.

Les jalons sont des bâtons bien droits, d'une hauteur raisonnable, armés en tête de linge ou de papier blanc ou simplement blanchis de peinture pour être vûs plus distinctement. On les plante de distance en distance sur des lignes qu'on veut avoir bien droites, soit pour planter des arbres, soit pour faire des allées & des trenchées. Aussi on dit: *il faut jalonner*; c'est-à-dire, planter des jalons, &c.

Les Jardiniers se servent aussi de piquets, aussi-bien que de jalons. Mais ils different les uns des autres, en ce que les jalons sont de cinq ou six pieds de haut, & que les piquets n'ont que deux pieds au plus de longueur.

JALONNER, aligner, mirer, bornoyer, sont des termes qui signifient tous la même chose. Pour jalonner, on se recule de quelques pas, puis en fermant un œil, on applique l'autre vers le jalon; de maniere que ce jalon couvre tous les autres jalons qu'on fait planter dans la même ligne par ce moyen.

JAM

JAMBE. C'est l'extrêmité inferieure de l'animal, & principalement de l'homme, surquoi il se soutient, & qui lui sert à marcher. Les Anatomistes l'appellent encore *grand pié*, & ils la divisent en cuisse, en jambe & en pié. La partie qui est entre la cuisse & le pié retient proprement le nom de jambe, & c'est le nom qu'on lui donne communément.

Remede pour la foiblesse des jambes.

Elles peuvent être guéries en usant d'eau, où a trempé le colchotar, autrement poudre impériale. J'ai donné la maniere de la faire dans l'article du mot COLCHOTAR. Cette eau a tant de vertus, qu'elle fait marcher les enfans de deux ans en quinze jours, qui auparavant ne pouvoient marcher, ni même se soutenir sur leurs jambes. Les nerfs foulés ou disloqués en ressentent de grands soulagemens.

Autre.

Prenez parties égales de feuilles d'yeble, de marjolaine & de sauge. Pilez-les, exprimez-en le suc; & en avant rempli une bouteille, bouchez-la bien avec de la pâte; enveloppez-la même toute entiere de pâte, à l'épaisseur de deux bons travers de doigt; mettez-la au four chauffé à l'ordinaire, & qu'elle y reste autant de tems qu'il en faut pour cuire un pain fort épais. Ensuite vous tirerez la bouteille du four, vous la laisserez refroidir, puis ayant ôté la pâte & cassé la bouteille, vous prendrez la matiere que vous trouverez cuite & épaissie en forme d'onguent.

Usage.

Vous ferez fondre parties égales de cet onguent, & de moële de Jarret de veau, & vous en frotterez chaudement & le plus souvent que vous pourrez le derriere des cuisses & des jambes de l'enfant. Ce remede est très-utile aussi aux grandes personnes dont les nerfs sont affoiblis, endurcis, ou racourcis.

Autre.

Prenez trois livres d'eau rose, cinq onces d'écorce d'oranges & de citrons sechés à l'ombre, de noix muscades, de gérofle, de canelle, quatre onces de chacun. Mettez le tout en infusion dans l'eau rose l'espace de quinze jours; prenez ensuite de graines de chardon bénit, de lavande, de chacune quatre onces; une livre de roses rouges cueillies de deux jours, deux pincées de sommités de romarin, une pincée de feuilles de laurier, deux pincées d'hisope, deux poignées de marjolaine, autant de melisse, & autant de roses d'églantier; vous mettrez toutes ces choses ensemble avec l'eau rose sur sur lit dans un alembic de verre, que vous distilerez au bain-marie fort doucement, gardez l'eau qui en sortira pour vous en servir au besoin.

Vertus.

Les vertus de cette eau, sont d'entretenir la personne en bon état jusqu'à l'extrême vieillesse, la fait paroître fraîche. Elle fortifie toutes les parties du corps, en chasse les humeurs, guérit les cataires. Elle est singuliere aux cancers. Elle empêche que le poison ne saisisse le cœur en tems de peste. Elle fait venir les flux aux femmes. Elle est bonne aux maux de cœur. Elle guérit les maux d'estomac, des yeux & des dents. On en prend les matins & les soirs environ deux cuillerées, & on s'en frotte les lieux incommodés.

Pour les démangeaisons de jambes, & autres parties du corps.

Il faut prendre de la gomme de pronier, la faire dissoudre dans du vinaigre, & s'en frotter la partie qui démange. Il y en a qui appliquent sur ces parties de fois à autre des feuilles de vigne, & même des grains de raisin écrasés, qui font heureusement couler de ces ulceres l'humeur peccante.

Pour les ulceres des jambes.

Prenez le poids d'un écu de plomb neuf, une once de vif argent, une once de fouphre en poudre. Faites fondre le plomb dans une cuiller de fer. Si-tôt qu'il sera fondu, jettez dessus le vif argent & le souphre, remuez le tout avec une spatule, & tenez toujours la cuiller sur le feu jusqu'à ce que le souphre soit consumé, ce qui se connoîtra lorsqu'il ne paroîtra plus de feu bleu dans la cuiller. Enfin, vous incorporerez ce mélange avec une demi once de diapalme dissout dans de l'huile rosat. Vous en ferez un emplâtre pour vous en servir au besoin, après avoir bien lavé la playe d'eau de chaux avec une éponge.

Autre.

Prenez deux livres d'huile d'olive, une demi livre de cire neuve, demi once de cinabre, & deux onces de minium. Faites d'abord fondre sur le feu l'huile d'olive & la cire neuve, quand ces matieres seront fondues, & que vous les aurez retirées de dessus le feu, jettez dedans le cinabre & le minium. Remuez-les toutes avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'elles soient froides. Conservez ce mélange dans un pot, pour en user au besoin. Vous en ferez des emplâtres, vous les appliquerez sur les ulceres, & vous les renouvellerez deux fois le jour.

Autre.

Exprimez le suc d'épinard sauvage, & de l'atriplex sylvestris, lavez-en les ulceres, & appliquez le marc par-dessus.

Pour les enflures des jambes.

Prenez des feuilles de choux rouges, ôtez-en les côtes. Faites chauffer ces feuilles & appliquez-les chaudement sur les enflures. Ce même remede peut encore servir pour les enflures des bras.

Onguent pour les playes des jambes.

Prenez une demi livre de cire jaune neuve, une livre de thérébentine, une demi livre d'huile d'olive, & un quart de graisse. Faites fondre toutes ces matieres ensemble, en les agitant toujours, & prenant garde qu'elles ne bouillent. Quand vous verrez que l'onguent sera fait, retirez-le de dessus le feu & remuez jusqu'à ce qu'il soit froid, puis vous le conserverez dans un pot.

Pour les jambes cassées.

Il faut prendre une certaine quantité de ces vers de terre qui sont longs, on les appelle des Achées; les bien laver pour en oter la terre ou le limon, & les jetter dans un pot de terre plein d'eau, où vous les ferez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient reduits en onguent. Vous en ferez un emplâtre sur un linge double, dont vous envelopperez la playe; vous lierez le tout avec de petits morceaux de bois, après que les os auront été rejoints adroitement.

JAMBE. *Voyez* EMPLATRE noir.

JAMBES, *lassitude des jambes*, *Voyez* LASSITUDE.

JAMBE *de bête.* Terme de Venerie. C'est la partie qui est depuis le talon jusques aux os pour les bêtes fauves, & aux gardes pour les bêtes noires, qui en font aussi la largeur.

JAMBON. C'est la cuisse ou l'épaule de cochon ou de sanglier qu'on leve pour la saler, la fumer & la manger comme un mets excellent.

Maniere de faire les jambons de Mayence.

Il faut les saler avec du salpêtre pur, les presser dans un pressoir à linge pendant huit jours, les tremper dans l'esprit de vin, où l'on aura mis des grains de geniévre pilés, ou concassés, & les faire sécher à la fumée du bois de geniévre.

Autre maniere de faire les jambons de Mayence.

Il faut au même instant que les jambons sont levés de dessus les porcs, les mettre contre terre, & les bien charger d'un aiz, & de pierres par-dessus, & les y laisser pendant vingt-quatre heures. Il faut après les faire saler sur le porc, ou ailleurs, & étant bien salés les envelopper de foin, les mettre dans une benne, & faire un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après les lever. Après quoi il faut faire bouillir de la lie de vin avec de la sauge, du romarin, de l'hisope, de la marjolaine, du thim & du laurier, jetter le tout tiede sur ces jambons, dans un vaisseau ou benne bien bouchée, & les laisser deux jours. Après quoi il faut les mettre à la cheminée, ou en une branche proche de la cheminée, & les parfumer pendant cinq ou six jours par deux diverses fois avec du geniévre.

Autrement.

Salez vos jambons, & les gardez cinq jours en leur sel; puis tirez-les & mettez-les dans la sciûre ou limûre de fer l'espace de dix jours; puis lavez-les dans du vin rouge, & enfermez-les en quelque lieu petit. Faites-y deux fois le jour du feu de geniévre pendant dix jours ou plus, & vos jambons seront excellens.

Autrement.

Aussi-tôt que le porc est habillé, il en faut lever les jambons, & les étendre bien pour leur faire prendre le pli. Ensuite on les porte saler à la cave, & on les y laisse pendant quatre jours en tems sec, & deux jours seulement en tems humide, ayant soin d'essuyer très-souvent l'eau qu'ils jettent; puis on les met à la presse entre deux ais, & on les y laisse autant de tems qu'ils ont été à la cave. Après cela on les assaisonne de sel, poivre, clou, & anis battu. Neuf jours après on les tire du saloir pour les mettre dans la lie du vin pendant neuf autres jours, après lesquels on enveloppe les jambons dans du foin, & on les enterre dans la cave, en un endroit qui ne soit pas trop humide. Il ne faut pas les y laisser trop long-tems, de peur qu'ils ne se gâtent. Quand on les a tirés, on les pend à la cheminée, & on les parfume deux ou trois fois le jour avec le bois de geniévre, qu'on allume directement au-dessous. Etant secs, on les pend au planchet d'une chambre qui ne soit point humide, & on les y laisse jusqu'au tems qu'on veut les faire cuire.

Maniere de faire les jambons de Bayonne.

Avant que de saler le jambon, il faut attendre sept ou huit jours, ou jusqu'à ce qu'il soit gluant. Alors l'ayant bien lavé, & ensuite pelé, on prend autant d'onces de sel qu'il pese de livres, & autant d'onces de salpêtre, qu'il y a de livres de sel. Il faut réduire en poudre le sel & le salpêtre, & en assaisonner le jambon, qu'on met sur une planche disposée en pente avec un vaisseau à l'extrêmité la plus basse, pour recevoir ce qui en dégoute, & dont on se sert à mesure, pour humecter le jambon avec un linge, jusqu'à ce qu'il ait tout pris. Après cela, on l'essuye, on l'enduit de lie de vin, & quand elle est séche on le pend à la cheminée, pour le faire fumer à la fumée de geniévre trois ou quatre fois le jour, l'espace d'une heure, pendant cinq ou six jours; quand il est sec & bien parfumé, on le met dans la cendre pour le conserver.

Maniere d'apprêter les jambons, & de les faire cuire.

Je suppose qu'un jambon ait été salé comme il faut, & bien parfumé. Cela étant, avant que de le faire cuire, on le fait tremper en eau tiede, & après l'avoir ainsi changé plusieurs fois, on le lave & on l'essuye. Puis on le met dans un chauderon le plus pressé que l'on peut, afin qu'il y ait peu de bouillon, & que par ce moyen la trop grande abondance d'eau ne diminue rien de sa bonté.

On observera avec cela de mettre au fond du chauderon une poignée de foin délié, avec des fines herbes, deux gros oignons, & de l'écorce de citron, & à mesure que son bouillon se tarit, on a soin d'avoir de l'eau chaude pour en substituer toûjours de nouvelle, & continuer ce soin jusqu'à ce qu'il ait acquis une cuisson parfaite. Lorsqu'il est bien cuit, on le tire, pour le laisser refroidir dans son bouillon, jusqu'à ce qu'on puisse l'ôter du chauderon, avec la main. Puis on le met sur un plat, où lui laisse égoutter son bouillon, après quoi on leve la couene de dessus le lard, pour le poudrer d'un peu de poivre, & d'un peu de canelle broyée, y piquer quelques cloux de gerofle, & le garnir de persil haché, avec un peu de thim, & des feuilles de laurier, puis on le recouvre de la couene pour lui donner le loisir de se refroidir.

Il y en a qui le font cuire avec le vin; mais on tient que cela lui fait faire la corne; au reste on laisse cela à la volonté de ceux qui en font cuire. *Voyez* COCHON & PORC.

Essence de jambon.

Il faut couper par petites trenches du jambon crud, les bien battre, & les passer à la casserole. Puis vous les mettrez sur un rechaud plein de feu, pour leur faire prendre couleur, en jettant dessus un peu de farine & en les agitant en même tems. Quand les trenches de jambon auront pris couleur, il faut y mettre du jus de veau, un bouquet de ciboules, des herbes fines, de la rocambole, quelques cloux de gérofle, des truffes, une poignée de champignons hachés, un peu de vinaigre & un peu de croute de pain. Lorsque le tout sera cuit, vous le passerez à l'étamine, pour en exprimer le jus, que vous conserverez dans un pot qui soit propre. On se sert de ce jus, ou essence dans tous les ragouts, où il entre du jambon.

Jambon en ragouts à hipocras.

Prenez des trenches de jambon crud, que vous passerez à la casserole. Puis vous y ferez une sauce avec un vin vermeil, du sel, du poivre & du jus d'orange, que vous mettrez lorsque vous servirez. On peut y ajoûter un jus de citron, au lieu d'hipocras.

Jambon de poisson.

Ayez des laites de carpes, & de la chair de tanches, d'anguilles & de saumon. Melez bien toutes ces chairs ensemble, en les hachant fort menu avec du sel, du poivre, du persil & du bon beurre. Quand le tout sera bien haché, donnez-lui une forme de jambon, Ayez encore des peaux de carpes, enveloppez le tout dans un linge blanc, & cousez-le bien serré. Ensuite vous le ferez cuire avec moitié eau; moitié vin, que vous aurez assaisonné de sel, de poivre, de cloux de gérofle, de laurier, & de fines herbes. Quand vous croirez que ce jambon est cuit, vous le laisserez refroidir dans son bouillon. On le sert entier ou coupé par tranches.

J A N

JAN, *jonc-marin*, ou *sain-Foin d'Espagne*. La graine est fort menue, noire, qui produit étant semée parmi le seigle ou autre grain dans le mois de Mars, une petite plante ou épine, pour la nourriture des chevaux, vaches, &c. au lieu du foin, étant pilée dans une auge, comme celle dont on se sert pour donner à manger aux cochons. On fauche ce jonc-marin ou sain-foin d'hiver, cinq ou six fois l'année, après qu'on a moissonné le seigle ou autre grain parmi lesquels on l'aura semé. Cette graine poussera plus haut que la plume d'une oye la prémiere année. On la laisse pendant quatre années sans la couper; pour lui donner lieu de se fortifier dans le pié. Pendant ce tems elle devient grosse comme le pouce d'un homme; la quatriéme année on la coupe, mais on se sert pour la couper de gands de cuir de souliers, parce qu'elle est toute pleine d'épines.

Le jan sert de foin étant pilé, prenant la partie de la plante qui sera la moins grosse & la plus tendre, c'est-à-dire, celle qui aura poussé en dernier lieu. Le reste de la plante sera, ou pour chauffer le four, ou pour servir à la cuisine; on coupe cette plante comme le bois à un pouce de terre. Quand le pié est gros comme le doigt, on peut le battre dans une auge de bois, comme celle qui sert à donner à boire aux pourceaux ou à d'autres animaux. L'écorce de celui qu'on peut battre, sert pour la nourriture des animaux. On commence à le battre dans le mois de Novembre, & pour cet effet, on se sert d'un instrument de bois, qui est comme une espece de marteau, ayant un manche de la longueur du bras, ou plus si l'on veut. Les deux extrémités du manche sont de la grosseur d'un essieu de charrette, à l'extrémité des deux côtés, il y a un cercle de fer de l'épaisseur de deux écus blancs avec le maillet ainsi ferré, on bat le foin; on le brise, & on le met en état d'être mangé par les animaux, on en fait la coupe de deux en deux ans, comme la coupe du bois. Si on veut le planter, on le peut faire, & en ce cas, on le plante tout jeune de demi pié, il vient naturellement sans semer dans les terres les plus stériles, & les plus maigres; mais si on le seme & qu'on prépare la terre, il vient bien plus grand, & s'éleve à la hauteur même des bois taillis; pendant l'hiver, on le donne à toutes sortes d'animaux, ce qui les engraisse & leur fait avoir beaucoup de lait; un pré de cette sorte durera dix ans, une bicherée ou un arpent semé de cette graine, en vaudra deux de pré.

Pour avoir de la graine, il n'y a qu'à la faire ramasser par des enfans, ou autres dans les landes, quand elle est mûre, ce qui est vers la saint Jean, & le mieux seroit d'en avoir de la basse Bretagne, de l'Evêché de Leon, où ce sain-foin d'hiver est en grand usage. La bonté de la graine contribue beaucoup à la beauté de la plante; il n'en faut que trois pots ou pintes mesure de Paris pour semer un arpent, ou trois bicherées.

Pour la semer également; il faudra la semer comme celle des raves & de navettes, si c'est dans le printems qu'on la seme parmi les mars, orges, avoines, il ne sera pas absolument nécessaire de la faire germer, si le tems est disposé à la pluye. Si c'est dans un tems sec, il sera bon, pour que la graine germe promptement, qu'elle soit semée également, & de peur que le soleil ne la rotisse, vous prendrez autant de mesure de sable qu'il faudra de mesures de blé pour semer la terre où vous avez dessein de semer vôtre graine de foin; mettez une couche de sable dans un tonneau, par-dessus une couche bien claire de vôtre graine, & ainsi de couche en couche que toute vôtre graine soit mêlée, pour la faire germer promptement, jettez un seau ou deux d'eau sur vôtre sable dans le tonneau, ou un cuvier qui sera percé au fond en divers endroits, afin que l'eau ne s'égoute; ainsi le tout étant prêt, quand vous verrez

verrez le tems à la pluye, du moins si la saison vous presse, semez le soit ce sable comme vous feriez du Blé. Après avoir semé, vous hercerez la terre avec une petite herce légére, & renversée & des épines à la queue pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait à la graine de laitue.

JANVIER. C'est le prémier mois de l'année, suivant la supputation qui est en usage dans la plus grande partie de l'Europe. Le soleil commence à entrer dans le signe du Verseau vers le vingt de ce mois.

Des profits que les gens de la campagne peuvent faire au mois de Janvier.

Dans le mois de Janvier, il se débite des poules-d'Inde, des chapons, & généralement de toute sorte de volaille dont on voudra décharger la basse-cour, & qu'on jugera en état d'être vendue. Tout ce qu'il y aura d'œufs, de fromages, & de beurre en cette saison, seront portés au marché, & se vendront cherement. Les œufs frais, ou bien ceux qu'on aura pris soin de garder depuis le mois d'Octobre jusqu'à ce tems-là, seront aussi vendus; l'argent qu'on en tire, mis en d'autres denrées pour la provision de la maison, rapportant plus de profit pour lors que ces œufs mêmes.

S'il y croît des veaux au mois de Janvier, on ne se fera point un scrupule de les vendre, à cause qu'ils sont rares, & que ce n'est pas la vraye saison de les garder pour nourrir.

Heureux qui dans ce tems-là a des vaches ou bien des bœufs gras à vendre! les Bouchers savent bien les venir trouver, sans qu'il soit besoin de les mener en foire pour les vendre.

C'est dans cette saison aussi qu'il fait bon vendre les fruits qui se mangent dans ce mois; telles sont les poires de Lansac, la virgouleuse, le bon-chrêtien d'hiver, le beurré d'hiver, la poire de Fribourg, la calle de Meaux, l'orange d'hiver, le certeau, le sucrin, le petit muscat d'hiver, le rateau gris, la poire d'amour, la bonne amet; car je suppose qu'un pere de famille ne sera pas, sans avoir un jardin rempli de toutes sortes de bons fruits. L'œconomie demande de lui l'embellissement d'un pareil jardin à sa maison, & ayant appris comment il faut les conserver, il ne se defera point de ces fruits que par ordre, & dans le tems que chaque espece sera bonne à manger, afin d'en tirer un bon argent: Tels fruits dans ce mois apportant plus d'avantage à son maître étant vendus, que s'ils étoient mangés chez-lui, excepté ce qu'il en gardera pour sa provision particuliere, pour être servi à sa table, soit qu'il soit seul, soit qu'il lui survienne compagnie.

Il y a aussi quelques pommes qui se mangent dans cette saison, comme le rambour, la grosse reinette grise, les calvilles & autres pommes qu'on pourra envoyer au marché.

On ne sauroit dire combien tout cela bien ménagé pendant toute l'année, rapporte d'argent en son tems.

L'occupation du Laboureur dans le mois de Janvier.

L'emploi du Laboureur pendant le mois de Janvier, ou des domestiques destinés au labourage & qui demeurent à la campagne, est de faire à loisir pendant ce tems que le froid ou la pluye contraint de rester à la maison, les choses ausquelles ils seroient indispensablement obligés de s'occuper pendant la belle saison, où pour lors leur emploi les appelle à des ouvrages de plus grande conséquence.

Et les ouvrages que l'on fait pour lors, sont de préparer les échalas pour garnir les vignes, de raccommoder les charrettes, les tombereaux, & de prendre garde s'il ne lui manque rien des instrumens nécessaires au labourage, & s'ils sont en état pour s'en servir.

C'est dans ce tems qu'on doit faire provision d'outils convenables au ménage des champs, qu'il faut tondre les hayes, ôter les bois inutiles des grands arbres fruitiers, & qu'il est tems d'achever de battre le blé dans la grange, tandis que les frimats empêchent qu'on aille travailler hors de la maison.

Pendant ce tems-là aussi, on apprête les oziers destinés pour attacher la vigne.

La mere de famille a soin que ses servantes teillent son chanvre, ou qu'elles filent, pendant que les incommodités de la saison ne permettent pas qu'elles sortent de la maison pour aller fagotter des épines qui servent à chauffer le four.

Enfin, comme il n'est point de momens qu'il ne faille ménager, un pere de famille fera tout ce qu'il pourra, pour n'en point laisser échapper d'inutiles. L'hiver ne donne que trop de loisir aux Laboureurs, & quand ce tems vient, c'est souvent pour lors, que tous les valets ont le tems de voir leur charrûe de repos, & qu'il n'est pas besoin de le leur dire.

Et si on ne les poussoit au travail, quelque petit qu'il puisse être en ce tems, ils ne seroient pas honteux de se tenir sans rien faire.

Ouvrage à faire dans le jardin fruitier au mois de Janvier.

Quoiqu'il semble qu'il n'y ait pas grand chose à faire pendant ce mois dans les jardins, les gélées étant fort grandes, néanmoins c'est le vrai tems de nettoyer les arbres de toutes ordures & de n'y laisser aucunes feuilles séches, parce que ce sont autant de nids à chenilles.

Et comme on a dû découvrir les arbres, au mois de Novembre, il est nécessaire dans ce mois-ci de récouvrir de bonne terre les arbres qui auront été découverts dès le mois de Novembre précedent.

C'est encore le tems de faire ramasser des terres nouvelles, comme les boues des rües où passe le bétail, ou proche les boucheries que l'on nettoye ordinairement avant Pâques, pour les garder tout l'été sans rien faire, pour réchauffer les pieds des arbres au declin de la lune de ce mois.

Au declin de cette lune, l'on coupe des bois pour les espaliers & pour les treilles, si cela n'a pas été fait dès la fin de la lune de Décembre, pour la raison qu'il n'y a point de séve en ce tems-là.

On peut encore commencer à faire des couches de fumier chaud, pour fumer toutes choses dans la suite, & cela est fort utile pour réparer le jardin d'une année à l'autre.

Il faut de bonne heure faire piocher les framboisiers, parce que si l'on attend l'autre lune, ce sera trop tard, à cause qu'on couperoit le rejet qui se fait dans la terre. Il faut donc les tailler, mais non à demeurant, c'est-à-dire, que l'on ne les taille point pour la derniere fois, mais seulement pour faire l'espalier, & pour les piocher, & après le vingt-sept de la lune de Février, on les taille à demeurant, & puis on les lie.

On doit encore dans le mois de Janvier tailler toute sorte d'arbres, soit en buisson, soit en espalier, en préparer quelques-uns pour les garantir des grandes gélées, ou les mettre à couvert des neiges; faire des trenchées pour planter des arbres, & des fouilles de terre pour les amander; fouiller aux pieds des arbres, soit pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre à fruit, soit aux pieds des infirmes pour les racommoder.

Ouvrages à faire un jardin des fleurs pendant le mois de Janvier.

Il faut couvrir les plantes qui craignent le froid à

la veille du mauvais tems, & n'attendre pas que la terre soit endurcie par la gélée.

Sur les carreaux couverts, il faut tenir des souricieres tendues pour prendre les rats des jardins, & les mulots qui vont chercher dequoi paître. On se servira pour amorce de pois, d'amandes, ou de noisettes.

L'on doit préserver les anemones qu'on auroit plantées dans des pots, de trop fréquentes pluyes aussi bien que des gélées; comme aussi plusieurs jeunes plantes qu'on auroit semées dans des pots ou caisses.

Poires qui se mangent au mois de Janvier.

Poire de portail, bonne au mois de Janvier, quand elle commence à piquer, c'est-à-dire, qu'il semble qu'elle va pourrir: elle dure jusqu'en Février.

Poire de satin vert, fruit fondant, très-rare, & particulierement bon en Janvier.

Poire de gros muscat, excellente & propre à servir au mois de Janvier.

Poire de ronville, ou martin-sire, excellente dans ce mois.

Poire de Milan rond; espece de bergamotte, bonne dans Janvier, & va jusqu'en Février.

Poire de la Reine d'hyver, bonne en Janvier.

JAR

JARDIN. C'est une piece de terre, qui est ordinairement située derriere une maison pour lui donner de l'air & qui est fermée de murailles. Cette piéce de terre est destinée ou pour les fruits, ou pour les legumes, ou pour les fleurs. De là on distingue trois sortes de jardins, qui demandent des soins particuliers. Le fruitier, le potager & le jardin des fleurs.

A ces trois especes de jardin, on peut en ajoûter une quatriéme qui est le jardin de propreté. Celui-ci comprend les autres, & on y ajoûte encore quelques ouvrages d'une plus grande ou d'une moindre étendue, selon la dépense qu'on est en état de faire, ou suivant le terrain qu'on veut employer. Les jardins de propreté accompagnent ordinairement les maisons de plaisance.

Des jardins de propreté.

On peut établir quelques regles générales, qu'il est bon d'observer, quand on est le maître de faire un jardin de propreté. Cette sorte de jardins est presque toûjours accompagnée d'une maison, où l'on passe quelque tems de l'année. C'est ce qui fait que les avantages de l'un doivent être inséparables des avantages de l'autre. La situation du terrein est une chose essentielle à un jardin & qui renferme cinq conditions: savoir, 1°. Une exposition saine. 2°. Un bon terroir. 3°. Une abondance raisonnable d'eau 4°. Une belle vûe, & 5°. La commodité du lieu.

I. Le sommet d'une montagne, & une valée trop basse ou marécageuse sont des extremités qu'il faut également éviter. La-micôte, dont la pente est douce, ou la plaine, donnent une exposition saine. Les promenades de plein pié dans la plaine & le terrein qui est de moindre entretien sont d'un agrément infini. L'abondance de l'eau, l'abri des vents & la perspective de la mi-côte semblent l'emporter sur les avantages de la plaine. La plus mauvaise exposition est celle du nord, celle du midi ou au moins du levant peut être regardée comme la meilleure.

II. La terre qui est bonne n'est point pierreuse, ni difficile à labourer; elle ne doit être ni trop séche, ni trop humide, ni trop forte, ni trop légere, ni trop sablonneuse. Quand on la fouillera, on la doit trouver bonne jusqu'à deux pieds au moins de profondeur. On jugera que le terrein est mauvais, s'il est couvert de bruyeres, de serpolets, de chardons, & d'autres mauvaises herbes, & si les arbres qui croissent auprès, sont tortus, mal faits, rabougris, d'un verd alteré & pleins de mousse.

III. Si les eaux sont nécessaires pour conserver les plantes qui périroient par la trop grande sécheresse, elles ne sont pas moins utiles pour l'embellissement des jardins. Les canaux, les cascades, & les jets d'eau donnent des agrémens, que tout le monde connoît assez. Mais il faut prendre garde à deux choses, la prémiere, c'est que ces eaux ne soient point en trop grande quantité, elles rendroient l'air mal sain; & la seconde; c'est qu'on ne doit point les laisser croupir, mais on doit ménager quelques issues pour les faire écouler.

IV. La vûe fait encore un des plus beaux ornemens des jardins, il faut prendre un extrême soin de profiter de tous les avantages, que le lieu fournira, & ne point boucher la perspective par quelque bois ou palissade, qu'on seroit obligé d'arracher dans la suite. L'étendue du païs qu'on découvre contribue beaucoup à la végétation des plantes qui par ce moyen ont un grand air, & ne se trouvent point ensevelies par un air trop resserré.

V. La maison de campagne ne doit point être loin de la riviere, afin de pouvoir y faire commodément apporter ce qu'on a besoin, ou faire enlever tout ce qu'elle produit; si la forêt est proche, elle fournira du bois à la maison. On fera encore attention au chemin, qui sera de sable ou pavé, afin qu'on puisse y aller aisément soit en hyver, soit en été. Enfin, ces sortes de jardins ne seront point éloignés des villages, car s'ils étoient situés en pleine campagne, ceux qui s'y trouveroient ne pourroient point être secourus, s'il leur arrivoit quelque accident.

On peut ajoûter à toutes ces conditions les soins d'un jardinier, & l'œil du maître.

Précautions à observer pour des jardins de propreté.

I. On doit faire choix d'un homme, dont la capacité dans l'art du jardinage, soit reconnue par quelques beaux morceaux.

II. Il ne faut point exécuter ses desseins avec précipitation. Il est bon de les laisser mûrir, pour ainsi dire, pendant quelque-tems, & de consulter à loisir les Connoisseurs.

III. Plus un jardin est grand, plus il en coûte à en exécuter le dessein & à l'entretenir quand il est exécuté. C'est ce qui fait qu'on doit examiner la dépense qu'on veut faire, & proportionner l'ouvrage à cette dépense. Un jardin de 30 ou 40 arpens est d'une belle grandeur.

Maximes fondamentales pour bien disposer un jardin.

I. L'art doit ceder à la nature.

Tout doit paroître naturel dans un jardin. On placera un bois pour couvrir des hauteurs, ou remplir des fonds, qui se trouveront sur les aîles d'une maison, un canal sera mis dans un endroit bas pour paroître être l'égoût de quelque hauteur voisine.

II. Un jardin ne doit point être offusqué.

Les jardins qui sont trop couverts & trop remplis de broussailles, sont sombres & tristes. Il faut laisser regner autour du bâtiment des esplanades, des parterres, & des boulingrins, & ne mettre que des ifs & des arbrisseaux sur les terrasses & en quelques autres endroits où on le trouvera à propos.

III. On ne doit point trop découvrir les jardins.

Il est nécessaire d'éviter le défaut contraire à celui

que nous venons de condamner. C'est une chose desagréable, de voir toute l'étendue d'un jardin d'un seul coup d'œil.

IV. Un jardin doit paroître plus grand qu'il ne l'est effectivement. Le véritable moyen de faire cet espece d'enchantement, est d'arrêter la vûe dans certains endroits, par des bosquets & des sales vertes ornées de fontaines & de figures, & de ménager si bien les allées & les ornemens qu'on se lasse à parcourir les unes, & qu'on employe du tems à regarder les autres.

Dispositions générales qu'on doit donner à un jardin de propreté.

I. La longueur d'un jardin doit être d'un tiers ou d'une moitié plus grande que la largeur, les pieces bar-longues sont plus agréables à la vûe que les autres.

II. On placera le parterre auprès du bâtiment. Il est bon que le bâtiment soit élevé au dessus du parterre, afin que des fenêtres on puisse juger plus aisément de la beauté du dessein du parterre, & que la vûe jouisse des différentes fleurs qui y seront plantées. Il dépendra de la situation du lieu de placer les bosquets, les palissades, les sales vertes dans des endroits convenables. Ces pieces doivent accompagner le parterre pour le relever. On pratiquera dans ce parterre des boulingrins & autres pieces plates. Un parterre quelque beau qu'il soit demande à être diversifié.

III. La tête du parterre doit être ornée de bassins ou de pieces d'eau. On plantera au dessus des palissades soit hautes soit basses, un bois auquel on donnera une forme circulaire, percée en patte-d'oye pour mener dans de grandes allées. L'espace qui se trouvera entre le bassin & la palissade sera rempli de pieces de broderie ou de gazon garnies d'ifs, de caisses, & de pots de fleurs.

Ce que nous venons de dire, ne doit être observé que quand il n'y a point de vûe, mais s'il y en avoit, il faudroit se conduire d'une autre sorte. On pratiquera alors plusieurs pieces de parterre tout de suite soit de broderie, de compatimens à l'Angloise, soit de pieces coupées, separées d'espace en espace par des allées de traverse: Les parterres de broderie seront toûjours près du bâtiment.

IV. La grande allée sera percée en face du bâtiment, & traversée par une autre, d'équerre à son alignement; à l'extrémité de ces allées on ouvrira les murs. On placera des grilles à ces ouvertures, ou bien on fera un fossé en dehors assez large & assez profond pour empêcher l'entrée dans le jardin. On aura soin de percer les autres allées de traverse, de maniere qu'on puisse profiter de la vûe que donneront ces ouvertures.

V. Tout ce qu'on vient de dire ayant été observé, on disposera dans les lieux les plus convenables, des bois de haute futaie, des quinconces, des cloitres, des galeries, des cabinets, des sales vertes, des labyrinthes, des boulingrins, des amphitéatres & autres pieces que l'on ornera de fontaines, de canaux, & de figures, qui contribuent beaucoup à l'embellissement d'un jardin. Dans les endroits bas & marécageux; qu'on ne veut point relever, on pratiquera des boulingrins, des pieces d'eau, ou des bosquets. On relevera seulement le terrein par où l'on doit continuer les allées, qui y aboutissent.

VI. Il est bon d'observer qu'on doit diversifier toutes ces parties du jardin, les opposer les unes aux autres; ne pas mettre tous les parterres d'un côté & tous les bois d'un autre, mais un bois contre un parterre ou un boulingrin, en un mot le plein contre le vuide, & le plat contre le relief pour faire oppositions. Un bassin rond sera environné d'une allée octogone.

VII. On ne répétera les mêmes pieces des deux côtés, que dans les lieux découverts, où l'œil en les comparant peut juger de leur conformité, comme dans les parterres, dans les boulingrins, dans les quinconces; & dans les bosquets découverts à compartiment. Mais dans les bosquets formés de palissades, & d'arbres de haute futaie, on doit toûjours varier les desseins, & les parties detachées. Cependant quelque variées qu'elles soient, elles doivent avoir entre elles un rapport & une convenance; ensorte qu'elles s'alignent & s'enfilent les unes les autres; pour faire des percés, des pertes de vûe & des enfilades très-agréables.

VIII. Les desseins doivent présenter quelque chose de grand; évitez les petites pieces, sur tout les allées où deux personnes peuvent à peine aller de front. Prévoiez l'espace que rempliront les arbres quand ils seront parvenus à une juste grosseur.

IX. Toutes ces regles s'observeront diversement dans les différentes sortes de jardins, que l'on peut reduire à trois, savoir: Les jardins de niveau parfait; les jardins en pente douce; & les jardins dont le niveau & le terrein sont entrecoupés par des chûtes de terrasses, des glacis, des talus, des rampes & autres. Les desseins qui conviennent à une sorte de ces jardins ne sauroient très-souvent convenir à l'autre.

Du jardin fruitier, du potager & du Jardin des fleurs.

Nous réunirons ces trois sortes de jardins; parce qu'il est assez rare que celui qui s'applique à l'un ne s'applique à l'autre, & que d'ailleurs plusieurs choses conviennent aux trois. Le jardin fruitier est celui, où l'on cultive les arbres qui portent des fruits comme les pêchers, les poiriers, les abricotiers, les pruniers, les cerisiers, & les autres.

Le jardin potager est celui où l'on cultive les legumes & les herbes qu'on employe dans le potage, dans les salades & dans les ragoûts. Le jardin de fleurs est celui où l'on éleve toutes sortes de plantes qui donnent des fleurs, comme les orangers, les violettes, les anemones, les tubereuses, les tulippes, les girofliers & autres.

Qualités que doit avoir la terre d'un jardin.

On connoît que le fonds d'un jardin est bon, & particulierement pour les arbres fruitiers:

Si premiérement tout ce que la terre y produit, soit d'elle-même, soit par culture, est beau, vigoureux, abondant, & si par conséquent on n'y voit rien de chetif, rien de menu, quand il devroit être gros; rien de jaune, quand il devroit être vert.

En second lieu, si cette terre, à en flairer une poignée, ne jette aucune mauvaise odeur.

En troisiéme lieu, si elle est facile à labourer, & qu'elle ne soit point trop pierreuse.

En quatriéme lieu, si à la manier elle est souple sans être trop seche, & légere comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait sabloneuses.

En cinquiéme lieu, si elle n'est point trop humide, comme les terres marécageuses, sorte comme les terres franches, & celles qui approchent fort de la nature des terres glaises.

Enfin à l'égard de la couleur, la principale est, qu'elle soit d'un gris noirâtre, il y en a cependant des rougeâtres qui sont fort bien; je n'en ai jamais vû qui fussent en même-tems & fort blanches & fort bonnes.

Il faut qu'au dessous de la superficie qui paroît bonne, il y ait trois pieds de terre semblable à celle de dessus: maxime très-importante, & dont il faut

être raisonnablement assuré par le moyen de quelque fouille faite au moins en cinq ou six endroits différens.

On se trompe fort quand on se contente d'une moindre profondeur, & sur-tout pour les arbres, & pour les plantes à longues racines; sçavoir, artichaux, bettes-raves, scorsoneres, panais, &c.

Essay pour connoître la terre propre au jardin.

Si vous voulez savoir, si la terre sera bonne à Jardin, lavez-la & dissolvez en eau; si elle a beaucoup de limon, elle sera bonne; mais s'il y a plus d'eau que de limon, elle sera stérile; si vous la trouvez gluante & tenante la maniant entre les mains, comme si c'étoit de la cire, vous la jugerez du tout inutile. Or il faut sur-tout ôter les pierres du jardin & n'y laisser point de fendasse, de peur que le soleil pénétrant autant en terre, ne vienne à brûler les racines des plantes. Or cette terre-là, sera reposée, & aisée à cultiver & fertile, qui n'est pas trop mouillée, ni aussi trop séche, & celle que les oiseaux cherchent, lors qu'elle est de nouveau fossoyée, & sur-tout les corbeaux, suivant la trace du Fossoyeur. Si la terre n'est pas bonne, il y en a qui disent qu'elle se peut corriger & amander, si sur la petite terre on en mes de grasse, & si ou met de bonne terre grasse & humide, sur celle qui sera séche, & qu'on les mêle l'une parmi l'autre.

Du labours des terres.

Les labours les plus fréquens sont d'ordinaire les meilleurs; tout au moins à l'égard des arbres, en faut-il quatre par an: savoir au printems, à la saint Jean, à la fin d'Août, & immediatement avant l'hiver, & généralement parlant il ne faut jamais souffrir que la terre soit en friche, & pleine de méchantes herbes, ni trepignée, ni battue des grandes ravines d'eau; elle fait grand plaisir à voir quand elle est nouvellement labourée.

Les menues plantes, par exemple, les fraisiers, les chicorées, les laitues, &c. demandent d'être souvent serfouies, ou serfouetées, pour mieux faire leur devoir.

Des amandemens qu'on doit donner à la terre.

Toutes sortes de fumier pourri de quelque animal que ce soit, chevaux, mulets, bœufs, vaches, &c. sont excellens pour amander les terres employées en plantes potageres. Celui de mouton a plus de sel que tous les autres, & aussi il n'en faut pas mettre en si grande quantité. On doit penser à peu près la même chose à l'égard de celui de poule & de pigeon; mais je ne conseille gueres d'en employer, à cause des pucerons, dont ils sont toujours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux plantes.

Le fumier des feuilles bien pourries n'est gueres propre qu'à repandre sur les semences nouvellement faites, pour empêcher que les pluyes ou les arrosemens ne battent trop la superficie; en sorte que les graines auroient peine à lever.

Tous les legumes du potager demandent beaucoup de fumier, les plants d'arbres n'en demandent point.

Le seul bon endroit à mettre les amandemens est vers la superficie.

Le fumier le plus mal placé pour les trenchées est celui qui se mes dans le fond.

A l'égard de ces trenchées, on ne peut pas dire qu'elles soient bonnes, & bien faites, à moins qu'on ne leur ait donné approchant de six pieds de large, & de trois pieds de profondeur.

Quelle chose il faut considerer en fumant un jardin.

En quelque tems que vous vouliez fumer vôtre jardin ou vôtre champ, il faut avoir soin, & prendre garde que le vent souffle de l'occident équinoctial, sans pluye; car si on a soin de faire cette observation, on ne manque point d'avoir une grande abondance en procurant une grande fertilité.

Du tems propre pour arroser, & quelle doit être l'eau.

L'arrosement qui est recommandable, sur-tout aux grandes chaleurs, quand la canicule commence à se montrer, se doit faire le matin & le soir, de peur que l'eau ne soit trop échauffée du soleil & ne brûle les racines, mais encore ne faut-il pas trop arroser en ce tems; car cela pourroit nuire aux racines.

Il ne faut pas tirer de l'eau d'un puits bien profond, de peur que par sa trop grande froideur elle ne gâte les racines. Que si vous n'en avez point d'autre, il la faudra tirer quelques heures avant que d'arroser, & l'exposer à l'air, afin qu'elle se tiedisse.

Quant à la quantité de l'arrosement, l'âge des plantes montrera la mesure, car les nouvelles plantes sont moins sujettes à la soif, & celles qui l'ont accoûtumé veulent être fort arrosées, & il le faut faire légerement avec l'arrosoir, afin qu'elles soient également arrosées, & non pas noyées; car par ce moyen la vie des plantes est retenue, laquelle autrement s'évanouit, il les faut donc faire boire, comme si elles suçoient la mamelle.

De la disposition qu'on doit donner aux jardins fruitiers & potagers.

Pour la disposition ordinaire des jardins fruitiers & potagers, j'estime que la meilleure, aussi bien que la plus commode pour le Jardinier, est celle qui se fait, autant qu'on peut, par des quarrés bien reglés, ensorte que s'il est possible, la longueur soit un peu plus grande que la largeur; les allées aussi doivent être d'une largeur convenable, & proportionnée, tant sur la longueur, que sur toute l'étendue du jardin.

Les moins larges ne doivent pas avoir moins de six à sept pieds de promenade, & les plus larges, de quelque longueur qu'elles soient, ne doivent jamais exceder trois ou quatre toises au plus. Pour ce qui est de la grandeur des quarrés, c'est ce me semble un défaut d'en faire, qui ayent plus de quinze ou vingt toises d'un sens sur un peu plus, ou un peu moins de l'autre; ils sont assez bien de dix à douze sur quatorze à quinze, & tout cela se doit regler sur la grandeur du potager.

Les sentiers ordinaires pour la commodité du service se font d'environ un pié.

Bien entendu qu'un potager, quelque agréable qu'il soit dans la disposition, ne réussira jamais, si la commodité de l'eau pour les arrosemens ne s'y trouve.

Des arbres fruitiers qu'on doit planter.

A l'égard de cet article, qui concerne la connoissance des arbres fruitiers qu'on doit planter, il suffit, & il est important de savoir qu'un arbre pour meriter d'être choisi, quand il est encore en pepiniere, doit avoir l'écorce nette, & luisante, & les jets de l'année longs & vigoureux. Et s'il est déja hors de terre, il faut, qu'outre les conditions précedentes, il ait encore les racines belles, bien saines, & qu'à proportion de la tige, elles soient passablement grosses; je ne prends jamais de ces arbres qui n'ont presque rien que de chevelu.

Les arbres les plus droits, & qui n'ont qu'une

seule tige, me paroissent les plus beaux à choisir pour planter.

En fait de pêchers; & même en fait d'abricotiers, ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet soit beau, valent mieux que ceux, qui en ont deux, ou davantage; & encore faut-il être en ceci plus rigoureux pour les pêchers que pour les abricotiers, & même ne prendre jamais un pêcher qui dans le bas de la tige n'ait pas les yeux beaux, sains & entiers. La grosseur d'un bon pouce, ou un peu plus pour cette tige c'est celle, qu'il faut particulierement estimer pour les pêchers.

Les pêchers sur amandiers réüssissent mieux en terre seche & legere, que dans celle qui est forte & humide; il est en tout autrement de ceux, qui sont greffés sur pruniers.

En toute autre sorte d'arbres nains la grosseur est celle de deux ou trois pouces de tour par le bas.

Il n'y a que les pommiers sur paradis, à qui la grosseur d'un pouce est très-suffisante.

La grosseur des arbres de tige est celle de cinq à six pouces par le bas, & la hauteur de six à sept pieds.

La greffe des petits arbres doit être à deux ou trois doigts de terre.

Et quand elle est recouverte, c'est une marque de vigueur au pié, aussi bien que de soin & d'habileté au Jardinier qui l'a élevée.

Toutes sortes de poires réüssissent en buisson, & en espalier; elles réüssissent encore sur franc, aussi bien que sur coignassiers; mais il est bon de remarquer qu'il n'en faut que sur franc, soit dans les terres legeres, soit dans celles qui sont d'une médiocre bonté.

Les poires de bon chrêtien d'hyver en buisson, ou en espalier, ne peuvent que difficilement acquerir sur franc la couleur jaune & incarnate qu'on y souhaite; il faut de celles-cy sur coignassiers.

Les virgouleuses, & les robines sur franc font de la peine à les mettre à fruit; mais enfin ce mal-là n'est pas sans remede; constamment elles fructifient plûtôt sur coignassiers.

Les poires de bergamote, & de petit muscat, réüssissent peu en buisson, & sur-tout dans les terres humides.

Les principales especes de fruits, soit poires, soit pommes, soit pêches, soit prunes, sont assez connues, mais comme il est de très-grande conséquence de faire un plant bien entendu, je crois que nôtre nouveau curieux doit avoir recours au traité qui a été fait avec une grande exactitude sur le choix, & la proportion de toutes sortes de bons fruits à planter en quelque jardin que ce soit, tant en buisson & en arbres de tige, qu'en espalier ou autrement. J'ose dire qu'il court grand risque de faire bien des fautes; dont il aura peine de se consoler. Cependant il doit savoir, qu'en fait de poires, les principales d'été sont le petit muscat, la cuisse-madame, la poire sans peau, les blanquettes, la grosse, la petite, celle à longue queue, la robine, la cassolette, le bon-chrêtien musqué, le rousselet, le salviati. Les principales d'automne sont les beurrés; la bergamotte, la verte longue, la crasane, le muscat fleuri, le lansac, la louise bonne. Les principales d'hyver sont les virgouleuses, l'eschasserie, l'épine, l'ambrette, le Saint Germain, le bon-chrêtien d'hyver, le Colmar, le bugy, le Saint Augustin & quelques Martin-secs.

En fait de pommes, les principales sont les calvilles, tant la rouge, que la blanche, les reinettes, c'est-à-dire la grise, & la blanche, tous les courpendus, & les fenouillets.

En fait de prunes, les principales sont la jaune hative, les perdrigons blanc & violet, les mirabelles, les damas de plusieurs sortes, les rochecourbons, les imperatrices, les prunes d'abricot & Sainte Catherine, l'imperiale, la royale, &c.

En fait de pêches, les principales sont l'avant-pêche, la pêche de Troye, les magdelaines, la blanche & la rouge, la rosanne, la mignone, la chevreuse, le bourdin, les violettes, tant la hative, que la tardive; les pêches, l'admirabla, la pourprée, l'amiret, les jaunes lices, la jaune tardive.

Et pour le Pavie, le brugnon violet, le pavie blanc, le cadillat, & le rambouillet.

En fait des figues, celles qui sont blanches dedans & dehors, savoir la longue & la ronde, sont les meilleures pour ce païs-ci.

En fait de raisins, il faut particulierement faire cas du muscat, soit blanc, soit rouge, soit noir; le muscat long quand il est bien placé, & en bons fonds; est admirabla; le chasselas réüssit plus sûrement que pas un.

En fait de cerises, tout le monde sait que la tardive & la griote, & même le bigarreau sont de très-bons fruits en arbre de tige, la cerise précoce n'est à considerer qu'en espalier.

Préparation qu'il faut faire aux arbres, avant que de les planter.

Pour préparer un arbre tant par la tête que par la racine, avant que de le planter, j'estime qu'il faut ôter tout le chevelu. C'est contre le sentiment de Theophraste, qui dit, *Stultum est amittere radices quas habemus, ut acquiramus novas, contra Xenophon*. Ne conserver que peu de grosses racines, & que ce soient sur-tout les plus jeunes; c'est-à-dire les plus nouvelles. Celles-ci d'ordinaires sont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vieilles faites; il les faut tenir courtes à proportion de leur grosseur.

La plus longue racine en arbres nains ne doit pas exceder huit ou neuf pouces, & en arbre de tige environ un pié; on peut laisser un peu plus d'étendue aux racines de mûrier & de cerisier.

Les plus foibles racines se compteront d'un, de deux, de trois, & de quatre pouces au plus, & cela selon le plus ou le moins de grosseur.

C'est assez d'un seul étage de racines, quand il approche d'être parfait, c'est-à-dire quand il y a quatre ou cinq racines tout autour du pié, & que sur-tout elles sont à peu près comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonference; & même deux toutes seules, ou trois étant bonnes, valent mieux qu'une vingtaine de mediocres. J'ai souvent planté des arbres avec une seule racine, qui étoit en effet très-bonne, & ils ont bien réüssi; même contre l'esperance qu'on en avoit.

Du tems où l'on doit planter.

Pour bien planter il faut choisir un tems sec, afin que la terre étant bien seche, elle se glisse aisément autour de racines sans y laisser aucun vuide, & que particulierement il ne s'y fasse pas une espece de mortier qui venant ensuite à s'endurcir empêche la production, & la sortie des nouvelles racines.

La saison de planter est bonne depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin du mois de Mars; mais en terres séches, il est important de planter dès la commencement de Novembre; en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La disposition des racines demande que l'extrémité la plus basse ne soit pas plus avant qu'un pié dans la terre, & que celle qui approche le plus de la superficie, soit couverte de huit ou neuf pouces de hau-

teur. On peut même faire comme une maniere de bute sur ces racines dans les terres seches, pour empêcher que le soleil ne les gâte, & quand l'arbre est bien repris, on l'abbat.

Avant que de planter, après avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'arbre de la longueur qu'elle doit demeurer, sans attendre à les rogner, qu'ils soient plantés.

Aux arbres nains, je regle cette hauteur à être de cinq à six pouces en terre seche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux arbres de tige une hauteur de six à sept pieds fait une juste mesure en toutes sortes de terres.

Il faut en plantant tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas un, autant qu'on le peut, ne panche tout-à-fait en bas; mais plûtôt regarde l'horison.

Ceux qui après avoir planté, secouent ou trepignent les petits arbres, leur font grand tort; il n'en est pas de même pour les grands, il est bon de les trepigner & même de les buter, pour les assurer contre l'impetuosité des vents.

Des espaliers.

Les arbres en espaliers doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrémité de la tête en soit éloignée de trois ou quatre pouces, & que la playe n'en paroisse pas.

La distance entre eux doit être reglée suivant la bonté de la terre, & particulierement suivant la hauteur des murailles; ainsi on peut les mettre plus près les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins près aux plus basses.

En ce fait particulier de distance ordinaire des espaliers, cela se regle depuis cinq ou six pieds jusqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui est de douze pieds, ou davantage, il faut toûjours laisser monter un arbre pour garnir le haut entre deux qui garniront le bas; & ainsi en tel cas on peut mettre les arbres à cinq ou six pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que six à sept pieds, il les faut espacer d'environ neuf pieds.

La distance des buissons doit être depuis huit à neuf pieds jusqu'à douze, ou même un peu plus si ce sont pruniers, ou fruits à pepin sur franc.

Et en arbres de tige, depuis quatre toises jusqu'à sept ou huit pour les grands plants.

Prenant garde, que dans les bonnes terres, il faut plus éloigner les arbres que dans les mauvaises, parce que les têtes y acquierent plus d'étendue.

Si les tranchées sont nouvellement faites, la terre s'affaissera de trois ou quatre bons pouces au moins.

OBSERVATION.

Il est nécessaire de tenir les terres plus hautes que la superficie voisine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des arbres qui soient enfoncés trop avant. Que la greffe soit dedans ou dehors, il n'importe guere pour le succès des fruits à pepin; mais pour les fruits à noiau, il vaut mieux qu'elle ne soit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la bonté des uns & des autres, il est à souhaiter qu'elle paroisse, mais le principal est que les racines soient bien placées, ensorte que ni le grand chaud, ni le grand froid, ni le fer de la bêche ne les puisse incommoder.

De l'exposition qu'on doit donner aux arbres fruitiers.

A l'égard de l'intelligence des expositions qui conviennent le mieux aux especes, c'est un détail qu'il est bon d'étudier particulierement dans le traité, qui est fait exprès par Mr. de la Quintinie. Cependant on doit savoir que généralement parlant, la meilleure de toutes dans nos climats est celle du Midi & la plus mauvaise est celle du Nord; l'exposition du Levant n'est guere moins bonne que celle du Midi, & sur-tout dans les terres chaudes, & enfin l'exposition du couchant n'est point mauvaise pour les pêches, les prunes, les poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour le muscat, ni pour le chasselas, ni pour les raisins de grosse espece.

Pour entendre raisonnablement la taille des arbres, il faut au moins en savoir le tems, & la cause, & sus-tout s'il est possible, en savoir la maniere.

De la taille des arbres fruitiers.

A l'égard du tems, constamment il fait bon tailler dès que les feuilles tombent, jusqu'à ce que les nouvelles commencent à revenir, & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque arbre que ce puisse être. Avec cette précaution qu'il n'est pas mal de tailler plûtôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux.

A l'égard de la cause, on taille pour deux raisons, la prémiere pour disposer les arbres à donner de plus beaux fruits, & la seconde pour les rendre en tout tems plus agréables à la vûe qu'ils ne feroient, s'ils n'étoient pas taillés.

Pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moyen de la figure qu'on donne à chaque arbre.

Cette figure doit être différente selon la différence des plants, & cette différence ne s'étend qu'à des arbres en buisson, & à des arbres en espalier, car pour les arbres de tige, on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler souvent.

Il n'y a que les grosses branches qui puissent donner cette figure, laquelle il est infiniment nécessaire de bien entendre, ensorte qu'on l'ait toûjours présente devant les yeux.

Un buisson pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonférence, & également garni sur les côtés: de ces quatre conditions la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut est celui de la confusion de trop de bois dans le milieu, il faut l'éviter préférablement à tous les autres.

Un espalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir sa force & ses branches également partagées aux deux côtés opposés, afin qu'il soit également garni par toute son étendue, en quelque endroit que sa tête commence, soit qu'il soit bas de tige, & en ce cas il doit commencer environ à un demi-pié de terre, soit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extrémité de sa tige, qui est d'ordinaire de six à sept pieds.

Différentes sortes de branches à distinguer dans les arbres fruitiers.

Le secret en ceci dépend de la distance à mettre entre les branches, & du bon usage qu'il y faut pratiquer; les branches sont ou grosses & fortes, ou menues & foibles; chacune ayant sa raison, soit pour être ôtée, soit pour être conservée, soit poue demeurer longue, soit pour être taillée courte; parmi les unes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaises, soit grosses, soit menues.

Les bonnes sont celles qui sont venues dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros, & assez près les uns des autres.

Les mauvaises tout au contraire sont venues contre l'ordre de la nature ; & pour lors elles ont les yeux plats & fort éloignés, ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut savoir prémierement que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la derniere taille ; & aussi toutes celles qui viennent en d'autres endroits sont branches de faux bois.

En second lieu il faut savoir que l'ordre des branches nouvelles, est que s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité soit plus grosse & plus longue que celle qui est immédiatement au-dessous, & celle-ci plus grosse & plus longue que la troisiéme, ainsi de toutes les autres ; & par conséquent si quelqu'une se trouve grosse à l'endroit où elle devroit être menue, elle est branche de faux bois. Il y a sur cela quelques petites exceptions, qu'il faut voir dans l'article où il est traité de la TAILLE.

Les bonnes petites, en fruit à noyau & à pepin, sont pour le fruit ; & les bonnes grosses sont pour le bois ; le contraire arrive à l'égard des figuiers & de la vigne.

Pour ce qui est de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'est. Dès qu'on peut savoir les principes, qui sont aisés à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette opération, qui est en effet le chef-d'œuvre du jardinage.

Ses principales maximes sont prémierement, que les jeunes arbres sont plus aisés à tailler que les vieux, & sur-tout ceux qui ont été souvent mal taillés, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir. Les plus habiles Jardiniers sont fort empêchés à corriger les vieux défauts ; je donne en son lieu des regles particulieres pour éviter ces inconveniens.

En second lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes & d'ordinaire réduites à la longueur de cinq, six, ou sept pouces ; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues ; mais ils sont rares. Consultez là-dessus ce qui en sera dit sur le mot de TAILLE.

En troisiéme lieu, que parmi les autres, il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laisser plus longues, c'est-à-dire, jusqu'à huit, neuf, & dix pouces & même jusqu'à un pié, & un pié & demi ou peut-être davantage, & sur-tout pour les pêchers, pruniers, & cerisiers en espalier ; cela se regle selon la force ou grosseur dont elles sont, pour être capables de bien nourrir & porter sans rompre les fruits dont elles se trouveront chargées.

Dans les arbres qui sont vigoureux, & qui sont en même-tems d'une belle figure, il n'y sauroit guetes avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y fassent point de confusion ; mais à l'égard des grosses, que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laisser à toutes sortes d'arbres qu'une de toutes celles qui sont sorties de chaque taille de l'année précedente.

A moins que les arbres étant très-vigoureux, les extrémités des branches nouvelles ne se trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne gardent des endroits opposés, & qui sont vuides sur les côtés ; si bien qu'il est nécessaire de remplir au plutôt les côtés pour achever la perfection de la figure ; & en ce cas on en peut laisser deux branches, & même trois ; à condition qu'elles soient toutes de différentes longueurs, & que jamais elles ne fassent une figure de fourche.

Les branches à fruit périssent après avoir fait leur fruit, avec cette distinction, qu'en fruits à noyau cela se fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus ; & en fruits à pepin, cela n'arrive qu'après avoir porté pendant quatre ou cinq ans.

Et ainsi la prévoyance est fort nécessaire pour penser à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous savons devoir périr, autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la stérilité.

Ces sortes de branches à fruit sont bonnes en quelqu'endroit que l'arbre les pousse, soit dedans, soit dehors.

Mais une grosse est toûjours mauvaise, quand elle entre en dedans du buisson, si ce n'est peut-être pour resserrer celui qui s'évase trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurrés.

La beauté des arbres & l'abondance & la beauté des fruits, dépendent donc principalement de bien tailler & bien conduire certaines branches, qui sont en même-tems grosses & bonnes, & de retrancher entierement celles qui sont grosses & mauvaises.

Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche, qui l'année passée, avoit été laissée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & ainsi elle devient grosse, & en pousse d'autres grosses ; un des principaux soins de la taille, consiste non-seulement à traiter cette branche, comme les autres branches à bois, mais sur-tout à ne lui en laisser aucune grosse venue à son extrémité, à moins qu'on n'ait dessein de laisser échapper tout l'arbre, & le faire de tige.

Cette bonne conduite apprend à ravaler d'ordinaire les arbres, c'est à dire, qu'il est mieux à la taille d'ôter tout-à-fait les plus hautes branches qui sont grosses, & conserver seulement les plus basses, que de faire le contraire.

Pourvû que les plus hautes ne se trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des arbres, que ne sont pas les plus basses, ce qui n'est pas d'ordinaire ; car en ce cas, il faut ôter les plus basses & conserver les plus hautes. La prémiere intention en ceci aboutit principalement à avoir de beaux arbres, étant assuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de suivre une telle disposition de belle figure ; puisqu'on n'ôte aucune des petites branches qui font ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier, & à les delivrer ensuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravalement fait que dans la branche qui se trouve à l'extremité de celle qui a été ravalée, il entre tout ce qui seroit allé de seve dans la supérieure, ou dans les supérieures qu'on a ôté ; & ainsi cette branche conservée devient beaucoup plus forte, & par conséquent capable de plus grandes productions qu'elle n'auroit été sans cela.

Et parce que quelquefois contre l'ordre accoûtumé de la nature, il se forme des branches foibles à l'extrémité de la grosse, qui avoit été racourcie à la taille précedente, cette conduite apprend à conserver ces branches foibles ; & pour lors on fait sa taille sur celles des grosses, qui étant au-dessous de ces foibles, se presentent le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre opération, qu'on appelle pincer ; & d'ordinaire cela est plus utile au pêcher qu'aux autres arbres, si ce n'est à toutes sortes de greffes faites en place sur les arbres qui sont gros & vigoureux ; l'effet qui suit du pincer, est d'empêcher que les branches ne deviennent trop grosses, & par conséquent inutiles à porter du fruit, & ne deviennent aussi trop longues, & par conséquent ne fassent échapper un arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompues par les grands vents.

Son effet est encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs, parmi lesquelles il s'en rencontrera des petites pour le fruit & quelques grosses pour le bois. Son usage, ou plutot le tems de s'en ser-

vir est au mois de Mai & Juin ; & sa maniere est de rompre pour lors avec l'ongle la branche qui étant de la longueur d'un demi pié ou un peu plus, commence à paroitre grosse. Pour pincer à propos, il faut réduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux ; & si la branche pincée s'opiniâtre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à la repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

C'est d'ordinaire à la mi-Mai que les espaliers commencent à avoir besoin d'être palissés.

La beauté de palisser consiste à ranger avec ordre à droit & à gauche, les branches qui peuvent venir à chaque côté, ensorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croisé.

Mais comme le défaut du vuide est plus grand que les autres ; il ne faut faire aucun scrupule de croiser, quand on ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut soigneusement recommencer à palisser autant de fois qu'il paroît de branches assez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient risque d'être rompues, si elles restoient sans être liées.

Sur toutes choses il est expédient de conserver toutes les belles branches que les pêchers poussent l'été ; à moins qu'il n'en soit sorti une grande abondance, & qu'elles se fassent de la confusion les unes aux autres, ce qui est assez rare dans un arbre bien conduit.

Mais en tout cas, si la nécessité y oblige, il faut avec grande sagesse arracher ou couper tout près quelques-unes des plus furieuses ; ce qui se fait pour empêcher que celles qui sont cachées, ne s'alongent trop, & deviennent mauvaises ; comme aussi il n'est pas mal d'ôter aux poiriers d'espaliers les branches de faux bois, qui quelquefois viennent sur le devant, & aux buissons celles qui viennent dans le milieu, & voilà ce qui s'appelle ébourgeonner. *Voyez* ARBRE.

Du choix des fleurs en général, de la maniere de les connoitre, de les cultiver & de les conserver.

Il faut toûjours choisir entre les fleurs celles qui sont les plus belles, & les plus estimées ; parce qu'autrement ce seroit se donner de la peine inutilement. Il en faut mettre chaque espece à part, & particulierement celles qui font la fleur plus grosse que l'oignon : par exemple, la jonquille d'Espagne double, le narcisse rosat, & entre les racines les renoncules, parceque ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres. Les tulipes & les anemones peuvent être placées autour des planches proche les bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres especes, & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera très-gaye & très-agréable à la vûe.

La connoissance de ces especes de fleurs est nécessaire pour savoir dans quelles situations elles doivent être mises, c'est à-dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au soleil ; si dans une terre grasse ou dans une légere, si dans des pots plutôt qu'en pleine terre, & c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece selon ses qualités & sa nature.

Un bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les fleurs, quoiqu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon ; car comme elles sont différentes entr'elles, aussi leur faut-il donner à chacune une recherche particuliere. C'est pourquoi il faut connoître le tems de travailler au jardin. La regle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer à recueillir les graines ; la façon de les semer, la saison de transplanter, la maniere d'arroser les plantes, le tems d'arracher les herbes inutiles, & les heures d'ôter les animaux malfaisans ; enfin, en quel tems & comment il faut tirer les oignons & les racines des fleurs, afin que toutes choses se fassent régulierement.

Pour marcotter la vigne, les figuiers, les groseillers, &c. Il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq ou six pouces de terre, ensorte que ces branches tiennent toûjours à l'arbre qui les a produites, & que l'extrémité sorte dehors de cinq ou six pouces. Les branches ainsi couchées demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre ; ensuite s'étant enracinées, on les leve, c'est-à-dire, on les derache, on les sevre de l'arbre & on les replante aux endroits où on en a besoin.

Pour emmanequiner, empoter, ou encaisser des arbres, on remplit à demi de terre ces manequins, ces pots & ces caisses, on taille les arbres de la maniere qu'on l'a décrite dans le lieu particulier où l'on en a parlé selon l'ordre, & on les plante en mettant les manequins & les pots tout-à-fait en terre, & laissant les caisses sans les mettre en terre.

Pour empoter des oignons de tubereuses, jonquilles, narcisses de Constantinople, jacintes, &c. on les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillassons, &c.

La bonne maniere de faire des tranchées & des fouilles de terre, n'est pas comme si on les faisoit cidevant, où l'on jettoit hors de cette trenchée toutes les terres pour les y réjetter ; ce seroit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du tems, & faire de la depense qui ne sert à rien.

Ce qui est donc à faire, est de se faire d'abord une jauge de toute la largeur de la trenchée, & de la longeur d'une toise, c'est à-dire, de jetter sur l'allée voisine toute la terre de cette jauge. Ce sera la seule terre qu'on maniera deux fois en ce qu'à la fin de la trenchée il restera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres, qui sont sorties de la prémiere jauge. Cette prémiere jauge étant faite, il faut y jetter pour la remplir les terres qui sont à fouiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la superficie, & faisant une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond. Ce remuement fait un talus naturel devant l'ouvrier ; & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la trenchée, & qu'en même-tems que trois ou quatre hommes fouillent la terre & la jettent devant eux, il y en ait un sur le bord de la trenchée, qui répande le fumier sur ce talus. Par ce moyen la terre est bien mêlée, & nullement trepignée, comme elle est chez les Jardiniers, qui font prémierement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent ensuite le tout, continuant cette maniere de faire des lits de fumier & de terre, & de les labourer l'un sur l'autre, jusqu'à ce que la trenchée soit entierement remplie à demeure.

Et pour ce qui est de la maniere de faire des coucher, il faut premierement savoir qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de cheval, ou de mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus mêlé à peu-près avec le tiers de vieux, pourvû qu'il soit sec, & point pourri. Car celui qui est pourri, non plus que le fumier des bœufs, des vaches, des cochons, &c. n'est nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui est le plus nécessaire aux couches, que parceque d'ordinaire ces sortes de fumiers pourris sont accompagnés d'une méchante odeur, qui se communique aux plantes qu'on éleve sur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celui qui est

nouvellement

nouvellement sorti de dessous les chevaux, & ne leur a servi de litiere qu'une nuit, ou deux au plus. Par grand fumier vieux, on entend celui qui dans le tems a été neuf & a été mis en pile dans un lieu sec, où il a passé l'été en attendant le tems d'être employé, soit à faire contre le froid de l'hiver des couvertures aux figuiers, aux artichaux, aux chicorées, &c. soit à faire des couches à l'ordinaire, & voici comme on les fait.

Maniere de faire des couches.

Après avoir marqué & reglé la place où la couche doit être, & marqué aussi avec un cordeau, ou des jalons, la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hotées de grand fumier à la queue l'une de l'autre. On commence ce rang à l'endroit où doit finir la couche. Ce qui étant fait, le jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hotées, afin que le fumier n'étant embarrassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement. Le Jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit; il le retrousse si habilement, en faisant chaque lit, de sorte que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de cette couche, & que le surplus fait une maniere de dos en dehors. Le prémier lit étant fait quarrément de la largeur réglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos; le jardinier fait ensuite le deuxiéme & le troisiéme, &c. les battant du dos de sa fourche, ou les trepignant pour voir s'il n'y a point de défaus, afin d'y remedier sur le champ, la couche devant être également garnie par-tout, ensorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre. Cela fait, il continue sa longueur resolue, & toûjours par lits, comme il a été dit, jusqu'à ce que la couche ait la longueur, la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir. Cette hauteur est regulierement de deux à trois pieds, quand on la fait; elle diminue d'un grand pié, quand elle est affaissée.

Il y a plusieurs sortes de couches. Les unes sont pour élever & avancer en de certaines saisons de l'année quelques plantes, que nôtre climat ne sauroit produire en terre; par exemple, pour élever des raves, petites salades, des fraises, des concombres, des melons, &c. & pour y parvenir, on fait des couches pendant le mois de Novembre, Decembre, Janvier, Mars & Avril. Ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit ci-après, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux plantes qui y sont. C'est une invention du jardinier contre le froid, c'est-à-dire, contre le cruel ennemi de la végétation des plantes.

En second lieu, il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des champignons dans toutes les saisons de l'année; & de celle-là on en peut faire à chaque mois, quoiqu'elles n'agissent qu'environ trois mois après qu'elles ont été faites; & c'est lorsque leur grande chaleur étant entierement passée, elles sont chancies en dedans. On fait ces couches-ci dans la terre neuve & sabloneuse, dans laquelle on a fait une trenchée d'environ six pouces de cette terre. On les fait en dos d'âne, & par dessus la couverture de terre, on en met une autre de cinq à six pouces de grand fumier sec, qui sert en hiver pour garentir les champignons de la gélée qui les ruine, & même pour éviter le désordre de ce grand chaud, on fait encore deux ou trois fois la semaine de legers artosemens sur ces couches à champignons.

A l'égard de la largur de ces couches, elle doit être dans toutes de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux ou trois, quand on les fait. Elle se baisse ensuite d'un bon pié, quand la grande chaleur de la couche est passée.

Pour ce qui est de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer, ainsi il s'en fait de plusieurs longueurs, toutes les couches doivent être à peu-près semblables pour la hauteur & la largeur.

La différence qu'il y a d'ailleurs entre celles qui doivent produire des plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des champignons, consiste prémierement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre, comme les autres qu'on y enfonce d'un demi pié, à moins que ce ne soit pour être ce qu'on appelle couches sourdes, c'est-à-dire, couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent point la hauteur de la superficie de la terre voisine. Cette différence consiste en second lieu, en ce que les prémieres doivent regulierement être placées, & unies par dessus, au lieu que les autres doivent être en dos d'âne. Cette différence consiste en troisiéme lieu, en ce que les prémieres doivent être chargées d'une assez grande quantité de terreau bien menu, d'abord qu'elles sont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre sur les autres. Ce terreau par sa pesanteur contribue à faire affaisser & échauffer plutôt les couches. On en met quelquefois plus, quelquefois moins; par exemple, on en met six à sept pouces, si c'est pour semer des plantes ordinaires, savoir, petites salades, plant de melons & de concombres; ou pour planter des laitues à pommer, & des asperges à réchauffer, & on en met un pié, si c'est pour semer des raves, & pour y replanter de l'oseille & des melons, & des pots de fraisiers, &c.

Or avant que de semer ou de replanter, quoique ce soit sur une couche nouvellement faite, la précaution qui est à avoir, c'est d'attendre six ou sept jours, & quelquefois dix & douze pour donner le tems à la couche de s'échauffer, & donner ensuite le tems à cette chaleur, qui est fort violente, de se dimnuee notablement. Cette diminution paroît, quand toute la couche est affaissée, & qu'enfonçant la main dans le terreau, on n'y trouve qu'une chaleur moderée, c'est pour lors qu'on doit commencer à dresser proprement le terreau, dont on l'avoit chargée. Pour dresser ce terreau, on se sert de quelque ais large d'environ un pié, on le place sur les côtés de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau. Cet ais ainsi placé, on le soutient ferme tant de la main gauche, que du genou, & de tout le corps, & ensuite avec la main droite on commence par un bout à presser ce terreau contre l'ais, & à le presser si bien qu'on lui fasse acquerir une maniere de consistance; ensorte que l'ais étant ôté quelque meuble que ce terreau soit de sa nature, il se soutienne cependant tout seul, comme s'il étoit un corps bien solide.

Quand ce terreau est ainsi dressé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtés de la couche la même opération que je viens de dire; & si l'ais est un peu long, & que par conséquent il soit lourd, il faut être deux ou trois personnes à travailler, tout de la même maniere; & en même-tems pour dresser ce terreau, ou bien si le Jardinier est seul, il faut soutenir cet avis avec de petits bâtons fichés sur le bord du fumier dressé. La chose étant faite, le terreau doit avoir en tout sens un bon demi pié moins d'étendue, que le dessous de la couche, & dans son quarré long, il doit paroître aussi uni, que si c'étoit une planche dressée en pleine terre. Ensuite on doit se mettre à employer les couches pour les besoins, qui ont obligé de les faire. Tout y peri-

roit ou tout y seroit en désordre, si on y semoit, ou si on y plantoit plutôt, ou si on attendoit à y semer, ou planter plus tard. La chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix ou douze jours après qu'elle a été semée, ou plantée. Mais ce tems-là passé, si on s'apperçoit que la couche se soit réfroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des réchauffemens tout autour, tant pour y renouveller la chaleur que pour l'entretenir ensuite dans le bon état où elle doit être, & dans laquelle elle étoit, quand on a commencé d'y semer ou d'y planter, ensorte que les plantes, au lieu d'y fondre & d'y périr, augmentent & profitent visiblement, comme elles doivent.

Il n'est pas trop nécessaire de dire qu'un seul réchauffement sert pour deux couches voisines, quand on en a deux. Personne ne l'ignore; mais il est bon de savoir que ce réchauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une seule; car comme l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches, est la largeur d'un bon pié pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cette place, & ce réchauffement est reciproquement entretenu dans sa vigueur par le voisinage des deux couches qui le bordent; mais quand la couche est seule, le rechauffement doit avoir au moins deux pieds de large sur toute la longueur & hauteur de la couche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit renouveller un rechauffement, il n'est pas toûjours nécessaire d'en faire un nouveau, il sert assez souvent sans y mêler d'autre fumier neuf. Il suffit de remuer de fond en comble celui dont il est question, pourvû qu'il ne soit pas trop pourri. Ce remuement est capable de renouveller encore la chaleur pour huit ou dix jours. Il n'est pas besoin d'y mêler du fumier neuf, que quand la pourriture de tout le prémier, ou au moins d'une partie, fait connoître qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur nécessaire aux plantes qu'on éleve sur les planches.

Si ce sont des asperges, ou des fraisiers qu'on ait arrachés de leurs planches, & ensuite replantés sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empêcher que la grosse gêlée ne puisse pénétrer au dedans, & gâter ce qui se trouveroit au dessous, on se sert encore de couverture de grand fumier sec, ou de paillassons pour mettre par dessus ces cloches, ou ces chassis. Les plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accommodées, & entretenues de chaleur par des rechauffemens renouvellés de tems en tems.

Cette maniere est assez bonne, & assez commode pour l'oseille; car étant animée par les chaleurs moderées de la couche, elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de Mai, & périt ensuite; mais elle n'est pas si bonne pour les asperges; parceque celles-ci ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne sont pas de si beaux montans, que quand on les échauffe en pleine terre.

Ils s'ensuit donc que le meilleur pour les asperges, & même pour l'oseille, est celui de vuider entierement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds, la terre des sentiers d'entre deux planches. Ce sentiers doivent avoir un grand pié de largeur, & ensuite il faut les remplir tout-à-fait de grand fumier chaud, pour échauffer la terre voisine; & si c'est pour des asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider à échauffer la terre, & quand les asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pié, ou bien on couvre toute la planche avec des chassis de verre. Il faut après cela entretenir la chaleur de ces sentiers, en remuant de fond en comble, ou renouvellant de tems en tems la réchauffement, couvrant de plus avec de grand fumier sec, ou avec des paillassons, les cloches, ou les chassis de verre par les raisons ci-devant expliquées à l'occasion des asperges, ou de l'oseille sur couche.

Les pieds de ces asperges étant ainsi réchauffés, & trouvant sous ces cloches, ou sous ces chassis un air chaud, tout de même que si on étoit au mois d'Avril, ou de Mai, elles naissent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes & longues comme celles que la nature pousse d'elle-même dans les tems chauds & temperés. Le seul inconvenient des réchauffemens, est que comme ils doivent être très-violens pour pouvoir pénétrer une terre froide, ils alterent & gâtent ces pieds, si bien que les asperges au lieu de durer une quinzaine d'années à toûjours bien faire, elles ne poussent plus que miserablement, & tout au plus, les ayant laissées en repos deux ou trois ans après un prémier réchauffement, peut-on les réchauffer encore une seconde fois.

Les fraisiers qu'on réchauffe sur couche commencent en Janvier à pousser leur montant, & enfin fleurissent en Fevrier & Mars, & donnent du fruit en Avril & Mai. La meilleure maniere pour le faire, est de les empoter au mois de Septembre dans de la terre assez bonne & assez légere pour les mettre ensuite sur couche au mois de Decembre. On peut aussi en planter sur couches sans les avoir empotés. Il faut au mois de Mars leur ôter les traînasses, & quelques feuilles s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toûjours meuble, & un peu humide; & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars ou d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du Nord, & les recouvrir la nuit.

Pour avoir de petites salades de laitue à couper mêlées de cerfeuil, cresson, &c. avec les fournitures de baume, estragon, &c. & avoir des raves, &c. on fait des couches comme je viens de dire, & on fait tremper dans de l'eau un sachet de graine de laitues environ vingt-quatre heures; après quoi on la retire, on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gêlée ne puisse pas pénétrer. Cette graine ainsi mouillée s'égoute & s'échauffe, de maniere qu'elle vient à germer; pour lors après avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur les rayons, & on l'y seme épaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon. Il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long, sur quatre pieds de large; & enfin on la couvre d'un peu de terreau, qu'on y jette fort légérement. Chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par dessus cela on met ou des cloches, ou du pleyon, qui empêchent que les oiseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gêlée en la détruisant, ne gâte la semence. On ôte ce pleyon, quand la semence commence au bout de cinq ou six jours à bien lever. Enfin cette petite laitue dix ou douze jours après, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau, & mangée en salade, cela s'entend, si les glaces & les neiges ou même la chaleur de la couche ne sont pas excessives.

Secrets pour faire qu'un jardin soit verd & florissant.

Le jardin deviendra florissant, si vous l'arrosez d'eau où vous aurez mis tremper le tolus broyé, ou le melilot, ou si vous arrosez les carreaux de fenugrec broyé dans l'eau.

Autre secret pour faire des hayes d'un merveilleux artifice.

Prenez diverses sortes de sémences, & les fermez

dans de la cire, ou dans quelqu'autre matiere gluante & tenante, laquelle vous tirez en long, & faites-en bien de lices; puis après mettez-les en terre bien fumée, vous verrez une haye de merveilleux artifice, c'est un artifice, & expérience d'un Jardinier du Roi.

Secret pour les jardins sujets à la sécheresse.

Si le jardin n'a ni puits, ni fontaine, ni reservoir, vous fouirez vôtre jardin trois ou quatre pieds plus profond, & par ce moyen il ne craindra pas les sécheresses. Il est bon aussi de vous avertir qu'en hiver vous choisissiez ce que vous voulez cultiver vers le midi, en été vers le septentrion.

Secret pour avoir des artichaux d'une bonne odeur.

Faites tremper la graine pendant trois jours, avant que de la semer, dans quelque liqueur d'une odeur agréable. Ensuite laissez-la un peu sécher, & semez à l'ordinaire.

Secret pour adoucir, & faire grossir les raves.

Pour les adoucir, faites-en tremper la graine, pendant deux ou trois jours dans de l'eau miellée, ou sucrée, ou dans du vin cuit. Puis laissez-la un peu sécher, & semez-la à l'ordinaire.

Pour les faire grossir, ôtez-leur toutes les feuilles, à l'exception de la petite tige, qu'on appelle communément le cœur.

Secret pour faire grossir toutes sortes de legumes, & les rendre plus faciles à cuire.

Faites tremper les légumes que vous voulez semer ou planter, dans de l'eau de nitre, laquelle doit être un peu tiede.

Secrets & remédes contre tous les maux, & choses contraires aux jardins.

Les Grecs disent que toutes personnes qui sont dans les jardins, sont préservées de tous maux, & monstres de jardin, si on met dans le jardin le test d'une jument ou d'une ânesse; toutefois il faut qu'elle ait porté; ou bien si on l'attache sur un pieu au milieu du jardin; car tout ce qu'il regardera par sa presence, sera rendu fertile, & preservé de tout danger.

Secret pour conserver les sémences dans la terre, sans aucun dommage.

Faites tremper vos sémences dans le suc de joubarbe, quelque-tems avant de les mettre en terre. Non-seulement elles ne souffriront aucune atteinte de la part des insectes & des oiseaux; mais aussi elles produiront de plus belles plantes, des feuilles & des racines plus vigoureuses & mieux nourries.

Secret pour faire mourir les chenilles & les puces, qui infectent & ravagent les jardins.

La fumée, ou suffumigation de corne de chevres, de gousses d'ail, & de bois, fait crever les chenilles, & l'odeur de la roquette est mortelle aux puces & pucerons.

Secret contre les fourmis.

Faites un parfum avec la racine de concombre sauvage, le sel nitre & l'esturgeon alexandrin; ou frottez le pié des plantes d'une décoction de lupins amers, ou cuits dans la lie d'huile.

Secret contre toutes sortes d'insectes.

Répandez de la cendre sur vos couches, ou tout autour de vos planches.

JARDIN. *Voyez* POTAGER. FRUITIER.

JARDIN, JARDINER. Terme de Fauconnerie, qui se disent par rapport aux oiseaux qu'on expose au soleil dans un jardin; il faut donner le jardin aux laniers, ou sacres sur la pierre froide. Il faut jardiner les autours sur la barre, ou sur le bloc.

JARDINAGE. Ce terme se prend pour la science qui apprend la maniere de cultiver les jardins. On dit: *un tel entend bien le jardinage.*

De ce qu'un pere de famille doit savoir touchant le jardinage.

Le Maître, le Gentil-homme, ou le Bourgeois, qui n'a pas le tems de s'y rendre consommé, ce qui n'est pas absolument nécessaire, peut croire avec certitude qu'il en saura assez pour son usage, c'est-à-dire, pour pouvoir sûrement ordonner ce qu'il y a de principal à faire dans son jardin, & pour empêcher que son jardinier ne lui en impose à tous momens, pourvû qu'il sache à peu-près les cinq articles qui suivent.

I. Le prémier est de ce qui regarde les terres pour la qualité, pour la profondeur nécessaire, pour les labours, pour les amandemens, & pour la disposition ordinaire des jardins utiles.

II. Le second est de ce qui regarde les arbres, pour les choisir bien conditionnés, soit quand ils sont encore sur pié dans les pepinieres, soit quand ils sont arrachés; qu'il sache au moins les noms des principales especes des fruits de chaque saison; qu'il les connoisse, sache à peu-près demander le nombre de chacune selon les besoins, & selon l'étendue de son jardin; qu'il sache préparer les arbres par la tête & par les racines, avant que de les remettre en terre; qu'ensuite il les sache bien espacer, & bien exposer; qu'il sache non pas toutes les régles de la taille, mais au moins les principales, soit à l'égard des buissons, soit à l'égard des espaliers; qu'il sache pincer quelques branches qui sont trop vigoureuses, palisser proprement les arbres qui le doivent être, comme aussi ébourgeonner ceux où il se fait de la confusion; & enfin donner à chacun la beauté qui lui peut convenir.

III. Le troisiéme article regarde les fruits, pour les faire venir beaux, les cueillir sagement, & les faire manger à propos.

IV. Le quatriéme regarde les greffes en toutes sorter d'arbres fruitiers, soit en place, soit en pepinieres, tant pour les tems, que pour la maniere de les appliquer.

V. Enfin, le cinquiéme regarde la conduite générale de tous les potagers, & sur toutes choses pour avoir le plaisir & le profit qu'on en peut tirer dans chaque mois de l'année.

Il me semble que le nombre de ces articles n'est pas grand, & j'assure le chef de famille qu'il trouvera à s'en instruire suffisamment, & en peu de tems, dans le petit abregé qu'on vient de donner dans l'article précedent.

JARDINIER. C'est l'ouvrier qui est chargé du soin & de la culture du jardin.

Du choix qu'on doit faire d'un Jardinier.

Ce choix est la chose la plus importante de tout le jardinage, & à proprement parler l'ame véritable des jardins.

En effet, les jardins ne pouvant que par une culture perpetuelle être en état de donner du plaisir, il ne faut pas prétendre de les mettre jamais sur ce pié-là, s'ils ne sont entre les mains d'un Jardinier intelligent & laborieux.

Pour en faire le choix, il faut avoir égard prémierement à l'extérieur de la personne, & en second lieu, aux bonnes qualités intérieures, qui lui sont absolument nécessaires.

Par l'extérieur de sa personne, j'entens l'âge, la santé, la taille & la démarche ; & par les qualités intérieures, j'entens la probité dans les mœurs, l'honnêteté dans la conduite ordinaire, & principalement la capacité dans sa profession.

Je commence par les bonnes qualités du déhors, dont les yeux sont les seuls & les prémiers juges ; parce que souvent à la prémiere vûe, on se sent tout d'un coup disposé à avoir de l'estime & de l'inclination, ou du mépris & de l'aversion pour le Jardinier qui se présente.

A l'égard de la prémiere consideration qui est pour l'âge, la santé, la taille & la démarche, je suis d'avis qu'on prenne un Jardinier qui ne soit ni trop vieux, ni trop jeune ; les deux extrémités sont également dangereuses. La trop grande jeunesse est suspecte d'ignorance & de libertinage, & la trop grande vieillesse, à moins qu'elle ne soit soutenue de quelques enfans qui ayent un âge raisonnable & un peu de capacité, est suspecte de paresse ou d'infirmité. On peut, ce me semble, assez raisonablement regler cet âge depuis environ vingt-cinq ans jusqu'à cinquante & cinquante-cinq, prenant toûjours garde que sur le visage il y ait une grande apparence de bonne santé, & qu'il n'y ait point d'esprit évaporé, ni de sotte présomption ; prenant aussi garde que la taille & la démarche sentent l'homme robuste, vigoureux & dispos, & que parmi tout il n'y ait aucune affectation a être autrement vêtu & paré, que la condition ordinaire d'un Jardinier ne porte ; je répons, & on doit le croire, que ce sont toutes observations très-importantes.

En cas qu'on soit satisfait de l'extérieur, il en faut venir aux preuves essentielles du merite ; & pour cet effet il faut un peu de conversation avec le Jardinier, qui ne déplaît pas :

Pour savoir prémierement la maison d'où il sort, le tems qu'il y a demeuré, & le sujet pourquoi il l'a quittée.

Pour savoir en second lieu où il a appris son métier, quelle partie du jardinage il entend le mieux, du fruitier & du potager, ou des fleurs & des orangers ; ce sont les deux différentes classes des Jardiniers, qui paroissent aujourd'hui le plus établies.

Pour savoir en troisiéme lieu, s'il est marié, s'il a des enfans, & si sa femme & ses enfans travaillent au jardin.

Et enfin s'il sait un peu lire & dessiner, ce sont toutes questions qu'un homme de bon sens doit, ce me semble, faire en telles rencontres.

Les réponses que le Jardinier fera à la premiere demande pourront donner de grandes ouvertures pour juger sainement de son mérite ou de ses imperfections ; parce que s'il nomme plusieurs maisons d'honnêtes gens, chez qui en peu d'années il ait servi, sans pouvoir rendre de bonnes raisons de sa sortie, on ne peut gueres s'empêcher de le regarder ou comme un ignorant, ou comme un libertin. Si au contraire, il paroît avoir eu juste sujet de se séparer, on peut commencer à se résoudre à le prendre, en cas qu'on en reçoive de bonnes nouvelles, lorsque, comme il est d'ordinaire important de le faire, on ira s'informer de sa conduite auprès des gens qui en peuvent bien parler, & qui sans doute en parleront bien, pourvû que le chagrin & la vengeance ne s'en mêlent pas.

C'est-à-dire, qu'on vienne à savoir prémierement, qu'il est homme sage & honnête en toutes ses manieres de vivre ; qu'il n'a point une avidité insatiable de gagner ; qu'il rend bon compte à son maître de tout ce que son jardin produit, sans en rien détourner pour quelque raison que ce puisse être ; qu'il est toûjours le prémier & le dernier à son ouvrage ; qu'il est propre & curieux dans ce qu'il fait ; que ses arbres sont bien taillés, bien émoussés, les espaliers bien tenus ; qu'il n'a point de plus grand plaisir que d'être dans les jardins, & principalement les jours-de fête ; si bien qu'au lieu d'aller ces jours-là en débauche ou en divertissement, comme il est assez ordinaire à la plûpart des Jardiniers, on le voit se promener avec les garçons ; leur faisant remarquer en chaque endroit ce qu'il y a de bien & de mal, déterminant ce qu'il y aura à faire dans chaque jour ouvrier de la semaine, ôtant même des insectes qui font du dégât, reliant quelques branches que les vents pourroient rompre & gâter, si on remettoit au lendemain à le faire, cueillant quelques beaux fruits qui courent risque de se gâter en tombant, ramassant les principaux de ceux qui sont en bas, ébourgeonnant quelques faux bois qui blessent la vûe, qui font tort à l'arbre, & qu'on n'avoit pas remarqués jusques-là, &c.

Ce sont là de petits soins aussi capables de donner de l'estime & de l'amitié pour un Jardinier, que quelqu'autre témoignage qu'on puisse rendre ; cela fait voir qu'il est bien intentionné, qu'il a de cestaines qualités qui ne s'acquierent que rarement, quand on n'en est pas naturellement pourvû, c'est-à-dire, l'affection, la curiosité, la propreté & l'esprit docile ; & dans la verité, entre les mains d'un tel homme, un jardin est d'ordinaire en bon état. Il est des prémiers à produire quelques nouveautés, il est net de toutes sortes d'ordures & de mauvaises herbes, il a ses allées propres & tirées, & il est généralement fourni de tout ce qu'on doit attendre dans chaque saison de l'année ; heureux qui peut rencontrer de tels sujets, & qui n'est pas du nombre de tant d'honnêtes gens, qu'on entend tous les jours se plaindre de leur malheur sur ce fait !

Il ne faut pas trop s'étonner de la rareté des bons ouvriers de cette condition, pendant qu'à l'égard de la plûpart des autres, le nombre des gens entendus est assez raisonnable. Elle vient de ce qu'ils ne savent d'ordinaire que ce qu'ils ont vû faire à ceux, chez lesquels ils ont commencé de travailler. Ces sortes de Maîtres n'avoient jamais appris d'ailleurs, ni imaginé d'eux-mêmes la raison de chacun de leurs ouvrages. Ainsi ne le sachant pas, & continuant de faire la plûpart de leur besogne au hazard, ou plutôt par routine, ils n'ont pas été plus capables de l'apprendre que leurs éleves de la demander ; si bien qu'ôté peut-être quelque adresse à greffer, à coucher des branches aux espaliers, à labourer la terre & dresser une planche, à semer quelques graines & les arroser, à tondre du buis & des palissades, qui sont tous ouvrages faciles à faire & à apprendre.

Pour un médiocre jardin, j'estime qu'il n'est point hors de propos de trouver ordinairement quelque occasion à faire travailler à un ouvrage de peine ce Jardinier, au choix duquel vous avez commencé à vous déterminer ; je crois qu'il est bon de voir par soi-même de quel air il s'y prend, lui faire par exemple labourer quelque petit endroit de terre, lui faire porter deux ou trois fois les arrosoirs, &c. Il sera facile de voir par ces petits échantillons, s'il a les bonnes qualités de corps qui lui sont nécessaires, s'il agit selon son naturel, ou s'il se force, s'il est adroit & laborieux, ou grossier & effeminé : tout homme qui s'essouffle aisément dans le travail, fait plus que sa force ne lui permet, & par conséquent n'est pas bon ouvrier, c'est-à-dire ouvrier de durée ; si bien que ce n'est pas ce qu'il nous faut, à moins que nous ayons simplement besoin d'un homme pour ordonner & pour conduire, ce qui n'est ordinaire que dans les grands jardins, & qui dans la verité y est absolument nécessaire.

Supposé que jusques à present nous soyons contens des réponses, & de l'ouvrage pénible du Jardinier qui se présente, il est encore fort à souhaiter de trouver en lui quelques autres qualités importantes que nous avons ci-devant remarquées.

On peut ajoûter qu'il doit savoir un peu écrire. Il est certain que, quoique l'écriture ne soit pas absolument nécessaire à un Jardinier, toutefois on ne peut nier que ce ne soit un avantage.

Devoir d'un Jardinier.

Le Jardinier est souvent domestique de la maison d'un Seigneur, & souvent il y est aussi sur un autre pié. Quoi qu'il en soit, & d'une ou d'autre maniere, son devoir est d'avoir soin du jardin, lors qu'on lui en a donné la conduite. Il faut pour cet effet qu'il sache l'agriculture tant pour les arbres que pour les fleurs, & qu'il en sache orner le jardin suivant les tems & les saisons, & le dessein qui y est formé; qu'il se connoisse en toutes sortes de plantes & toutes sortes de fruits; qu'il sache bien greffer & enter tant en fente qu'en écusson sur les arbres & sauvageons propres à cet effet, comme poiriers & coignassiers; qu'il tienne toûjours ses parterres bien propres; qu'il tonde ses buis dans le tems convenable; qu'il se connoisse bien en graine, en oignons, en cayeux & fleurs rares & étrangeres; qu'il les sache bien semer & planter pour qu'elles ne manquent point de reprendre au printems. Il faut encore qu'il ait soin & ne soit point paresseux d'arroser son jardin autant qu'il en est besoin dans la grande sécheresse, sans quoi les plus belles fleurs font une triste figure, & se passent sans presque aucun agrément.

Il doit aussi savoir bien préparer le terreau tant pour les orangers que pour les fleurs tardives, faute de quoi ils meurent tous, & jamais n'arrivent à bien. Il doit pareillement se connoître en orangers, en bien nettoyer les punaises, empêcher que les fourmis ne les gâtent, prendre garde de ne les point trop mouiller, de peur de les faire mourir, & les mettre l'hiver dans la terre, & l'été au dehors.

Il faut encore qu'il ait soin de bien nettoyer les allées & avenues du jardin, de tailler les arbres & palissades, lorsqu'il en est besoin, ainsi que les treilles & berceaux, labourer les allées pour en ôter les herbes qui y viennent fréquemment, & les ressabler de tems en tems, ainsi que les parterres. Il doit aussi avoir soin de fumer le pié des arbres fruitiers de trois ans en trois ans, & en ôter le bois qui les embarrasse trop, & qui empêche que le fruit ne grossisse, & ne trouve sa place, comme aussi de bien sarcler les parterres, en ôter les méchantes herbes qui étouffent les fleurs, & bien nettoyer & tenir en bon état les bassins, & jets d'eau s'il y en a.

Il faut que le Jardinier sache encore faire un bon potager, semer, planter & faire venir toutes sortes de légumes, faire de bonnes couches pour faire venir des melons, ne point laisser son jardin manquer de rien, avoir artichaux, celery & cardons, & toûjours des salades suivant le tems, tenir le tout bien propre & débarrassé de toutes sortes de méchantes herbes, & bien ôter les chenilles & limaçons & autres vilainies, qui souvent causent un très-grand dommage aux jardins, & font périr ce qu'on y cherit le plus. *Voyez* POTAGER.

JARDON. C'est une tumeur dure & calleuse qui vient aux jambes de derriere d'un cheval, & qui est placée aux dehors du jarret.

Remède pour le jardon.

Razez le poil & appliquez le cirouenne suivant.

Cirouenne pour le jardon.

Prenez gomme bdellium, gomme ammoniac, gomme de grande berce en latin *opopanax*, de chacune une once & demi. Faites macérer ces gommes dans du vinaigre, faites-les cuire à un feu lent, puis passez-les par un linge. Mêlez-les après avec deux onces de *diachilum magnum cum gummis*, une once & demi de cinabre, de l'huile d'aspic, de la thérébentine, de chacune une once, & autant qu'il faudra de cire neuve. Quand les gommes seront passées, & ces drogues mêlees, vous en ferez un emplâtre que vous étendrez sur du cuir pour l'appliquer sur le jardon. On laisse cet emplâtre sept ou huit jours, & puis on y applique adroitement le feu en forme de plume. On trouve toutes les drogues précedentes chez les Apoticaires.

Ce cirouenne est encore bon pour dissiper toutes les grosseurs, qui seroient relevées au boulet, ou en quelque autre endroit.

JARRET *de cheval*. C'est la jointure du train de derriére qui assemble la jambe avec la cuisse. Quand le jarret d'un cheval est sans défaut, il est grand, ample, bien vuide & sans enflure : d'ailleurs cette partie du cheval est sujette à plusieurs maux très-dangereux & sur-tout aux efforts, qui rendent le cheval ou estropié, ou fort défectueux.

Signes pour connoître les efforts d'un cheval.

Le cheval devient sec & maigre, il boite, il a le jarret enflé & il feint lorsqu'on y touche.

Remède pour les efforts du jarret.

On commence par saigner le cheval au cou, puis on lui charge tout le jarret de son sang mêlé avec de l'eau-de-vie. Quand la charge du sang est séche, on applique dessus un bon onguent, enfin huit ou dix heures après qu'on a mis cet onguent, on verse de l'eau-de-vie dessus en frottant. Toutes les fois qu'on met un nouvel emplâtre, on ne manque point de verser de l'eau-de-vie.

JARRET *d'arbre*. Terme de jardinage. C'est une branche d'arbre fort longue, & dépouillée d'autres branches qui ne l'accompagnent ni à droit ni à gauche, soit qu'il n'y en soit jamais venu, comme en effet il n'en vient guéres qu'aux extrêmités, & lorsque la branche laissée longue n'y en aura point fait, soit qu'il en soit venu, & que le Jardinier malhabile les ait ôtées. On donne le nom de jarret à une telle branche. Je ne trouve rien de si vilain que de voir ces sortes de jarrets tant dans un buisson que dans un espalier. Je leur fais autant que je puis une cruelle guerre; si bien que je les ravale fort bas pour leur faire pousser de nouvelles branches à l'extrêmité que je leur donne, avec intention de continuer à tailler d'une longueur raisonnable les plus grosses branches qui en sortiront, & garnir par ce moyen l'endroit qui étoit vilain par la rencontre du malheureux jarret qui y étoit.

JARRET *droit*. Terme de chasse. C'est un signe de vîtesse aux chiens.

JARS. *Voyez* OYE.

JAS

JASMIN, en latin *jasminum*. C'est une plante dont on distingue principalement deux especes, le jasmin common & le jasmin d'Espagne. On cultive encore plusieurs autres sortes de jasmins, nous en parlerons dans l'article de leur culture, après avoir donné la description des principales especes de jasmin.

Description du jasmin commun.

C'est un arbrisseau qui jette des sarmens comme la vigne. De sa racine sortent des branches menues, tendres, longues, vertes & vigoureuses. Chaque jetton de ses branches produit d'ordinaire sept feuilles longuettes & pointues, à l'extrémité molles & fort vertes. Ses fleurs naissent en ombelles, aux sommités des branches. Elle sont menues, longuettes, blanches, faites comme de petits lys, dont l'odeur est agréable : chacune de ses fleurs est d'une seule feuille formée en tuyau évasé par le haut, & découpée en étoile à cinq parties. Ses semences sont rondes, plates, renfermées dans une baye ronde, molle & verdâtre, qui succede à la fleur dans les païs chauds, mais qui ne paroit point dans les païs froids.

Lieu.

Cet arbrisseau se cultive dans les jardins. On le voit fleurir en Juin, & en Juillet.

Proprietés.

La fleur du jasmin est apéritive, digestive, & émolliente. Elle est bonne pour mûrir le rhume, pour resoudre les schirrhes ; on s'en sert pour soulager les femmes dans l'accouchement, & pour faciliter la respiration ; on fait une huile avec les fleurs qu'on laisse long-tems infuser dans de l'huile d'amandes douces, & qu'on met ensuite dans un sac pour les exprimer dans une presse. Cette huile est bonne contre les douleurs froides de la matrice, pour fortifier les nerfs foulés & les autres parties tourmentées des gouttes froides, & pour appaiser les trenchées des petits enfans. Si on laisse cette huile exposée au soleil pendant quelque-tems, elle acquiert les mêmes vertus que celle de lys.

Description du jasmin d'Espagne.

C'est un arbrisseau, dont la tige est beaucoup plus basse, mais en même tems plus forte que celle du jasmin commun. Ses feuilles sont plus larges & plus arrondies à leurs extrémités. Ses fleurs sont semblables dans leur port, quoy qu'elles soient bien plus grandes, plus larges, plus belles, & plus odorantes dans les païs chauds. Elles sont blanches en dedans & rougeâtres en dehors.

Lieu.

On cultive cet arbrisseau dans les jardins, où il ne contribue pas peu à leur embellissement.

Proprietés.

Le jasmin d'Espagne a les mêmes proprietés que le commun. Les Parfumeurs reçoivent l'odeur des fleurs de jasmin dans de l'huile de ben, ou de la graisse de Porc bien lavée sans employer le feu.

Culture du jasmin.

Outre les deux especes de jasmin, dont on vient de donner la description, les Fleuristes en cultivent encore d'autres qui sont le *jasmin de Catalogne*, le *jasmin d'Espagne double*, le *jasmin d'Arabie*, le *jasmin d'Amérique*, le *grand jasmin d'Inde*, & le *jasmin jaune odoré d'Inde*. Nous donnerons la maniere de les cultiver après avoir parlé du jasmin commun.

De la culture du jasmin commun.

Comme ce jasmin ne produit point de graine dans les païs septentrionaux, on le multiplie de marcotes, & de boutures.

Maniere de multiplier le jasmin par marcotes.

Il faut prendre les branches le moins hautes, les coucher dans une petite rigole, qu'on aura faite auprès du pié, les couvrir de terre, & en laisser sortir l'extrémité de quatre ou cinq doigts. On les arrose aussi-tôt, & on les laisse dans cet état cinq ou six mois pour leur donner le tems de prendre racines.

On marcote ordinairement les jasmin au mois de Mars, & dans le mois de Septembre ; on les leve pour les planter en pot ou en espalier, on leur donne une terre à potager.

Maniere de multiplier le jasmin par boutures.

Il faut couper des branches les plus nouvelles de la longueur d'un demi pié, les mettre en terre à quatre doigts de profondeur dans des pots, presser un peu la terre contre ces plants, les arroser aussi-tôt & les mettre à l'ombre pendant sept ou huit jours. Après ce tems on les expose à un soleil modéré pendant quinze jours, & au midi jusqu'au mois d'Octobre. Ces boutures demandent une terre moitié terreau, & moitié terre à potager. Durant l'hiver, on les met dans la serre, ou bien on les couvre de paille, si elles sont en pleine terre.

Le mois de Mars est aussi le tems où on plante les boutures. Sur la fin de Septembre, ou bien même au printems suivant, on les leve pour en faire des espaliers ou des berceaux. On connoit les boutures qui ont pris racines par la pousse qu'elles jettent.

Le jasmin commun a ses beautés dans sa verdure, & dans l'odeur agréable de sa petite fleur. Il s'en fait des hayes & des cabinets charmans ; il craint fort les grandes gélées des grands hivers, quelquefois il meurt ; mais comme il ne géle que rarement dans ses racines, il est d'abord rétabli. Il vient de bouture, pourvû qu'il soit mis en bonne terre, & arrosé souvent au commencement. Il y en a qui ont porté des fleurs la prémiere année.

On distingue encore une autre espece de jasmin commun, qui est le jasmin jaune commun, & qui est connu sous le nom de *jasmin jonquille*. On le cultive de la même maniere que le jasmin commun, dont on vient de parler.

De la culture du jasmin d'Espagne.

Il y en a de deux sortes, le simple & le double. Le prémier se cultive comme le jasmin commun, & le second comme nous le dirons tout-à-l'heure.

Le jasmin d'Espagne est d'autant plus beau que ses fleurs fouettées quelquefois de rouge, sont plus grandes & encore plus odoriférantes que celles du simple ; mais il craint encore plus le froid ; c'est pourquoi en France nous n'en pouvons avoir que dans des pots ou des caisses, pour les mettre dans la serre, après qu'ils ont porté. Leurs fleurs durent jusqu'aux prémieres gélées. On le peut enter sur le jasmin commun ; mais il faut prendre garde de ne pas faire l'incision de la greffe du côté qu'elle doit passer, autrement il mourroit, par la raison que l'on ôte le chemin à la séve.

Il faut encore tous les ans au mois d'Avril, après que l'on les a ôtés de la serre, tailler les branches qui ont porté la fleur l'année précedente, & les couper proche du tronc où il a été enté, lequel en repousse de nouvelles ; il veut encore être arrosé quand il fait chaud.

De la culture du jasmin de Catalogne.

Le jasmin de Catalogne produit dans l'extrémité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le printems & l'automne. Il est d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates, chaque fleur a cinq ou six feuilles en ovale, une fois aussi grandes que

celles du jasmin commun. Il a très-bonne odeur.

Le jasmin de Catalogne veut un grand soleil, l'aspect du levant, une terre grasse & détrempée & être arrosé souvent. Il se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre.

Pour en perpetuer l'espece, on ente des brins sur des jasmins communs, qui doivent être plantés plus de six mois auparavant dans des pots; on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs sont ceux qui ont moins de nœuds, le brin doit être de la grosseur d'un doigt, à la fin de la lune de Mars, il faut enter de ceux d'en bas, & ceux qui sont plus proches du pié sont les meilleurs. Après, en ayant ôté tout le germe, avec des cizeaux, on coupe l'œil de tous les germes, & en prenant ce soin, ils redoubleront & porteront grande quantité de fleurs. On les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la lune de Mars; il le faut arroser quand il en a besoin.

On le taille vis-à-vis de la tête de l'ente, on le peut enter en écusson au mois de Juin & au mois de Juillet. Pendant l'hiver il faut le serrer de peur du froid; & s'il est en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

De la culture des Jasmins d'Espagne doubles.

Le jasmin d'Espagne double est de la même couleur, & a aussi cinq ou six feuilles partagées en étoiles, du milieu desquelles il s'en éleve encore trois ou quatre, qui se resserrent quelquefois comme une petite bale. Il sent aussi très-bon; mais il a l'odeur plus forte que le précédent; cette fleur se maintient quatre ou cinq jours dans sa beauté sur sa plante, de laquelle elle ne tombe jamais; mais elle séche dessus, & quelquefois les boutons se r'ouvrant fleurissent une seconde fois.

Le jasmin d'Espagne est de la même espece de celui de Catalogne, il demande aussi la même culture.

De la culture du jasmin d'Arabie.

Les Arabes l'appellent *zambach*, & d'autres le nomment lylas blanc, mais sans trenche autour de l'ouverture.

Le jasmin d'Arabie fleurit au printems & durant toute l'automne; les fleurs en sont d'un blanc pâle, qui jaunit dans le fond. Elles naissent au haut des branches, délicates & attachées à leurs petites queues; elles ont deux tours de feuilles au nombre de neuf ou douze tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de celle de la fleur d'orange.

Le jasmin d'Arabie demande la même situation, la même culture, & les mêmes sujetions; il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, comme il a été dit du jasmin de Catalogne. Ces branches ainsi coupées se redoublent. La seconde année on les taille, leur laissant les branches un peu plus longuettes. Continuant la troisiéme & quatriéme année à les tailler, on les laisse toûjours plus longues jusqu'à ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

De la Culture du jasmin d'Amérique.

Le jasmin d'Amérique est appellé en ce païs-là *Quamoclit*, & autrement par quelques-uns, comme l'Américquain, le jasmin rouge d'Inde, le jasmin à mille feuilles. Cette plante porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose séche mêlée de quelques lignes d'autres couleurs, & ayant cinq filets pâles; ces fleurs s'étendent en tuyaux, & puis à l'orifice, elles se partagent en cinq quartiers, elles fleurissent au commencement du mois d'Août, & ne finissent qu'au mois de Septembre. Cette plante est pleine de nœuds, de branches & de feuilles, qui semblent des plumes. Elle éleve & étend si bien ses branches, qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit.

Le jasmin d'Amérique se reséme tous les ans; & comme la graine en est fort dure, il faut la laisser infuser dans l'eau au soleil, jusqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant après deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre grasse à la profondeur de deux doigts: ce qui se doit faire au mois de Mai & de Juin, au commencement de la lune. Il faut continuellement arroser sur le milieu du jour, pour la faire lever par la chaleur du soleil. L'humidité de l'eau & de la bonté de la terre produisent cet effet en huit jours de tems. Quand elle s'est élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient, & l'on n'y en laisse qu'une, & celles qu'on en a tirées, se replantent à part dans d'autres pots; après quoi il les faut toûjours arroser, il est bon même de mettre les pots dans des seaux & d'arroser encore la terre par-dessus. Il faut lui disposer des supports, afin qu'il se puisse facilement élever; & quand il s'est élevé, on coupe toutes les extrémités pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs.

De la culture du grand jasmin d'Inde.

Le grand jasmin d'Inde jette une grande abondance de boutons à l'extrémité de ses branches qui pendent en bas. Tous ces boutons se resserrant ensemble, font un bouquet tout rouge; & étant creux à la grandeur d'un demi doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture sortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt d'une couleur jaunâtre menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus serrés par le cou, qui renverse cinq feuilles découpées, & fait la figure d'un lys. Il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu, qui est blanchâtre, est plus long que les autres; ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu à peu se couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur, qu'elles semblent de velours. Cette plante fleurit l'été, & ne contribue pas peu pour lors à l'ornement de nos jardins.

La culture du grand jasmin d'Inde est semblable à la précedente; c'est pourquoi il lui faut aussi préparer une perche, ou quelque bois, pour lui lier du fil de fer, dont les nœuds ne le pourrissent pas. Il veut être en bonne terre, on l'arrose abondamment tous les soirs au printems & dans l'été.

Pour le perpetuer, avant que les boutons grossissent dans le printems, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le ratisse un peu avec le couteau par en bas, puis on le plante jusqu'au deuxiéme œil; de sorte qu'il n'y a que le troisiéme qui est hors de terre; ainsi il prend proprement racine, & pousse du verd & des fleurs en peu de tems.

De la culture du jasmin jaune odoré d'Inde.

Le jasmin jaune odoré d'Inde pousse des branches dès le bas du pié, jusques à la cime, desquelles naissent des fleurs attachées à leurs queues, comme le jasmin commun; mais arrangées d'une telle maniere que chaque cime de branche semble un bouquet de fleurs fait à plaisir. Il est jaune, & quoi qu'il ait les fleurs plus petites que le jasmin de Catalogne, elles durent pourtant plus long-tems. Outre qu'au prix que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre, il sent bon non seulement frais, mais aussi quand il est flétri & séché.

Le jasmin jaune d'Inde pour être perpetué, doit être cultivé de cette maniere. On choisit une des branches les plus basses, & sans la détacher de la plante, on la

coupe proche du pié environ d'un doigt, cette entaillade faite en dehors, doit aller jusques à la moële en travers, & commençant en dessus, & l'ayant un peu entr'ouverte, on y met une petite pierre, puis on récouvre la playe avec un peu de craye détrempée, ou de terre glaize, il faut remettre au-dessus du pot des morceaux de tuile, ou quelque petite serge, pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade ne tombe. Après avoir bien arrosé, on la met au soleil à l'abri de la bize, il faut la retirer du froid, pour peu qu'il en fasse, parce qu'elle craint plus que toute autre chose. Au bout de l'an la racine provignée, ayant pris des racines du pié, se replante promptement en bonne terre dans des pots que l'on a préparés exprès, & par cette industrie on supplée au deffaut de la nature de cette plante, qui ne graine point.

JASPE. C'est une pierre qui approche fort de l'agathe, & qui n'en differe que parce qu'elle est plus molle & qu'elle ne peut pas être si bien polie. Il y a des secrets pour contrefaire le Jaspe. Nous allons en rapporter quelques-uns.

Pour faire un jaspe très-beau.

Prenez de la chaux vive, que vous détremperez avec des blancs d'œufs, & de l'huile de lin. Faites-en plusieurs boules; dans l'une vous mettrez de la laque bien pulvérisée pour la faire rouge; dans l'autre de l'Inde, pour la faire bleue; dans l'autre du verd de gris, pour la faire verte, & dans les autres d'autres couleurs; reservez-en une ou deux blanches. Ayant applati l'une de ces boules comme une galette de pâte, vous ferez le semblable à toutes les autres, & les ayant couchées l'une sur l'autre, & les blanches au milieu, avec un grand couteau, vous couperez des grandes trenches tout le long de ces plaques; & après avoir tout coupé, vous mêlerez toutes ces trenches dans un mortier pour les broyer, & ainsi vous aurez un beau jaspe, lequel vous prendrez, & avec une truelle à masson, vous l'étendrez sur la colomne ou table que vous voudrez faire ou avec les mains, & les polirez avec la truelle, tant que vous verrez qu'elle demeure; le tour étant poli, si d'avanture vous n'y avez pas mis d'huile, mais seulement du blanc d'œuf, vous le ferez bouillir, & tout bouillant, vous en jetterez sur la matiere, la faisant couler & glisser partout, tandis qu'elle séchera. Cette huile s'imbibera dedans, & elle donnera un lustre à vôtre jaspe. Si dès le commencement, vous aviez mis de l'huile de lin pour détremper la chaux vive, il n'est plus besoin d'y en remettre. Tout cela étant fait, vous mettrez sécher vôtre piece à l'ombre.

De ce jaspe, vous pouvez encore faire des chapelets, dont les grains étant faits dans un moule, vous les jetterez dans un pot plein d'huile de lin, où ils sécheront & se verniront.

Pour jasper noir.

Prenez de l'eau de chaux vive, & de l'eau forte, avec du brou de noix vertes. Faites détremper & mêler le tout ensemble, puis prenant ce noir qui est très-beau, couchez-le avec une brosse sur ce que vous voulez jasper, soit colomne, table ou autre chose. Cela fait, mettez vôtre colomne ou table, ainsi noire dans du fumier; mêlez chacune de ces couleurs avec ladite pâte, selon que vous voudrez faire les crayons forts de couleur, ou foibles, y mêlant un peu de miel commun, & de l'eau de gomme arabique à discretion.

Nota, que de chaque couleur, il en faut faire de plus chargées de couleur les unes que les autres, afin qu'il soit en nuance; puis prenez ces pâtes chacune en particulier, & faites-en de petits rouleaux gros comme le doigt, ou comme le pouce, & roulez entre deux petits ais bien unis, pour les reduire à la grosseur que vous voudrez pour vous en servir. Cela fait, vous les mettrez sécher sur un ais bien net, ou sur du papier sans feu, ni soleil pendant deux jours; puis pour les achever de sécher, il les faut mettre au soleil, ou devant le feu, & lorsqu'ils seront secs, ils seront en leur perfection pour s'en servir. Ce secret est très-beau & très-rare pour ce sujet.

JAV

JAVART. C'est une tumeur qui se forme au paturon sous le boulet, & quelquefois sous la corne du cheval. Elle se résout en apostume ou bourbillon.

On distingue trois sortes de Javarts, le simple, le nerveux & l'encorné. Le javart simple se guérit en faisant sortir le bourbillon, il est le moins dangereux. Le javart nerveux se guérit avec l'emmiellure blanche & de la thérébentine. Le javart encorné se guérir par la saignée & la suspension du cheval, de peur qu'il ne s'appuye sur la jambe, on se sert aussi de l'emmiellure blanche.

JAVELLES. *Voyez* LABOURAGE.

JAUGE. C'est l'art de connoître quel est le contenu ou la capacité de quelque vaisseau que ce soit par rapport à une certaine mesure.

JAUGE. C'est encore une verge de bois ou de fer recourbée en l'une de ses extrémités, sur laquelle sont marquées plusieurs divisions, qui servent à faire connoître par réduction la capacité des vaisseaux, par rapport à une mesure connue. Cet instrument a différens noms, suivant les différens lieux où il est en usage. A Bayonne, Bourdeaux, Lubeck, & Hambourg, on l'appelle verge; au païs d'Aunis, dans le Limosin, & dans l'Angoumois, on le nomme verte; dans l'Anjou & la Bretagne, velte; en Hollande viertel, ou viertelle; à Bruges & en Flandre vester, & en quelques autres lieux verle. La jauge s'appelle aussi *Diapason*, on lui donnera indifféremment l'un ou l'autre nom dans la suite de ce discours, où l'on va traiter de la maniere de jauger sur tous les tonneaux, les muids, en un mot tous les vaisseaux qui servent à contenir les vins, les cidres, les huiles & autres liqueurs.

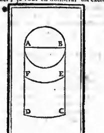
Méthode pour faire les divisions sur la jauge.

Il faut prémierement avoir l'échantillon, tant pour la longueur, ou la hauteur que pour le diamêtre. Pour l'avoir, faites (avant toutes choses) dresser un petit vaisseau rond n'ayant qu'un fond, qui soit parfaitement arrondi, ayant dix-huit ou vingt pouces de diamêtre, ou plus; car plus il en a, & meilleur il est. Quant à sa hauteur, qui doit être en forme colomnale, elle sera à vôtre discretion, aussi bien que son diamêtre; car quoique vous lui donniez plus ou moins de dix-huit ou vingt pouces de diamêtre, cela ne vous empêchera en rien, pourvû que vous puissiez mettre dedans une mesure de vin, de telle tenue que vous esperez fabriquer le diapason. Ce vaisseau se pourra aisément dresser avec des feuilles de fer blanc, de bois, ou de telle autre maniere qu'il vous plaira.

Quand il sera preparé, vous le mettrez sur une table qui soit à niveau, c'est-à-dire, qui ne panche ni d'un côté, ni d'autre, le fond ferme sur la table, & l'ouverture en haut, vous y mettrez une mesure de vin, du lieu où vous voulez fabriquer le diapason, le plus justement que vous pourrez. Et gardez-vous bien de vous tromper en ceci; car cette faute produiroit une erreur considérable. Ensuite prenez au juste la profondeur du vin, & le diamêtre de vôtre vaisseau, en vous servant pour cela d'une verge, ou baguette

fort

fort menue ; la profondeur du vin donnera la longueur, ou la hauteur de l'échantillon ; & le diamêtre lui donnera sa largeur. Ces deux dimensions serviront à fabriquer ce diapason ou jauge. Pour mieux entendre ceci, je vous en donnerai un exemple.



Soit un vaisseau ou corps circulaire, ayant forme colomnale A B C D, dans lequel soit mise une mesure de vin, laquelle ait rempli le vaisseau jusques aux lettres E F ; maintenant le profond de cette distance C E, ou D F entant que l'un est égal à l'autre, sera le long de vôtre échantillon ; lequel profond vous examinerez avec une verge droite & déliée ; & A B. sera ou vous servira pour l'échantillon de vôtre diamêtre, que j'ai ci-devant appellé largeur. Et s'il arrive que vôtre diamêtre soit plus long que le profond de votre mesure, ne vous étonnez point pour cela ; car vous pourriez faire faire vôtre vaisseau de telle largeur que son diamêtre auroit beaucoup plus de long que ne seroit le profond d'une mesure mise en ce vaisseau ; & toutefois ce profond ne perd pourtant pas son nom de longueur, ni le diamêtre son nom de largeur ; mais le profond est toûjours appellé longueur, & le diamêtre largeur de l'échantillon.

Ce qu'on vient de dire étant achevé, vous aurez deux mesures, savoir E C, pour le long de l'échantillon, & AB, ou E F, pour le large. Après quoi vous prendrez une verge quarrée de bois ou de fer, ou à vôtre discretion, longue de cinq ou six pieds, ou de tant qu'il en sera besoin, qui soit bien droite, au bout de laquelle vous ferez faire un crochet ayant environ un demi-pié de long ou à vôtre volonté, & autant d'ouvertura. Cette verge soit par vous divisée sur l'un de ses côtés, en plusieurs parties égales, à la ligne E C, qui est la hauteur trouvée. Vous prendrez donc avec l'ouverture du compas la grandeur de cette ligne, E C, ou D F, le plus précisément qu'il vous sera possible, qui est la hauteur de la mesure par vous mise dans le vaisseau A B C D ; & sans la varier aucunement vous diviserez la verge préparée en tant de ces parties qu'elle en pourra contenir, commençant au point A, & finissant au point B. Je l'ai divisée par exemple en dix parties égales, marquées par A G H K L M N O P Q B. Vous remarquerez toutefois que chaque partie qui se trouve sur cette verge, ne correspond point dans la figure A B E C, quoiqu'il faille que cela soit ainsi sur la jauge. La distance E F doit être égale à la distance A G, autrement il y auroit erreur. Le tout ainsi fait, cette verge nommée jauge, vous servira pour mesurer le long de tous vaisseaux, pourvû qu'ils ne soient pas plus longs que cette verge ou jauge. Les parties égales se doivent encore diviser en plusieura autres parties égales, comme en huit, en douze, ou en vingt-quatre, ou en soixanre, car plus il y en aura, plus la jauge sera précise ; mais si on les divise en dix, l'opération sera bien aisée.

Le côté opposé de cette Jauge soit par vous accommodé pour les mesures du diamêtre. Vous prendrez avec l'ouverture du compas la distance A B, le plus précisément qu'il sera possible, qui est le diamêtre de votre petit vaisseau, & commençant au point B de vôtre jauge, sans varier, agrandir ni amoindrir le compas vous la diviserez en tant de parties égales que faire se pourra. Elle est ici divisée, pae exemple, en huit parties égales, représentées par les lettres B C G H F K L M A, chacune de ces parties se doit encore diviser, ou en huit, ou en douze, ou en soixante, ainsi qu'on a coûtume de l'enseigner en la division des longueurs ; mais comme il a été dit, si on les divise en dix, l'opération sera bien aisée. Cette jauge ou ce côté ainsi préparé, vous servira pour mesurer le diamêtre de tous vaisseaux, pourvû qu'elle soit assez longue, alors vous les pourrez mesurer à deux fois. Néanmoins le plus certain & le plus commode seroit d'en fabriquer une autre de telle longueur, qu'elle fût suffisante : ce qui doit être entendu, tant pour le long que pour le diamêtre.

Autre maniere de jauger.

Il y a bien des gens qui ne se contentent pas de la méthode que nous venons d'enseigner, pour la composition & la division de la jauge, prétendant qu'il est très difficile, & presque impossible de ne s'y pas tromper ; & que l'erreur commise sur une seule mesure, cause sur un grand vaisseau une autre erreur bien plus grande, que ne seroit celle qui seroit arrivée sur un grand nombre de mesures ; ce qui est vrai. Ainsi pour satisfaire ceux qui sont plus spéculatifs que les autres, je vais enseigner à former ledit diapason ou jauge, sur un grand nombre de mesures.

Vous vous pourvoirez d'un vaisseau de bois, ou autre matiere solide en forme colomnale, qui soit parfaitement bien arrondi, contenant pour le moins quarante mesures du lieu ou bien de la ville, où vous voulez construire un diapason. Vous le metterez à niveau, comme il a été enseigné dans l'article précedent, puis vous y verserez trente-six mesures ou vingt-quatre le plus justement que faire se pourra. Le

nombre de trente-six se peut trouver par la multiplication de quatre par neuf. Le nombre de vingt-quatre par la multiplication de quatre par six. Bref quelque nombre que vous y mettiez, il faut qu'il soit tel qu'il se puisse trouver par la multiplication de deux nombres l'un par l'autre, dont l'un pour le moins, ait racine quarrée parfaite. Exemple, posez que vous y ayez mis quarante-deux mesures; ce nombre de quarante deux se trouve par la multiplication de sept par six; mais ni sept ni six ne sont pas rationaux, mais irrationaux; ainsi quarante-deux ne seroit point propre. Au contraire, quatre-vingt dix sera propre en tant qu'il se trouve par la multiplication de dix par neuf, & neuf est nombre rational, c'est-à-dire, ayant racine quarrée parfaite, laquelle est trois. Si vous n'y voulez pas mettre quatre vingt-dix mesures, vous en pourrez mettre seulement soixante douze, qui est un nombre produit par la multiplication de huit par neuf, dont neuf est nombre ayant racine quarrée comme j'ai dit ci-devant.

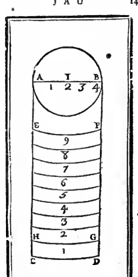
Cela fait vous prendrez le profond de l'eau, ou du vin avec une verge droite & fort deliée, lequel profond vous marquerez précisément une table applanie, ou autre matiere polie, que vous diviserez en neuf parties, si vous avez mis trente-six mesures dans le vaisseau, ou en six, si vous y en avez mis seulement vingt-quatre. L'une de ces divisions sera l'échantillon de vôtre long. Après vous diviserez le diamêtre du vaisseau en quatre; la racine quarrée de quatre est deux, ainsi deux de ces divisions seront l'échantillon de vôtre diamêtre.

Exemple.

Le grand vaisseau colomnal soit A B C D, qu'il soit mis à niveau, & dedans soient mises trente-six mesures le plus exactement qu'il vous sera possible, lesquelles l'ayant rempli jusqu'aux lettres E F, la distance C E, ou D F, sera le long que contiendront lesdites trente-six mesures audit vaisseau, qu'il faudra, ou qui doit être divisé le plus précisément qu'il sera possible en neuf parties égales; l'une sera, ou vous servira pour l'échantillon de vôtre long, laquelle est ici D G, ou C H, puisque l'une est égale à l'autre. Ensuite la distance A B, qui est le diamêtre, soit divisée en quatre parties égales; les deux seront, ou vous serviront pour l'échantillon de vôtre diamêtre, & ce en tant que 2 est la racine quarrée de 4, lesquelles deux parties vous voyez être ici A I. Cela ainsi expedié, vous aurez deux mesures, sçavoir C H, ou D G, & A I, l'une pour le long, & l'autre pour le large de l'échantillon.

La verge quarrée ayant son erochet au bout, étant preparée comme il a été dit dans l'article précédent, soit divisée en tant de parties égales à la ligne C H, qu'elle en pourra contenir; ce côté vous servira pour mesurer le long de toutes sortes de vaisseaux. Le côté opposé soit divisé en tant de parties égales à la ligne ou grandeur A I, qu'il en pourra contenir; ce côté vous servira pour mesurer le fond, ou le diamêtre de tous vaisseaux.

Or comme les deux nombres qui ont produit trente-six en les multipliant l'un par l'autre, à sçavoir quatre & neuf, ont tous deux une racine parfaite; vous pourrez diviser la distance C E, en quatre parties égales, au moins si vous le jugez à propos, & en prendre l'une pour l'échantillon de vôtre long. Mais ce faisant, vous diviserez aussi A B, qui est le diamêtre de vôtre vaisseau, en neuf parties égales, & en prendrez les trois pour l'échantillon de vôtre diamêtre, & cela parce que trois est la racine quarrée de neuf, & le tout reviendra au même, comme il sera ci-après plus amplement déclaré.



De plus si trente-six vous semble être suspect d'erreur pour sa petitesse, vous mettrez dans le même vaisseau ou dans un plus ample, soixante & douze mesures, qui se trouveront par la multiplication de huit par neuf, lesquelles ayant rempli vôtre vaisseau jusqu'aux lettres E F, la distance C E, ou D F, soit divisée en huit parties égales, l'une sera ou vous servira pour l'échantillon de vôtre long. Ensuite divisez A B, qui est le diamêtre, en neuf parties égales; les trois vous serviront pour l'échantillon de vôtre diamêtre, & cela parce que trois est racine quarrée parfaite de neuf, comme il a été dit. Le tout se doit rapporter sur la verge, comme il a été enseigné, afin de former là-dessus les divisions nécessaires à cette matiére.

Vous noterez toutefois, que si vous ne pouvez pas trouver un vaisseau ayant forme colomnale, c'est-à-dire, ayant autant de diamêtre au fond qu'au milieu & au sommet, que rien n'empêchera d'en prendre un qui ait plus de diamêtre par le milieu que par les deux extrémités; pourvû toutefois que la différence ne soit pas grande; car plus elle sera grande, plus elle pourra causer d'erreur; mais qu'au reste le diamêtre de l'un des bouts soit semblable à son opposite. Excepté, que pour avoir le vrai diamêtre de ce vaisseau, vous prendrez prémierement le diamêtre de l'un des fonds, puis aussi celui du milieu; & des deux vous en ferez une ligne sur une table, ou autre chose la plus exactement qu'il vous sera possible. La moitié de cette ligne sera le vrai diamêtre de vôtre piece, (lequel j'appellerai doresnavant, le diamêtre justifié.) Ce diamêtre sera divisé, comme on vient de le dire, en neuf ou quatre parties égales.

Autre maniere de trouver l'échantillon de la hauteur & du diamètre.

III. Divisez à vôtre volonté le diamêtre de vôtre

gne A B de la figure précedente, qu'elle soit divisée en sept parties égales, ou en huit, ou en neuf, ou à vôtre volonté. Après cela multipliez sept par soi-même, (puisque nous supposons qu'elle soit divisée en sept,) & vous aurez 49. que vous multiplierez encore par le nombre des parties que vous voulez diviser le long de ce vaisseau, lequel je suppose être à present par vous divisé en neuf. Si vous multipliez 49. par neuf, vous aurez 441. & vous mettrez 441. mesures dans vôtre vaisseau. Après les y avoir mises exactement, sachez discretement avec une verge déliée & droite, le profond, (car le diamètre vous est déja connu;) lequel soit encore pour plus grande intelligence la ligne E C de le figure précedente. Divisez cette ligne E C en neuf parties égales, & parceque vous avez multiplié 49. par 9. (car si vous aviez multiplié ces 49. par 8. vous diviseriez aussi cette ligne en huit parties égales,) l'une vous servira pour l'échantillon de vôtre long, & la septiéme partie de le ligne A B qui est le diamètre de vôtre grand vaisseau, vous servira pour l'échantillon des diamètres. Ces deux mesures trouvées, vous les transporterez sur une verge de bois, ou de fer, ayant son crochet à l'un des bouts, comme on l'a enseigné ci-devant dans l'article prémier. Puis chacune de ces prémieres parties sera encore divisée en plusieurs autres parties égales.

Voilà le plus juste & la plus aisée description pour fabriquer l'échantillon du diapason ou jauge, qu'il est possible de trouver, au moins comme il me semble, laquelle a été inventée depuis quelque tems.

Si le nombre de 441. mesures vous semble trop grand, & par conséquent fâcheux à mettre exactement dans un grand vaisseau, au lieu de diviser le diamètre justifié en sept, qu'il soit divisé seulement en cinq, ou autre moindre nombre, & le cinq multiplié en soi, vous donnera 25. que vous garderez en vôtre mémoire, ou que vous écrirez à part. De même le long du vaisseau, au lieu d'être divisé en neuf, qu'il soit divisé en sept, ou autre moindre nombre, après vous multiplierez 25. par sept, pour avoir 175. Alors il faudroit mettre 175. mesures dans la concavité du grand vaisseau, pour savoir par la doctrine précedente, le profond de ces mesures; lequel profond doit être exactement divisé en sept parties égales, l'une de ces parties sera pour l'échantillon de vôtre long, & la cinquiéme partie du diamètre pour l'échantillon des diamètres.

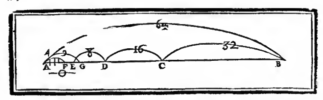
Notez que pour opérer justement, vous commanderez à un maître Tonnelier, (homme adroit en son art,) qu'il vous fasse un vaisseau qui soit parfaitement bien fait, & proprement arrondi, ayant l'un des fonds en tout & par tout semblable, & de tel diamètre que l'autre, & qu'il vous laisse l'un d'eux ouvert, lequel vous servira pour examiner le profond des mesures qui seront par vous mises dans ce vaisseau. Avant que de le commander, vous pourrez savoir par la précedente méthode, quelle quantité ou nombre de mesures vous y voulez mettre, afin de l'avertir à peu-près de sa capacité, comme si vous vouliez ment que faire se pourra. Tout cela ainsi ordonné, vous servira grandement à vous empêcher de vous tromper.

Autre méthode pour avoir un échantillon.

IV. Je mettrai ici encore une méthode, pour avoir bien précisément l'échantillon du long & du diamètre; laquelle servira pour ceux qui savent & entendent le division arithmetique. Vous mettrez dans un grand vaisseau qui soit bien fait, & parfaitement arrondi (comme j'ai déja dit plusieurs fois) un certain nombre de mesures à vôtre plaisir & à vôtre discretion; car cette méthode est sans sujetion à des mesures. Posons que vous ayez mis par exemple deux cens cinquante-six mesures; sachez le profond le plus exactement qu'il vous sera possible, puis marquez-le précisément sur une table polie. Prenez ensuite précisement le diamètre justifié, & marquez-le sur la même table. Ce diamètre soit divisé en six, ou en huit, ou autre nombre à vôtre discretion. Supposons qu'il soit, ou qu'il ait été divisé en huit; multipliez huit en soi, & vous aurez soixante-quatre. Divisez 256. mesures, qui sont les mesures par vous mises dans le vaisseau par 64. & vous trouverez 4. au quotient. Ce qui vous enseigne qu'il faut diviser la longueur ou profondeur de vos mesures en quatre parties égales, & en prendre l'une pour l'échantillon de vôtre longueur. Aussi la huitiéme partie du diamètre de vôtre vaisseau sera, ou vous servira pour l'échantillon des diamètres. Ces deux mesures trouvées, vous les rapporterez sur vôtre verge préparée, ayant son crochet au bout comme on a enseigné dans les précedentes méthodes.

S'il arrive, qu'après le division faite, il y ait quelque reste que l'on appelle vulgairement en Arithmetique fraction, alors il s'y rencontreroit quelques difficultés, comme si au lieu d'avoir divisé le diamètre en huit, il eût été divisé en six parties égales: lesquelles multipliées en elles-mêmes, eussent donné 36. pour diviseur de 256. mesures, & 256. mesures divisées par 36. eussent donné 7. pour quotient, & 4. pour reste, qui sont $\frac{4}{36}$ d'un entier, qui reviennent (après être abrégées) à $\frac{1}{9}$ ce qui enseigne qu'il faudroit diviser le profond de vos 256. mesures en 7. parties, chose à faire à celui qui n'entend pas bien la nature des fractions vulgaires. Ainsi on l'enseignera le plus succinctement qu'il sera possible.

En premier lieu, vous multiplierez 9. dénominateur de $\frac{1}{9}$ par 7, qui est ou qui seroit vôtre nombre entier, & vous aurez 63. A ce nombre, vous ajouterez 1, qui est le numerateur de $\frac{1}{9}$ & vous aurez 64. qui seront des neuviémes. Le long ou profond de vôtre vaisseau, ou corps colomnal, soit divisé en 64. parties égales, & dont vous prendrez 9. pour l'échantillon de vôtre profondeur ou longueur; ces 9. parties seront, ou vous serviront pour l'échantillon de vôtre profondeur ou longueur. Si vous demandez pourquoi il faut plutôt prendre les 9. parties de 64. que les 10. parties, ou autre nombre; le cause est, que 7. qui étoit vôtre nombre entier, en le multipliant par 9. a été mis en neuviémes parties.



Exemple.

La ligne A b, soit le profond des mesures mises dans vôtre vaisseau : en prémier lieu, on la divise avec l'aide du compas, en deux parties égales, au point C ; chacune de ces parties sera de 32. puisque le tout est 64. Après on divise A C, en deux autres parties, pour avoir A D, de 8 parties ; de plus, on divise A E en deux parties, pour avoir A F, de quatre parties. Enfin on divise A F en quatre parties, l'une de ces quatre parties est $\frac{1}{64}$ de tout A B. J'ajoûte une de ces parties en E, tirant vers D, pour avoir A G, de neuf parties dont le tout A B est de 64. Par conséquent le vrai échantillon de vôtre longueur.

Toutefois pour éviter un tel travail, ôtez de 256 mesures, quatre mesures, & vous aurez de reste 252 mesures, qui se diviseront également par sept. Ceci suffira & contentera ceux qui veulent trouver l'échantillon du long & du diamêtre.

Usage & pratique de la jauge.

V. Après avoir enseigné la composition ou fabrique de la verge nommée jauge ou diapason, (car on a usé ci-devant, & on usera ci-après indifféremment de l'un ou de l'autre) par mesures égales, on en enseignera ici briévement la pratique ou usage. Qu'elle soit par vous présentée sur le long du vaisseau à mesurer avec tel artifice, que le crochet touche l'un des fonds du vaisseau : la jauge étant ainsi arrêtée, voyez combien de longueur de l'échantillon qui a été par vous ordonné à cela, se trouve en la longueur du vaisseau à mesurer, c'est-à-dire, depuis l'un des fonds jusqu'à l'autre, rabattant par estimation l'épaisseur des deux fonds du vaisseau, & le plus précisément qu'il sera en vôtre pouvoir. Par exemqle, mettez que la distance d'un fond à l'autre (après avoir rabatu par estimation l'épaisseur des deux fonds) soit de 10 mesures, vous le coucherez sur le papier, ou bien vous le garderez en vôtre mémoire.

Cela accompli, avec l'autre partie de la jauge ou diapason, que vous avez appropriée pour le diamêtre des fonds, vous examinerez l'un des fonds, & aussi le profond du vaisseau, qu'il auroit au droit du bondon ; puis de ces deux mesures, vous en ferez une, la moitié sera le vrai diamêtre de vôtre vaisseau, que l'on a ci-devant nommé le diamêtre justifié.

Exemple.

Afin que ceci soit mieux entendu, voici un exemple. La mesure du fond trouvée soit, 8 mesures égales de vôtre jauge ou diapason ; & la mesure trouvée au droit du bondon, (qui est ou doit toûjours être le milieu de vôtre vaisseau) soit 10 mesures ; les deux jointes, ou ajoûtées ensemble, feront 18 mesures, dont la moitié est 9. pour le diamêtre justifié de vôtre piece : Ce diamêtre trouvé, qu'il soit multiplié par lui-même, & ce qui en viendra encore par le long de vôtre vaisseau. Cette derniere multiplication donnera les mesures que contiendra vôtre vaisseau. Exemple, le vrai diamêtre a été trouvé 9 mesures égales, qu'il faut multiplier par 9. pour avoir 81 mesures. Ces 84 mesures sont multipliées encore par 10. qui est ce que vous avez trouvé de mesures égales en la longueur dudit vaisseau, pour avoir 810 mesures, ce qui fait connoître que le vaisseau contiendroit 810 mesures.

Notez. Que si vôtre jauge a été fabriquée pour examiner combien chaque vaisseau contient de pots, 810. seroient le nombre des pots ; mais si elle avoit été composée pour connoître combien chaque vaisseau contient de cimaises, que 810. seroient le nombre de cimaises, & ainsi des autres.

8 diamêtre du fonds.
10 diamêtre du bondon.

Somme 18

La moitié 9 diamêtre justifié.
81 Le diamêtre multiplié en soi.
10 La longueur du vaisseau.

810 Mesures dudit vaisseau.

Il arrivera souvent qu'en examinant les mesures, soit du long des vaisseaux, soit du diamêtre, on trouvera avec les mesures égales quelques parties d'une mesure suivante, laquelle vous vous garderez bien de perdre, de crainte d'erreur, comme on montrera ci-après.

Pour venir au point, & afin d'être mieux ou plus intelligible, en voici un exemple. Ayant présenté vôtre jauge appropriée pour le long, sur le vaisseau à mesurer, vous avez trouvé 8 mesures égales, & $\frac{3}{7}$ de la suivante. Gardez-vous bien de perdre ces $\frac{3}{7}$; mais marquez-les sur le papier avec les huit mesures, ou bien reservez-les en vôtre mémoire.

La jauge appropriée pour le diamêtre des vaisseaux, après avoir été présentée au fond, vous montre quatre mesures égales, & encore $\frac{1}{2}$ de la suivante, & par le bondon 5 mesures égales, les deux joûtes ensemble font 9 mesures $\frac{1}{2}$ égales. La moitié est quatre mesures $\frac{3}{4}$ égales & $\frac{1}{4}$ pour vôtre diamêtre justifié, lequel doit être multiplié en soi pour avoir $\frac{361}{16}$ qui valent 22 entiers $\frac{9}{16}$ que vous multiplierez encore par les mesures longues reservées en vôtre mémoire, qui sont 8 $\frac{3}{7}$ pour avoir contenu de vôtre dit vaisseau 195 mesures $\frac{11}{16}$ d'une mesure, qui est un peu plus d'une demi mesure. Voilà la pratique qu'on doit observer pour les mesures $\frac{3}{7}$ pour la longueur, reservées en mémoire.

4 mesures $\frac{1}{2}$ pour le diamêtre du fond.
5 mesures pour le diamêtre du bondon.

9 mesures $\frac{1}{2}$ somme des deux.

4 mesures $\frac{3}{4}$ pour le diamêtre justifié.
ou $\frac{19}{4}$ par ce diamêtre mis en quarts.

qui sont $\frac{361}{16}$ pour ce même diamêtre multiplié en soi.

& 22 mesures $\frac{9}{16}$ par réduction en entiers.
8 mesures $\frac{2}{3}$ longueur du vaisseau.

195 mesures $\frac{13}{24}$ produit du diamêtre de la longueur.

Ce qui fait voir que vôtre vaisseau contient 195 mesures de celle que vous avez prise pour mesure certaine, & $\frac{13}{24}$ ou un peu plus de la moitié.

Voulez-vous connoitre l'erreur que vous eussiez commise, si vous eussiez perdu les fractions que vous avez trouvées en examinant vôtre long & vôtre diamêtre ? Posez que vous n'avez trouvé pour vôtre long que 8 mesures ; & pour le diamêtre du fonds 4. & pour celui du bondon 5. le diamêtre justifié, seroit seulement 4. $\frac{1}{2}$, qui multiplié en soi vous donneroit 20 mesures $\frac{1}{4}$ lesquelles multipliées par 8. qui est vôtre longueur, donneront pour tout le contenu de vôtre vaisseau 162 mesures, & non plus. L'erreur sera connue en soustrayant 162 mesures, de 195 $\frac{13}{24}$ lequel sera de 33 mesures $\frac{13}{24}$.

Ici je m'étonne de ceux qui entreprennent l'exercice de la jauge ou diapason, ignorant totalement l'Arithmetique, sans l'aide de laquelle cette jauge demeure fausse, ou du moins bien peu véritable. Je laisse à penser à ceux qui sont versés en l'Arithmetique, & qui entendent l'usage de cette jauge, comment tels ouvriers, ou pour mieux dire, tels brouillons peuvent exercer leur profession en conscience.

Je n'entens pas que celui qui voudra exercer cette profession de jauge doive être entierement arithmeticien ; il suffira qu'il entende les quatre principales regles ; à savoir additionnes, soustraire, multiplier, & diviser, sans lesquelles il ne peut parvenir à son dessein, au moins comme il me semble.

Exemple avec les divisions de la jauge.

Or comme au précedent exemple, on a usé des fractions vulgaires en Arithmetique, & non des secondes divisions de la jauge, on mettra ici un autre exemple, pour enseigner comme on pourra se servir de ces secondes divisions ; mais avant que de passer plus avant, il faut que les parties égales de l'échantillon de vôtre long & de vôtre diamêtre, ayent été par vous divisées chacune en douze parties égales. Maintenant supposez qu'en examinant le long de vôtre vaisseau à mesurer, vous ayez trouvé 7 parties égales de vôtre échantillon, & encore 9 parties des secondes divisions de la suivante : vous garderez cela en vôtre mémoire. Après cela supposez qu'en faisant l'examen de l'un des fonds, vous ayez trouvé 4 parties égales à vôtre échantillon, & encore 7 parties de la suivante, & examinant le diamêtre à l'endroit du bondon, vous ayez trouvé 5 parties égales, & 3 parties de la suivante.

Pour les 4 parties égales de l'un des fonds, vous prendrez 48. (entant que chacune est divisée en 12.) & 7 de la suivante, seront 55. pour le diamêtre dudit fond. Pour les 5 parties du bondon, vous prendrez 60. pour la raison dite ci-devant, ausquels vous ajouterez 3. secondes parties de la suivante, & vous aurez 63. pour le diamêtre du bondon. Pour avoir le diamêtre justifié, ajoûtez 55. avec 63. pour avoir 118. la moitié, qui est 59. sera le diamêtre justifié ; lequel multiplié en soi, apporte 3481. qu'il faut encore multiplier par 7 parties égales, & par les 9 secondes parties de la suivante. Les sept parties égales valent 84 parties de la seconde division, & 9 de la seconde division font 93. Multipliez donc 3481. par 93. pour trouver après la multiplication faite 323733. que vous diviserez par 1728. (pour la raison ci-après déclarée) & vous trouverez 197 mesures, & $\frac{597}{1728}$ d'une mesure, qui est un peu plus de la moitié, ce qui fait voir que vôtre vaisseau contient 187 mesures $\frac{597}{1728}$ ou un peu plus de la moitié.

La cause & la raison pourquoi on enseigne à diviser 323733. par 1728. est telle, parce que vous avez mis les mesures égales de vôtre diamêtre en douziémes ; tellement que vous avez trouvé pour vôtre diamêtre justifié, cinquante-neuf douziémes, qui multipliées en elles-mêmes vous ont donné 3481. qui sont des cent quarante-quatriémes, entant que douze fois 12 font 144. Ces 144 quatriémes ont encore été multipliées par 93. qui est vôtre long mis aussi en douziémes, pour trouver 323733. qui sont 1728. & cela entant que 144. multiplié par 12. rend 1728. Bref, tout ainsi que vous avez multiplié 59 douziémes, il faut multiplier 12 par 12 pour avoir 144. diviseur de 3481. Après cela, parce que vous avez encore multiplié 3481. par 93. douziémes, c'est à dire, par les mêmes mesures de vôtre long, mises en douziémes, il faut encore multiplier 144 par 12. pour avoir 1728. la vraye division de 323733. On passera (après avoir mis la pratique) de l'usage à la démonstration.

55 Diamêtre du fond en douziémes.
63 Diamêtre du bondon en douziémes.

118 Somme des deux diamêtres.

59 Diamêtre justifié en douziémes.
59

531
295

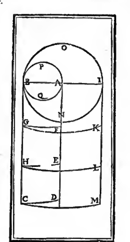
3481 Diamêtre justifié multiplié en soi & reduit en 144
93 Longueur mise en douziémes.

10443
31329

323733. Produit à diviser 1728. Cette division faite, il vient au quotient 187 $\frac{597}{1728}$.

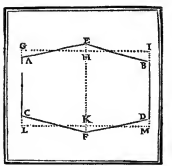
Pour venir à la démonstration des choses dites ci-devant, soit consideré le vaisseau colomnal ABCD. AB, soit égal à l'échantillon de vôtre diamêtre ; BG, ou AF égal à l'échantillon de vôtre longueur. Vous m'avouerez facilement que ce vaisseau contient seulement trois mesures, & cela entant que la ligne BC, ou AD est triple de la ligne BG, ou AF, savoir une en ABGF, une autre en FGHE, & la troisiéme & derniere en EGCD. Après cela, soit un autre vaisseau enfermant, ou enveloppant le premier en soi, savoir IBCM, ayant son diamêtre IB double du diamêtre du petit vaisseau AB, c'est-à-dire, contenant deux fois l'échantillon de vôtre diamêtre. Ce vaisseau ainsi fabriqué ne differera point du vaisseau ADCB excepté en diamêtre ; car sa longueur sera, ou devra être égale à la longueur BC, afin que IM soit aussi de trois mesures égales à l'échantillon

de votre long. Or entant que le dimètre IB, est double do diamètre AB, il s'ensuit que toute la superficie du grand cercle BOIN est quadruple de la superficie du petit cercle, APBQ; ce qui se peut autrement prouver par la prémiere proposition du 12. d'Euclide, vû que le quarré qui sera fait sur le diamètre BI, sera quadruple do quarré qui sera fait sur le diamètre AB. Ceci peut être mieux entendu, parce qu'en toute figure d'Euclide, (c'est quand plusieurs cercles sont les uns dans les autres concentriques, ou excentriques, ayant distance pareille l'on à l'autre,) la proportion d'une superficie à l'autre est toûjours exprimée par nombres quarrés, c'est-à-dire, que si le diamètre de l'un est double du diamètre de l'autre, la superficie de l'un sera quadruple de la superficie de l'autre. De là il s'ensuit que la soperficie est quadruple, ou qu'elle contient quatre fois autant que la superficie ABPQ, & si ABPQ est la superficie d'une mesure, il est certain que BOIN est la superficie de quatre mesures. Or puisque la dite superficie BOIN, contient la superficie de quatre mesures, il est manifeste que tout le corps IKGB, contiendra quatre mesures entieres & parfaites; & tout le corps ILBH, contiendra huit mesures parfaites. Ainsi tout le precedent vaisseau contiendra douze mesures entieres & parfaites, & deux mesures de l'échantillon en son diamètre, & de trois mesures de l'échantillon en son long. De-là est venue la regle précedente qui commande de multiplier les mesures du diamètre en elles-mêmes, pois ce qui en provient par les mesures que contient le vaisseau en sa longueur.



Avant que de mettre fin à cet article, j'ajoûterai ici une figure, avec l'aide de laquelle on pourra voir à l'œil la cause pour laquelle on ajoûte le diamètre du milieu de la piece à mesurer, avec le diamètre de l'un des fonds de la même piece, pour, en prenant la moitié de la somme, avoir le diamètre justifié.

La piece à mesurer soit representée par ACFDB E. La ligne EF qui est, ou qui represente le diamètre du milieu, soit estimée être de 10 mesures; la ligne AC qui est le diamètre de l'un des fonds,

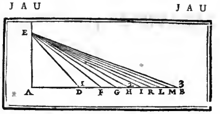


estimée être de 8 mesures; joignez dix mesures avec huit mesures, vous aurez 18 mesures, dont la moitié est le diamètre justifié, qui sera de neuf mesures. Mais le diamètre de l'un des fonds est de huit mesures; ainsi pour le rendre de oeufs mesures, vous ajoûterez une mesure à la ligne AC ou BD, (puisque l'une est égale à l'autre en cette sorte. Divisez une de vos mesures en deux précisément, puis donnez-en une parties à A, tirant directement vers G, pour avoir AG, égal à la moitié de l'une de vos mesures. Faites le même du côté de C vers L, & du côté de B vers I, pois du côté de D, vers M; après cela tirez la ligne GHI, & la ligne LKM, pour avoir tout le tetragone GHIMKL, égal à toute la figure AEB DFC. Le tout est si familier à ceux qui sont quelque peo versés en géometrie, qu'il n'est pas besoin d'une plus longue explication.

Autre maniere de diviser la jauge.

VI. Il y une autre division pour l'échantilloo du diamètre de la jauge, plus aisée pour l'usage, que la précedente, entant qu'elle ne requiert qu'une seule multiplication; savoir, que le long du vaisseau soit multiplié par le diamètre d'icelui, pour avoir sa précise mesure, cette division est telle. Après avoir trouvé vôtre échantillon diamétral, par la métode ci-devant donnée, vous vous pourvoirez d'une table de noyer promptement polie ou applanie, sur laquelle vous tirerez une ligne droite indeterminée, qui soit par exemple AB, sur le point A, vous éleverez la perpendiculaire AE le plus exactement qu'il vous sera possible, qui sera aussi indeterminée, ou à vôtre discretion.

Tout cela ainsi preparé, vous prendrez sor vôtre jauge déja divisée en parties égales, la longueur de l'échantillon de vôtre diamètre, le plus précisément qu'il vous sera possible; puis sans varier le compas, vous mettrez l'un des pieds au point A de la ligne réparée, où elle est coupée par la perpendiculaire AE, & de l'autre vous marquerez le point D, puis de la même ouverture de compas (sans ôter le pié immobile du point A) vous marquerez sur la perpendiculaire le point E, afin que AE, soit égal à AD, savoir chacon une mesure de l'échantilloo de vôtre diamètre. Après cela mettez le pié immobile du compas au point D, & de l'autre marquez le point H égal à AD; puis le transportant au point de la même ouverture, marquez le point B, & vous continuerez ainsi tant qu'il vous plaira; vous aurez par ce moyen vôtre ligne préparée sur vôtre table, divisée en parties égales, chaque partie correspondant à l'échantillon de



votre diamètre. Ces parties ou divisions égales seront notées par nombres, mettant 1 sur D, & 2. sur H, & ainsi des autres.

Chacune de ces parties égales se divisera en parties inégales en cette sorte. Mettez l'un des pieds du compas au point E, & ouvrez l'autre jusqu'au point D; le compas ainsi ouvert, transportez l'un de ses pieds au point A, (toutefois sans varier l'ouverture dudit compas, & de l'autre marquez le point F, pour avoir AF, égal à ED, & la ligne AF, sera le diamètre d'un vaisseau qui contiendra seulement deux mesures en la superficie de l'un de ses fonds. Notez aussi que la ligne AF, en tant qu'elle est égale à la ligne ED, sera ou servira de diagonale aux lignes AF, & AE, & ainsi des autres suivantes. De plus, transportez le pié immobile du compas au point E, & étendez l'autre jusqu'au point F; après sans varier cette ouverture, mettez le pied immobile au point A, & de l'autre marquez le point G; & la ligne AG, sera l'échantillon d'un vaisseau qui contiendra trois mesures en son diamètre.

Le compas soit ouvert pour la troisième fois, & le pié immobile soit mis au point E, & l'autre soit étendu jusqu'au point G; le compas ainsi ouvert, mettez le pié immobile au point A, & de l'autre faites le point H, & la grandeur ou ligne AH, sera l'échantillon d'un vaisseau circulaire qui contiendra quatre mesures du païs en son diamètre;

Notez toutefois que si vous avez bien operé, la quatrième mesure inégale viendra justement tomber sur la deuxième mesure égale, & cela parce que deux fois deux font quatre; s'il advient autrement en faisant votre opération, vous serez averti par-là que vous avez mal operé, & commis quelque erreur en ouvrant & en transportant le compas. Ainsi vous examinerez pour la seconde fois votre ouvrage. Davantage la neuvième mesure inégale doit venir justement tomber au point de la troisième mesure égale, en tant que trois fois trois font neuf; & la seizième mesure inégale, au vrai point de la quatrième égale; & cela parce que quatre fois quatre font seize; & ainsi des autres si plus il y en a.

Au reste pour les autres divisions inégales, vous mettrez le pié immobile du compas au point E, & vous avancerez l'autre jusqu'à ce qu'il vienne au point H, puis de la même ouverture (transportant le pié immobile du compas au point A) vous marquerez le point I. Ensuite vous mettrez le pié immobile du compas au même point E, & ouvrant l'autre jusques au point I, vous le transporterez ainsi ouvert au point A, & de l'autre pié mobile vous ferez le point K. Par la même façon ou métode vous chercherez le point L, & le point M, & aussi le point B, lequel viendra précisément tomber au point de la troisième mesure égale, pour les causes ci-devant declarées; au moins si vous opérez sans erreur. Vous continuerez les autres divisions égales, qui se trouveront sur votre ligne, par la même façon, tant & si long tems que vous connoîtrez être expedient & necessaire pour mesurer le diamètre des vaisseaux circulaires de votre païs ou habitation.

Cela fait, le premier échantillon AD demeurera indivisé; le second qui est DH, sera divisé en trois; le troisième qui est HB, en cinq, & le quatrième en sept; le cinquième en neuf, & ainsi continuant par deux, s'il y avoit plusieurs autres échantillons.

Quand votre ligne sera ainsi divisée sur la table, vous prendrez avec l'aide du compas chaque division, & les rapporterez (le plus précisément & exactement qu'il sera à votre pouvoir) sur le côté de votre jauge, ou verge préparée pour l'échantillon des diamètres. En les rapportant, essayez toujours, si la quatrième inégale viendra précisément tomber sur la seconde mésure égale, & la neuvième inégale sur la troisième égale, & ainsi des autres; & cette experience vous servira beaucoup pour vous empêcher de tomber dans l'erreur, en la division de la jauge.

De plus s'il vous vient en fantaisie de diviser cette verge préparée pour les diamètres des vaisseaux circulaires, en parties égales, ce seroit chose superflue & inutile, ce seroit même un obstacle pour diviser les premières parties égales de cette verge ou jauge, en plusieurs autres parties égales, encore qu'on l'ait ainsi enseigné au commencement du prémier article.

Usage & pratique.

VII. La fabrique donnée le plus intelligiblement qu'il a été possible; on en va enseigner l'usage, ou pratique. Présentez ce diapason ainsi divisé par mesures inégales devant l'un des fonds du vaisseau, que vous desirez examiner, & gardez en vôtre mémoire, les mesures que vous trouverez être contenues en ce diapason, ou bien mettez-les en écrit sur quelque morceau de papier. Après mettez le diapason dans le vaisseau par le bondon, avec tel artifice qu'il soit perpendiculaire; & gardez en vôtre mémoire les mesures que vous trouverez y être contenues. Puis de ces deux mesures (savoir de la mesure du fond, & de la mesure trouvée au bondon) faites-en une, dont la moitié sera le diamètre justifié de vôtre vaisseau à mesurer. Cela connu, vous presenterez vôtre diapason ou jauge, qui a été ci-devant appropriée pour l'échantillon des longueurs sur le long du vaisseau à mesurer avec tel artifice que le crochet de la jauge touche l'un des fonds dudit vaisseau; puis regardez combien de mesures longues contient ce vaisseau (l'épaisseur des deux fonds par l'estimation étant rabattue) lesquelles vous multiplierez par vôtre diamètre justifié, & ce qui provient de cette seule multiplication, sera ou montrera ce que contient de mesures le vaisseau par vous examiné.

Exemple.

Avant présenté vôtre diapason devant le fond du vaisseau à examiner, posons que vous ayez trouvé 7. mesures inégales en son diamètre; puis l'ayant

transporté au bondon, autres 9. mesures inégales, par dedans œuvre, ajoutez 7. mesures inégales avec 9. mesures, pour avoir 16. mesures inégales. Prenez-en la moitié & vous aurez 8. mesures pour votre diamètre justifié; après l'autre côté de ce diapason (qui a été approprié pour l'échantillon des longueurs) étant mis par tel artifice que le crochet qui est à l'un des bouts, touche contre l'un des fonds, vous démontre 12. mesures égales (l'épaisseur des deux fonds par estimation étant rabattue) ces 12. mesures égales soient multipliées par votre diamètre justifié, qui sont 8. mesures inégales, pour avoir après la multiplication faite 96. mesures en tout le corps dudit vaisseau. Voici la pratique.

7 mesures, diamètre de l'un des fonds.
9 mesures, diamètre du bondon.

16 mesures, somme des deux diamètres.

8 mesures, pour le diamètre justifié.
12 mesures, longueur du vaisseau.

96. produit & contenu de tout le vaisseau.

Or comme en examinant le long du diamètre des vaisseaux, il arrivera souvent que vous trouverez outre & par dessus les parties, soit égales ou inégales, quelque partie ou portion de sa partie suivante (ce qu'on appelle vulgairement fraction) je me suis avisé de vous en donner ici un exemple.

Exemple avec fraction.

La jauge appropriée pour le diamètre des vaisseaux c'est le côté qui a été divisé en parties inégales, après avoir été presentée au fond d un vaisseau circulaire, elle vous montre pour son diamètre 15. mesures égales, & $\frac{1}{2}$ de sa suivante; & par le bondon 17. mesures & encore $\frac{1}{2}$ de la suivante. Les deux jointes ensemble font 32. mesures $\frac{1}{2}$ dont la moitié est 16. mesures $\frac{1}{11}$.

Voilà vôtre diamètre justifié que vous garderez en mémoire. Cette même jauge appropriée pour les mesures longues des vaisseaux (c'est le côté qui est divisé en parties égales) après avoir été presentée de telle façon que le crochet touche l'un des fonds, vous donnerez 8. mesures égales, & un 4. de la suivante. Multipliez vôtre diamètre justifié qui est 16. mesures $\frac{1}{11}$ d'une mesure par 8. mesures longues & $\frac{1}{4}$ d'une mesure pour avoir par tout le corps dudit vaisseau circulaire 136. mesures $\frac{11}{44}$ Voici la pratique,

15 mesures $\frac{1}{2}$ diamètre de l'un des fonds.
17 mesures $\frac{1}{2}$ diamètre du bondon.

32 mesures $\frac{1}{2}$ somme des deux diamètres.

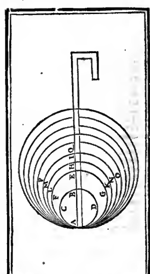
16 mesures $\frac{1}{11}$ moitié & diamètre justifié.
8 mesures $\frac{1}{4}$ longueur du vaisseau.

136 mesures $\frac{11}{44}$ produit & contenu du vaisseau.

Ceci suffira quant à l'usage, d'autant qu'il me semble que l'on en a assez amplement parlé dans quelques-uns des articles précedens auxquels le lecteur pourra avoir recours.

Démonstration.

VIII. L'usage étant enseigné, on ajoutera ici une démonstration. Prémierement vous noterez que la jauge ou diapason étant divisée par divisions inégales, represente plusieurs cercles excentriques les uns aux autres, comme vous pouvez voir en la figure suivante, où le diamètre A B, doit être estimé le vrai échantillon d'une mesure du lieu, de la ville ou du païs où vous aurez fabriqué ou composé ledit diapason ou jauge.



Ainsi tout le cercle A C B D, sera ou tiendra le lieu d'une superficie, soit haute ou basse, d'une mesure. Le cercle A F E G, sera la superficie de deux mesures, à savoir une dans le cercle A C B D, que le grand cercle A F E G, enveloppe & renferme en soi; puis une autre mesure en la distance comprise entre le cercle A C B D, & l'extrémité de l'autre cercle A F E G; ou pour mieux dire en la figure lunaire A F E G A D B C A. D'où il s'ensuit que la superficie ronde A F E G A, doit être double de la superficie A C B D A, & la superficie A L H K A, triple de la même superficie A C B D A, & la superficie A M I N A quadruple. Il est aisé à demontrer que cette superficie A M I N A, est quadrupule de la superficie A C B D, puisque son diamètre A I, est double du diamètre A B, comme il a été dit dans l'un des articles précedens où l'on a enseigné à diviser la jauge en plusieurs parties inégales. Maintenant on démontrera par la seconde du douziéme d'Euclide, que la superficie ronde A F E G A, est double de la superficie ronde A C B D; voici la seconde proposition du douziéme d'Euclide.

La proportion d'un cercle à un autre cercle, est telle que la proportion du quarré qui sera fait sur le diamètre de l'un, au quarré qui sera fait sur le diamètre de l'autre: C'est-à-dire, telle proportion qu'il y aura d'un quarré à l'autre quarré, telle proportion il y aura d'un cercle à l'autre cercle. Mais le quarré qui sera sur la droite A E, qui est le diamètre du cercle A F E G A, sera double (tant par la construction que par la penultiéme du prémier d'Euclide) du quarré qui sera fait sur la droite A B, qui est le diamètre d'une mesure, d'où il s'ensuit, par cette seconde du douziéme, que la superficie ou cercle A F E G,

G, sera aussi double de la superficie, ou du cercle ACBD, ce que l'on vouloit démontrer. Or par même argument, vous prouverez que le cercle ALHKA, triple du prémier cercle, qui contient la superficie d'une mesure, savoir triple du cercle ACBD, puisque le quarré qui sera fait sur la ligne droite AH, sera triple du quarré qui sera construit sur la droite AB, (toûjours par la coustruction, & par la penultiéme du prémier) & ainsi des autres, tellement que la superficie, ou cercle AMINA, sera quadruple du petit cercle ABCD.

Pour entendre cette démonstration, il faut bien entendre l'article VI. où il est montré comment il faut diviser la jauge en parties inégales.

Là on verra que la ligne AF, qui est ici representée par la droite AE, est égale à la diagonale ED, & parceque le quarré qui sera fait sur elle, sera double (par la penultiéme du prémier) du quarré qui sera fait sur AD, qui est ici représentée par la ligne AB, encore le quarré qui sera fait sur la diagonale EF, sera triple du quarré fait sur AD, parce qu'il sera égal par la penultiéme du prémier au quarré fait sur AF, & au quarré fait sur AE. Mais j'ai présentement démontré, que le quarré fait sur AF, est double du quarré qui sera fait sur AE, & le double joint avec le simple, fait le triple. Or la diagonale EF, dans la figure de l'article VI. est ici représentée par la ligne droite AH, c'est pourquoi le quarré qui sera fait sur la droite AH, sera aussi triple, du quarré qui sera fait sur la ligne droite AB, & ainsi des autres suivantes.

Comment on peut mesurer avec la même jauge les vaisseaux de differens païs.

IX. Je pensois finir icy tout ce que j'avois à dire sur la jauge, quand il m'est souvenu qu'avec un même diapason ou jauge, on peut mesurer les vaisseaux circulaires de plusieurs & divers païs, pourvu qu'on puisse savoir ou par la coûtume (autrefois experimentée) ou par le poids, la proportion qu'il y a de la mesure où a été fabriqué ledit diapason, à la mesure du lieu où il n'a pas été fabriqué ni composé. Par exemple; j'ai un diapason ou jauge fabriquée à Lyon. Cette jauge me pourra servir ou à Vienne, ou à Romans en Dauphiné, ou en un autre lieu, pourvû que je puisse savoir par le rapport des Prud'hommes, ou par bonnes experiences, la proportion qu'il y a de la mesure de Lyon à la mesure de Vienne, ou de Romans. Ainsi étant arrivé de Lyon à Vienne, & voulant là exercer la jauge, vous vous informerez le plus diligemment qu'il vous sera possible, si deux ou trois pots de Vienne ne font point deux pots ou deux pots & demi, ou autre nombre de la mesure de Lyon Si cela est, votre diapason vous servira en ce lieu aussi parfaitement que s'il y avoit été fabriqué, pourvu que vous entendiez votre regle de trois.

Exemple par la mesure même.

Pour plus claire intelligence, supposez que les sept pots de Lyon ne fassent que six & demi de Vienne, qu'étant à Vienne, & ayant mesuré un vaisseau avec un diapason fabriqué à Lyon, vous ayez trouvé 267. pots $\frac{1}{2}$ mesure de Lyon qui ne feront que 248. pots $\frac{11}{28}$ mesure de Vienne, d'autant que les sept pots de Lyon ne font que six pots & demi, mesure de Vienne. Pour les convertir en mesures de Vienne, & pour savoir combien ces 267 pots & demi, mesure de Lyon, feront de pots mesure de Vienne, formez votre regle de trois disant: Si sept pots mesure de Lyon ne font que six pots & demi mesure de Vienne, que feront 267 pots & demi mesure de Lyon à Vienne?

Multipliez 267 pots & demi par six pots & demi pour avoir $\frac{6955}{4}$ divisez $\frac{6955}{4}$ par sept pour avoir 248. mesures $\frac{11}{28}$ de Vienne. Voici la pratique.

Si 7. donnent 6 f $\frac{1}{2}$ combien donneront 267 $\frac{1}{2}$ multipliés 267. $\frac{1}{2}$.

Par .. 6 $\frac{1}{2}$ dont le produit.

Est .. $\frac{6955}{4}$.

Divisez ... $\frac{6955}{4}$.

Par 7. Il viendra au

Quotient 248. $\frac{11}{28}$. nombre de mesures que contiendra le vaisseau de Vienne.

Exemple par le poids.

Si vous voulez vous servir du poids, quand vous voudrez aller de Lyon à Vienne, examinez précisément combien une mesure de Lyon (on entend de bon vin clairet) pese d'onces de marc. Posons par exemple qu'une mesure de vin en la ville de Lyon pese précisément trente-deux onces de marc: retenez cela en vôtre memoire, ou sur le papier pour plus de sûreté. Puis quand vous viendrez à Vienne, faites tant que vous trouviez du vin (au moins s'il est possible) de la couleur, force & saveur de celui que vous avez examiné en la ville de Lyon; après avoir examiné exactement avec le poids de marc combien une mesure de ce vin pese (on entend une mesure de Vienne) & posons pour exemple qu'elle pese trente-quatre onces $\frac{6}{17}$ d'une once de marc. Voulez-vous savoir combien il faudroit de mesures de Lyon pour faire une mesure à Vienne? Divisez trente-quatre onces $\frac{6}{17}$, par trente-deux onces, & vous trouverez au quotient une mesure $\frac{1}{13}$ de Lyon, dont une mesure $\frac{1}{13}$ de Lyon feroit une mesure à Vienne. Et ainsi les 14. de Lyon ne feront que treize à Vienne. Ainsi reprenant l'exemple précedent, dites: Si une mesure $\frac{1}{13}$ de Lyon ne font qu'une mesure de Vienne, que feront 267 mesures & demi? Si vous opérez sans erreur vous trouverez autant qu'à la précedente, à savoir 248 mesures $\frac{11}{28}$. Ou bien dites: Si quatorze ne font que 13, que feront 267 $\frac{1}{2}$: R. 248 $\frac{11}{28}$.

REMARQUE.

En examinant l'une ou l'autre mesure, gardez-vous bien de commettre aucune erreur quelque petite qu'elle soit; car si vous erriez, une petite erreur commise sur une mesure, vous causeroit une erreur sensible & apparente sur une grand nombre de mesures. Enfin la prémiere opération faite par l'expérience des mesures, est plus aisée & plus certaine.

Autre sorte de jauge plus aisée à composer, & de laquelle on se sert à Paris, & autres lieux.

Cette jauge est une espece de bâton quarré, de bois, ou de métal, ayant sur chaque côté quatre, ou cinq lignes de largeur, & environ quatre pieds, & deux ou trois pouces de longueur. On ne lui donne que cette longueur, parce qu'elle convient à la pipe, qui est le plus grand de tous les vaisseaux propres à contenir des liqueurs. Dans les endroits où cette futaille seroit plus longue, il faudroit donner à proportion plus de longueur à la jauge.

Comme les vaisseaux, avec les liqueurs qu'ils renferment, sont des corps solides ayant trois dimensions, longueur, largeur & profondeur, il faut nécessairement, pour savoir au juste ce qu'ils contiennent, avoir une mesure exacte de ces trois espéces d'étendue. Il faut donc les observer sur la jauge, &

pour cela on y doit marquer la mesure que doit avoir chacun des vaisseaux reguliers, qui sont en usage dans le Royaume. On peut les réduire à neuf especes; qui sont 1°. le muid, & le demi-muid. 2°. la demi queue, & le quarteau d'Orleans. 3°. la pipe & le bussard, ou la busse, comme on parle en Anjou. 4°. la demi queue, le quarteau, & le demi-muid de Champagne. On peut jauger toutes les pieces irrégulieres, sur ces neuf especes de vaisseaux réguliers, en observant la proportion & l'harmonie, qui se trouve dans leurs dimensions. Or comme dans les corps cylindriques, c'est-à-dire, dans ceux qui sont longs & ronds, la largeur est égale à la profondeur; il suffit de marquer sur le jauge, la longueur & la profondeur, pour juger de la continence d'une piece.

Ces deux dimensions sont marquées sur les quatre côtés de le jauge, divisés en pieds de Roi, chaque pié en douze pouces, & chaque pouce en douze lignes. Le pié se marque par deux points posés en face, le pouce par un seul point, ou par une ligne entiere, & la ligne se marque à l'ordinaire par un trait. On marque aussi en caracteres les différentes pieces regulieres dont nous avons parlé ci-devant, & ces caracteres, ou lettres doivent se placer en deux points de chaque côté, dont l'un marque le longueur, & l'autre la profondeur des pieces, sur le premier côté de la jauge, on marque le caractere du muid & du demi-muid; sur le second, celui de le demi queue, & du quarteau d'Orleans; & ceux des autres pieces regulieres, sur les deux autres côtés suivant la rang qu'elles tiennent ci-dessus.

Au dessus du caractere de chaque piece, il faut marquer deux ou trois points, éloignés les uns au dessus des autres, d'autant de distance qu'il en faut, pour désigner un demi-setier de liqueur valant huit pintes, excedant la juste jauge, ou mesure du tonneau marquée par son caractere.

Usage.

Il faut d'abord prendre le hauteur du fond de le piece que vous voulez jauger. Pous cele vous posez la jauge sur un des jables, au point précisément, où est marqué le pié de Roi, ayant soin de le placer si exactement sur le milieu du fond, qu'elle le divise en deux parties égales, sans quoi on prendroit un faux diamêtre. Ensuite vous portez la vûe sur le point de la jauge qui touche à l'autre jable. Si ce point est celui du caractere de la piece, son fond est de bonne jauge; mais si ce point du caractere de la piece se trouve au dessous du jable, elle excede, & vous connoissez de combien, par les points qui marquent les demi-setiers. Il faut écrire ou retenir en sa mémoire le nombre de ces demi-setiers excedens, pour le joindre au nombre de ceux que vous trouverez en mesurant le longueur de la piece; mais il ne suffit pas de mesurer un des fonds, il faut les mesurer tous les deux, pour voir si l'un n'a pas plus de diamêtre que l'autre, ce qui arrive assez souvent. En ce cas là, il faut les computer, & rabattre de l'excedant à proportion. Outre cela il faut encore faire attention à l'enflure, ou bouge de le piece, & pour savoir ce qu'elle peut donner d'excédant; il faut faire entrer la jauge perpendiculairement par le bondon, en sorte que son extrémité où est marqué le pié de Roi touche au fond; puis portant le doigt sur le point de la jauge qui touche la superficie intérieure de la douve du bondon, on voit l'intervalle qu'il y a de différence entre le diamêtre du milieu, ou de le bouge, & le diamêtre du fond, puis on en prend le moitié, & l'ayant rapportée à l'espace des setiers du fond, on compte autant de setiers qu'il s'en trouve de marqués par les deux excedans.

La longueur de la piece se jauge de la même maniere que la hauteur, & s'il se trouve de l'excedant, il se joint à celui du fond, pour en composer un excedant total, suivant la regle que nous avons marquée ci-dessus.

Il faut observer encore la forme & la situation des douves, si elles ne sont point larges & plattes, s'il ne s'en trouve point quelqu'une enfoncée, si les fonds n'ont point ce dernier défaut, ou d'autres semblables, si le piece n'est point rognée, ou de mauvaise fabrique, car en tous ces cas-là, il est juste de diminuer par proportion, ce que l'on y trouveroit d'ailleurs d'excedant.

JAUGE *des navires*. Pour connoître le port, & la capacité d'un navire nouvellement construit, les jurés Charpentiers de vaisseaux sont obligés d'en jauger le fond de cale, & de donner leur déclaration, ou attestation du nombre de tonneaux de mer qu'il peut contenir, à raison de quarante-deux pieds cubes par tonneau.

Ils prennent d'abord la longueur du vaisseau, depuis l'estambord jusqu'à l'estreve; ensuite ils en mesurent la largeur: 1°. à chaque bout, à la distance de huit pieds, ou environ de l'estambord, & de l'estrave. 2°. au milieu de le profondeur, pour avoir la largeur reduite, & de ces différentes largeurs en faire une commune, ou justifiée qui compense les autres. Enfin ils en mesurent le hauteur 1°. au milieu, vers le mât. 2°. à chacun des deux bouts, en prenant depuis la carlingue, ou contre-quille, jusque sous le ban. 3°. au dessus entre les deux ponts, puis ils réduisent ces trois hauteurs, pour en avoir une commune qui compense les hauteurs. Après cela ils multiplient la longueur par la largeur commune, & le produit qui en vient, par le hauteur commune, & enfin ils divisent le dernier produit par quarante-deux pieds. Ce qui vient au quotient donne le nombre des tonneaux de mer, que le vaisseau peut contenir.

JAUGE *de fontainier*. C'est un vaisseau parallelipipede rectangle de cuivre, bien soudé, d'un pié de long, sur huit pouces de hauteur, & autant de largeur. Ce vaisseau est percé de plusieurs trous exactement ronds, dont les uns sont d'un pouce de diamêtre, d'autres d'un demi pouce, & quelques-uns d'un tiers, ou d'un quart de pouce. Tous les centres de ces trous doivent être sur le même ligne; & les extremités supérieures des plus grands ne doivent être qu'à deux lignes au dessous des bords de la jauge. On bouche ces trous avec de petites plaques de cuivre quarrées, & qui sont ajustées dans des coulisses. Le dedans de la jauge est traversé par une bande de cuivre mince, percée d'un grand nombre de trous, & arrêtée au dessus du fond, à la hauteur d'un pouce, afin que l'eau qui tombe de la source, puisse passer aisément sans former de vagues dans le côté de la jauge, per les trous duquel elle doit s'écouler naturellement.

Usage.

Il faut placer la jauge horisontalement, en sorte que ses côtés soient exactement perpendiculaires, sous le canal, ou tuyau que l'on fait entrer dans la source, pour faire tomber l'eau dans le vaisseau, lequel étant rempli à une ligne, ou environ près du bord, on ouvre un de ces trous. Si le trou est d'un pouce, & que l'eau reste toûjours à la même hauteur dans la jauge, c'est une marque que la source fournit un pouce d'eau. Si elle baisse, en s'écoulant par l'ouverture d'un pouce, il en faut déboucher un autre de moindre valeur, & remarquer si

l'eau se tient toûjours à la même hauteur, alors on juge que la source fournit une grosseur d'eau égale à la circonference du trou qui est ouvert.

Si l'on place au dessous de la jauge un vaisseau dont la capacité soit connue; par exemple un vaisseau cubique, contenant un pie cube d'eau, de celle qui pese deux livres la pinte, ce vaisseau sera rempli en deux minutes & demi, par l'eau qui coulera de l'ouverture d'un pouce : d'où il s'ensuit qu'un pouce d'eau fournit trente-cinq pintes, en deux minutes & demi; puisque trente-cinq pintes d'eau sont la valeur du pié cube.

On peut connoître par ce moyen la mesure d'eau que fournit une fontaine, ou une eau courante; car si elles donnent quatorze pintes d'eau par minute, c'est une marque qu'elles sont d'un pouce.

JAUGE. Ce terme parmi les Jardiniers se prend tantôt pour un espace de terre qu'on laisse vuide en faisant un labour profond, ou pour une fouille de trenchée; afin que dans cet espace on ait la commodité d'y jetter les terres qui sont à labourer, faisant toûjours si bien qu'il reste une jauga pareille à la premiére jusqu'à la fin de la trenchée; & pour lors on remplit cette derniere jauge soit avec les terres qu'on a mis hors de la trenchée pour faire la premiére jauge, soit avec des terres prises d'ailleurs.

JAUGE. Ce terme se prend encore pour la mesure de la profondeur qu'on veut donner à une trenchée, & c'est un bâton d'une longueur semblable à celle de cette profondeur. Il faut toûjours suivre cette mesure pour entretenir la même profondeur, & la même superficie, sans y rien changer. Ainsi on doit avoir toujours sa jauge pour ne se pas tromper en faisant la trenchée.

JAUNE. *Voyez* COULEUR.

JAUNISSE *ou* PALES-COULEURS. C'est une bile répandue par tout le corps, il y en a de trois sortes. L'une qu'on appelle proprement la jaunisse qui est causée par la bile jaune trop exaltée, ou trop abondante dans la masse du sang, ou lors que les conduits cbolidoques sont bouchés. La seconde est noirâtre, engendrée de cette même bile jaune mêlée avec des acides. La troisiéme tire sur le verd, provenant aussi du mélange de la bile & de quelques acides : elle est ordinaire aux filles, Dans la jaunisse, le blanc des yeux & tout le cuir est jaune & travaillé de démangeaison. Dans la seconde qu'on appelle en Medecine citere noire, la couleur naturelle se perd, à cause de l'humeur atrabilaire qui est épandue sur le cuir; elle paroît d'abord brune, & ensuite plombée & basannée. La jaunisse est la messagere de l'hidropisie.

La jaunisse que l'on appelle *icterie*, est une bile qui se répandant generalement par tout le corps, en ôte la couleur naturelle, & en fait naitre une autre, qui par ressemblance à l'or est nommée maladie royale; elle se fait tantôt d'une bile jaune, tantôt d'une qui tire sur le noir, ou sur le verd.

Signes de la jaunisse.

La jaunisse vient du foie, la noire de la ratte, & la verte du mélange de l'un & de l'autre; elle est familiere aux filles, qui sont sujettes aux pâles couleurs.

La jaune rend la couleur saffranée, ou citronnée jusques dans le blanc des yeux, avec une pesanteur & comme un engourdissement dans tous les membres; de plus on est stupide & troublé de mille pensées confuses; elle n'excite aucune sueur, mais elle fait ressentir des picotemens de tous côtés avec des demangeaisons. Elle arrive le plus souvent, parce que la vessie du fiel est bouchée. Car il n'y a rien de plus vrai que quand la bile ne trouve point de passage, elle se jette dans les veines, si bien que se mêlant avec le sang, elle cause cette jaunisse generale, elle se fait encore par la crise des humeurs bilieuses. Elle peut être aussi causée par le poison, ou par quelque médicament purgatif que l'on n'aura point rendu.

Les deux autres jaunisses font paroître le visage plumbé ou basanné, mais non pas si accablé, ni si appesanti. En revenche, l'esprit est plus pensif & plus morne, d'autant que l'une, & l'autre sont causées d'une humeur mélancolique répandue avec le sang, par toute l'habitude du corps, pour n'avoir pû le contenir dans les vaisseaux de la rate.

Les urines & les selles sont d'un noir tanné, le ventre toûjours constipé, sentant comme une dureté au côté gauche.

Si dans la premiére les excremens sont blanchâtres, les veines épaisses & fort jaunes, que l'on sente une douleur au coté droit, sans y avoir de la resistance, ni de fiévre, il ne faudra pas douter que la jaunisse ne soit causée par une obstruction da la vessie du fiel.

Que s'il y avoit un peu de fiévre, que les urines fussent troubles, crasseuses & jaunes comme du saffran, elle marqueroit l'intemperie du foie qui est chaud, que si avec une fiévre violente l'on ressentoit une douleur, ou une pesanteur au coté droit & que les urines fussent fort bilieuses, elle viendroit d'inflammation.

Que si elle étoit critique, elle se répandroit tout-à-coup, & quoique la fiévre cessât, elle resteroit toute-fois long-tems sur le cuir, & les urines & les déjections seroient comme celles que l'on fait en santé.

Que si elle étoit causée par le poison ou par d'autres pareils accidens, la couleur changeroit bien à l'abord, mais il n'y auroit point de fiévre.

Remedes pour les jaunisses.

Comme les causes de la jaunisse sont diverses, il faut que la cure en soit aussi différente.

I. A celle qui viendra de la vessie du fiel, on saignera dès le premier jour, & le lendemain on donnera un vomitif, soit avec deux onces de vin émétique, soit avec le saffran des metaux, soit avec quatre grains de tartre émétique, ou six grains de vitriol calciné pour les plus robustes, faisant prendre dans les intervalles du vomissement de légers bouillons assaisonnés d'ozeille, ou de verjus, ou de jus d'orange, ensuite on fera user d'une telle tisanne,

Tisanne pour la jaunisse provenant de la bile jaune.

Prenez quatre pintes d'eau de riviere, faites-y bouillir une poignée de racines d'ache, d'ozeille, de polipode & de chicorée sauvage, une demi poignée d'aigremoine avec autant de scolopendre, ou de capillaire, ou de ceterac. Reduisez le tout à moitié & coulez-le. On en donnera deux verres soir & matin; deux jours aprés on purgera avec une once de catholicon double, ou avec une once & demi de casse mondée dans deux verres de petit lait.

L'on poutra ensuite donner le bain en faisant prendre, en y entrant, un bouillon, dans lequel on aura fait fondra une dragme de crême de tartre, ou dix grains de son sel, ou demi dragme de sel de tamarins.

II. A ceux dont le sang & la bile occuperoient generalement tout le corps, & qui sentiroient une pesanteur & une douleur autour du foie, ou de la rate, il faudra donner souvent des lavemens composés avec toutes sortes de bonnes herbes, dans chacun

on ajoûtera un quarteron de miel, une dragme de cristal mineral. Ensuite on tira du sang par intervales, & peu à la fois, afin de ne point tout-à-coup affoiblir le malade.

L'on mettra dans les bouillons deux à trois cuillerées de jus de cerfeuil, ou du pourpier, ou d'ozeille, ou de chicorée, ou des capres, ou du jus d'orange, ou d'alleluia. La boisson sera de chien-dent, de racines de fraisiers, & d'oreilles d'ours, c'est de la pilosèlle. Trois ou quatre jours après, l'on purgera avec deux onces de tamarins boüillis avec autant d'eau que l'on jugera necessaire pour en faire deux prises; dans chacune desquelles on dissoudra six dragmes de casse mondée avec une dragme de crême de tartre. Après cela on fera user dix-huit jours de suite de pareils apozêmes.

Apozême pour la jaunisse.

Prenez deux onces de feuilles de marrubes, une once de lupins, une demi-once de racines de buglose, deux dragmes de racines d'enula campana & autant d'aigremoine. Faites bouillir le tout dans trois chopines de vin blanc jusques aux deux tiers. Après avoir coulé cette tisanne, on la vuidera dans une bouteille & tous les matins l'on en donnera deux onces avec deux dragmes de sucre en poudre; que s'il y avoit de la fiévre, au lieu de vin, on la fera avec de l'eau: sinon pendant un mois entier, on avalera quatre onces d'urine d'un enfant petit, & robuste le matin à jeun, y mêlant une demi-once de sirop de chicorée simple, ou du sucre commun. Cette recette pourra servir à l'hydropisie.

Autrement.

On mettra dans un œuf frais une demi dragme d'euphorbe en poudre que l'on avalera à jeun, ou une dragme de souphre dans un bouillon, ou dans de l'eau de souci, ou d'armoise. Ou, après avoir fait secher des vers de terre, pesez-en deux onces avec une dragme de rhubarbe, une demi-once de crotte de chien, de la plus blanche & de la plus seche; reduisez-les en poudre, & donnez-en une dragme & demi dans un œuf, ou dans un bouillon à jeun. Il est certain qu'en continuant à faire prendre de cette poudre pendant quinze jours de suite, l'on guérira le malade parfaitement. On pourra encore faire tirer par le nés du suc des feuilles de marrube tant soit peu échauffé au soleil.

Autrement.

On prendra un œuf frais que l'un fera durcir dans l'urine du malade, ensuite on en cassera un peu la pointe, après quoi on le jettera dans une fourmilliere, & à mesure que ces petits animaux le mangeront, la jaunisse passera.

On pourra encore se regarder durant neuf jours consecutifs les matins une bonne demi-heure dans de l'huile de noix, étant fort attentif à s'y considerer.

III. Si la jaunisse étoit critique, c'est-à-dire qu'elle fut la crise d'une fiévre, pour en être promptement soulagé, il n'y aura qu'à observer un bon regime, & se purger doucement avec le catholicon double, ou avec la casse, ou le sirop de fleurs de pêche dissout dans du petit lait; après cela on pourra user de thériaque une heure avant le déjeuner.

IV. Si la jaunisse venoit d'une bile noire, il faudra la traiter avec les mêmes remedes, que l'on a ordonnés à la mélancolie.

V. Mais étant causée par le poison, on par quelque accident de cette nature, ou d'une medecine violente, on prendra des bouillons avec du jus de buglose, ou de bourrache, y mêlant un peu de corail, ou du bol d'Armenie ou de bezoard, ou des perles préparées. La confection d'hyacinte, d'alkermes, la thériaque, ou l'orvietan y pourront encore servir.

Observations.

I. Si on laissoit continuer long-tems la jaunisse, il y auroit à craindre qu'elle ne causât l'hydropisie, & si le foye devenoit dur, qu'il ne s'y formât un schirre, ou une tumeur qui seroit l'un & l'autre très-dangereux.

Dans quelque fiévre que ce soit, si la jaunisse survenoit sans dureté au foye, le sept ou le neuf, ou l'onze, ou le quatorze, elle seroit d'un bon présage; mais tout au contraire si elle arrivoit en d'autres tems.

II. La jaunisse qui surprend la vieillesse, l'accompagne au tombeau.

III. Ceux qui sont sujets à la jaunisse, ont peu de vents.

IV. La jaunisse n'est pas à craindre venant après la fiévre, mais avant elle est fort dangereuse; aussitôt qu'avec la fiévre & la jaunisse, il paroit dans les urines des corpuscules en façon de lentilles, que la voix décline, que les mains tremblent, on meurt en quinze jours.

V. Si dans la jaunisse la couleur est fort saffranée, que l'on ne se sente pas soulagé d'un flux d'urine, que l'on ne dorme pas, que l'on soit dégouté & foible, tout est à craindre. Les hémorroïdes venant à fluer, guérissent la jaunisse.

Remedes generaux pour les jaunisses.

I. L'acier ou *crocus martis aperitivus* est un puissant apéritif pour dégager les obstructions & les oplations qui causent les pâles-couleurs dans les filles, qui ne viennent que d'un sang crasse, qui ne circulant pas aisément dans les vaisseaux, les embourbe & en laisse échapper la serosité, qui se répand par toute l'habitude du corps. L'acier préparé à la rosée de Mai réduit en opiate, ou dans un bouillon pris pendant neuf jours tous les matins à jeun, guérit absolument les pâles couleurs, & restitue au sang sa liquidité, en le brisant & le divisant par ses molecules.

Les filles à Montpellier en Languedoc qui sont fort sujettes aux pâles couleurs, ne se guérissent que par ce remede; elles prennent encore des tisannes apéritives; savoir une poignée de racines d'asperges, de feuilles *rubra tinctorum*, de bruscus & d'éringium, dans trois pintes d'eau reduites à deux, dont on prend un verre chaque fois.

Maniere de préparer l'acier.

II. Prenez une livre de limaille d'acier, exposez-la quinze jours sur une planche à la rosée de Mai. Composez-en une opiate, faites en prendre deux grains en bolus ou en poudre dans un bouillon à jeun pendant neuf jours.

III. Prenez un acier fin que vous ferez bien rougir au feu dans la forge d'un Maréchal, & lorsqu'il sera bien rouge, prenez un quarteron de souphre en billon, & mettez-le contre l'acier, ayant un vase de bois au dessous, dans lequel vous aurez mis trois pintes de vin blanc; & lorsque le souphre touchera l'acier rouge, cet acier fondra goute à goute, que vous ferez tomber dans le vin. Cela étant fait, passez le vin à travers un linge & faites-en boire pendant neuf matins. Il faut s'abstenir de manger de deux heures après, la dose est un verre chaque fois.

IV. Vous pourrez aussi ramasser l'acier fondu dans le vase de bois & le mettre bien en poudre; il est excellent pour le même mal, & pour la retention des

mois des femmes, qu'il faut donner dans la décoction de betoine ou pulmonaire.

Opiate.

V. Prenez *crocus martis*, corne de cerf préparée, de chacun un once, poudre aromatique de roses deux onces, conserve de romarin liquide une once, feuilles de chicorée, de mélisse & de ceterac un peu de chacun; pilez & mêlez bien le tout ensemble, prenez-en le soir & le matin la grosseur d'une noisette.

V I. Prenez les racines de chicorée sauvage, plus ou moins, lavez-les, pendez-les, ensuite avec les cœurs, & concassez-les; mettez le tout dans un coquemar de terre avec une pinte de vin blanc, & un peu de saphran que vous ferez infuser l'espace d'un jour; vous le coulerez, & vous en prendrez un bon verre le matin à jeun. L'on n'aura pas fait cela trois jours, que le malade sera gueri, quand même la jaunisse seroit inveterée.

V I I. Prenez autant qu'il vous plaira de fiente d'oison qui se nourrit d'herbes au printems, faites la secher au soleil ou autrement, & mettez-la en poudre fort subtile.

Prenez une dragme ou une demi dragme de cette poudre, mêlez-la avec un petit verre de vin blanc, y ajoûtant un peu de sucre, & un peu de canelle à discretion, donnez cela à boire au malade pendant cinq ou six matins.

Notez que la fiente de poule, ou de poussins, peut faire le même effet.

V I I I. Prenez un poulet ou une poule qui ait les pattes jaune. Etant éventrée, mettez lui dans le ventre une poignée d'herbes de chelidoine, trois ou quatre racines de persil, deux ou trois racines de chicorée sauvage, deux racines de fenouil, & du gui d'aubepin une petite poignée. Vous mettrez cette poule dans un petit pot, & la ferez bouillir jusqu'à ce que tout soit réduit à un tiers, & après vous le passerez dans un linge blanc, & en prendrez trois ou quatre matins de suite une petite écuellée avec un peu de sucre. Vous tiendrez ce bouillon à la cave dans un pot de terre.

I X. Et comme pour l'ordinaire ceux qui ont la jaunisse, ont mal à la ratte. Prenez deux onces de gomme ammoniac, avec deux onces d'huile de capres pour faire un emplâtre. Voici comme il faut le préparer, vous mettrez ladite gomme dans une écuelle de terre vernissée, qu'il faut chauffer à petit feu, & la remuant toûjours avec un bâton, jusqu'à ce qu'elle soit fondue; alors vous y ajoûterez deux onces d'huile de capres, que vous mettrez ensemble, jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'un onguent. Vous prendrez une peau d'agneau sans poil, sur laquelle vous étendrez ledit onguent de la largeur de la ratte sur laquelle vous l'appliquerez un peu chaud, & laisserez jusqu'à ce qu'il tombe de soi-même.

X. Esprit de cresson. La dose est depuis quinze goutes jusqu'à une dragme.

Extrait d'aloës, depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel volatil de vipere, de corne de cerf, d'urine de tartre, depuis six grains jusqu'à seize.

Esprits volatils de sel ammoniac & d'urine, depuis six goutes jusqu'à vingt.

Esprit de térébentine, depuis quatre goutes jusqu'à dix.

Extrait de mélisse, depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Eau de mélisse, depuis une once jusqu'à six.

Eau & teinture de canelle, depuis une dragme jusqu'à trois.

Esprit de cochlearia, depuis six goutes jusqu'à une dragme.

Tous ces remedes contenus principalement dans cet article X. sont d'une grande utilité pour faire venir les mois aux femmes.

Remède très-expérimenté.

X I. Prenez tous les matins à jeun, la grosseur d'une noix, ou environ, d'une composition faite avec huit onces de raisins de Corinthe, bien lavés & épluchés, & pilés dans un mortier avec une once de rhubarbe en poudre très-fine, l'espace de sept ou huit heures. Ce remede purifie le sang, & emporte toutes les humeurs peccantes & malignes.

X I I. Prenez pendant plusieurs jours à jeun, le sirop composé avec le miel & le marrube blanc. On peut prendre ce sirop pur, ou mêlé avec l'eau de fontaine.

Autre remède éprouvé.

X I I I. Mettez dans une Bouteille de verre bien nette, une demi-once de rhubarbe coupée fort minee, avec une once & demi de racine de lierre terrestre, & une noix de muscade reduite en poudre grossiere; versez par dessus trois pintes de bierre; puis ayant bouché exactement la bouteille, laissez infuser les drogues pendant trois jours.

Il en faut prendre un bon verre le matin à jeun, & autant trois ou quatre heures avant le souper, & continuer ainsi jusqu'à ce que les excremens paroissent reins de couleur jaune. Si le remede purgeoit trop abondamment, il n'en faudroit prendre qu'une fois chaque jour.

Remède expérimenté.

Mettez dans un linge, feuilles de chicorée, ou endive, environ deux poignées, fraisier & marrube blanc, de chacun une poignée, de grande chelidoine, une once; de racine de dent de lion, ou chicorée domestique, deux onces; de sené mondé, & de tartre de vin blanc, six dragmes; ajoûtez-y un peu de canelle concassée; & ayant fait un nouet un peu lâche, faites-le bouillir dans égale quantité d'eau & de vin, dans un pot vernissé couvert exactement. Les herbes étant suffisamment cuites, il faut couler la liqueur par un linge, & la mettre dans un vaisseau bien net. La dose est d'un verre tous les matins à jeun, & l'on en prend un autre une heure après, à moins que l'on ne se sentit trop foible; car en ce cas-là, il ne faudroit pas reïterer la prise.

X V. Il faut user pendant l'été d'eau de bouleau. Pour la tirer, on coupe une branche de l'arbre, au commencement du printems, avec les feuilles. Cette eau est fort saine, & très-agréable. Il faut la conserver dans des bouteilles bien bouchées.

X V I. Il faut purger d'abord par haut, ou par bas, & prendre ensuite pendant sept jours consecutifs la composition suivante. Prenez de graine d'ancolie, six onces, de tartre vitriolé vingt-quatre grains, & de saffran une dragme. Pulvérisez ces drogues séparément, ensuite mêlez-en les poudres, & partagez le tout en sept prises. Chaque prise se prend délayée dans de bon vin chaud.

Cataplâmes pour la jaunisse.

Faites cuire de gros oignons sous la braise. Etant cuits, étendez-les sur deux linges en double, ou sur des étoupes, couvrez les oignons de bon mitridat, appliquez ce cataplâme sur la plante des pieds, le plus chaudement qu'il sera possible, & laissez-le pendant vingt-quatre heures. Il seroit mieux d'en appliquer deux l'un après l'autre, dans le même espace de tems. Le malade doit se tenir au lit, & quand on ôte le cataplâme, il faut se boucher le nés & la bouche, de peur de prendre le mal.

Autre.

Prenez éclaire & persil, de chacun une poignée, pilez-les un peu & les arrosez de vinaigre. Faites-en un cataplâme, & appliquez-le sur la tête & les oreilles de la personne malade.

Secret pour guérir la jaunisse.

Mêlez de l'urine du malade avec des cendres de bois de fréne; formez-en trois, ou sept, ou oeuf petites boules; faites un trous sur la superficie de chaque boule, remplissez d'une feuille de saffran, & de la même urine; puis rangez vos boules à l'écart, dans un lieu où personne ne touche.

JAUNISSE *des arbres.* Cette maladie peut venir aux arbres, de deux causes principales, ou du terrein qui est usé, ou de quelques insectes qui endommagent les racines, ou l'arbre même. Si la terre est usée, il faut faire une eerne autour de l'arbre, pour en ôter toute la terre, & remplir la trenchée d'une nouvelle mêlée de fumier. Pour ce qui est des insectes ou autres animaux qui gâtent l'arbre, il les faut exterminer de la maniere dont on le dit dans l'article de chacun en particulier, ou d'une autre façon, comme on le trouvera le plus à propos.

Ces insectes ou animaux sont les taupes, les mulots, les coupe-bourgeons, les pucerons verds, les fourmis, les limaçons, les perces-oreilles, les chenilles & autres de pareille nature.

ICTERIE. *Voyez* ci-dessus JAUNISSE.

JET

JET *d'arbre.* Terme d'agriculture. C'est la branche qui sort de cet arbre; soit du tronc, soit des autres branches. On dit: *cet arbre fait de beaux jets,&c.*

On distingue deux sortes de jets, les bons & les mauvais. On ébourgeonne ces derniers, & on laisse les autres pour les tailler l'année suivante.

Voyez ce qu'on en a dit sur le mot JARDIN dans l'article des jardins fruitiers.

JET D'EAU. C'est un embellissement des jardins procuré par un mouvement de l'eau que l'on fait élever en l'air. Après avoir conduit les eaux jusques dans le bassin, on perce le tuyau au centre du bassin, qui est l'endroit où doit être le jet. On y soude un montant, qu'on appelle *souche*, à l'extrémité de laquelle on soude encore un écroue de cuivre, sur lequel se visse l'ajutage. Les diverses figures qu'on peut donner à cet ajutage produisent les différentes sortes de jets d'eau. Comme sont les gerbes, les pluyes, les soleils, les évantails, & autres. Mais la figure la plus ordinaire des ajutages est celle qui est en forme de cone. Il vaut mieux aussi ne leur donner qu'une seule sortie, qui se reglera suivant la quantité d'eau qu'on aura ou qu'on voudra employer.

Le jet d'eau pour être beau doit être raisonnablement gros, celui qui est trop petit ne donne aucun agrément, il vaut mieux n'avoir qu'une piece d'eau.

A deux pieds de la souche ou environ, on coupe le tuyau & on le bouche par un tampon de bois avec une rondelle de fer chassée à force au bout du tuyau, ou par un tampon de cuivre à vis, que l'on y soudra. Quand il y a des ordures, on ôte ces tampons pour dégorger la conduite. Il n'est point à propos d'enterrer le tuyau de conduite, quand il est venu au bassin.

Les tuyaux seront enfoncés en terre deux ou trois pieds, soit pour les garentir de la gélée, soit pour les cacher aux voleurs. Leur diamêtre doit avoir une certaine proportion avec celui de l'ouverture de l'ajutage. Ce diamêtre des tuyaux doit être quatre fois aussi grand que celui des ajutages, c'est-à-dire, que si l'ouverture de l'ajutage a un pouce de diamêtre, on doit donner quatre pouces de diamêtre au tuyau de conduite. On observera cette proportion dans les plus grandes ou moindres ouvertures. *Voyez* RESERVOIR.

JET. Terme de Fauconnerie. Petite entrave que les Fauconniers mettent au pié de l'oiseau. On le nomme autrement l'attache d'envoi, ou de retenue.

JETTER. Terme de Fauconnerie. Jetter un oiseau du poing, ou le donner du poing après la proye qui fuit.

JEU. Terme de Fauconnerie. Donner le jeu aux autours, c'est leur laisser plumer la proye.

IF

IF, en latin *Taxus.*

Description de l'If.

C'est un arbre dont le bois est fort dur & d'une couleur tirant sur le rouge. Ses feuilles sont rondes, oblongues, étroites, assez dures pour être piquantes, d'un vert foocé très-agréable à la vûe; elles naissent seules le long de leurs cotés, mais elles sont fort garnies. Ses fleurs sont des chatons de couleur verte, composés de quelques sommets remplis de poussiere très-fine, taillés en champignon & recoupés en quatre ou cinq crenelures. Le fruit ne succede point à la fleur, quoiqu'il naisse sur le même pié; c'est une baye molle, rougeâtre, pleine de suc, creusée en grelot sur le devant, & qui contient une semence.

Lieu.

Cet arbre croît aux païs chauds dans les lieux montagneux. On le cultive dans les jardins, pour leur embellissement.

Proprietés.

Les bayes de l'If donnent la dissenterie & la fiévre à ceux qui en mangent. On croit que ses feuilles ou ses fleurs sont un poison semblable à la cigüe. On dit que son ombre est pernicieuse à ceux qui y dorment.

Culture de l'If.

Cet arbre vient de semences & de marcottes. Avant que de mettre la semence en terre, il est bon de la faire tremper dans l'eau jusqu'à ce qu'elle se gonfle, pour la faire germer plutôt. Ensuite on la seme sur planche dans une terre bien meuble. Quand les Ifs ont commencé à paroître, on a soin d'arracher les mauvaises herbes qui croissent à l'entour, & de les arroser pendant les grandes chaleurs. Lorsqu'ils sont assez grands, on les transplante dans une pepiniere, où on les met à deux pieds de distance les uns des autres, alors on leur donne des labours & des arrosemens fréquens.

On donne à l'If telle forme qu'on veut, on s'en sert pour faire des palissades & pour garnir les plates bandes des parterres.

IL

IL-*bat-l'eau.* Terme de chasse. C'est un terme dont on use, quand la bête que vous chassez entre, & donne à l'eau.

IMA

IMAGE. Pour faire des images de colle de poisson de plusieurs couleurs, qu'on appelle communément images de Flandre.

Pour en faire de vertes, il faut mêler du verdet en poudre avec de l'eau, & laisser infuser pendant trois jours le pot verni dans lequel vous avez mis l'infusion. Ensuite vous la passez par un linge en quatre doubles, puis ayant fait fondre vôtre colle dans cette eau, sur un petit feu, ayant soin de ne la pas faire

trop épaiſſe, vous la jettez ſur les planches, qui doivent avoir un bord de cire, pour arrêter la colle. Il faut deux onces de verdet, ſur une pinte d'eau.

Pour en faire de rouges, on fait infuſer du bréſil dans l'eau. Pour en faire de bleues, on y fait infuſer de l'azur ; & pour en faire de jaunes, on y fait infuſer du ſaffran avec un peu d'alun de roche ; pour en faire d'or ou d'argent, on mêle avec la colle, de l'or ou de l'argent en coquille, puis ayant jetté le fond dans un linge, vous jettez le tout ſur la planche, comme ci-deſſus.

IMAGES. Pour éclaircir les images. *Voyez* ESTAMPE. PEINTURE.

IMM

IMMONDICES. Ce ſont les excremens des chiens.

IMMORTELLE PERPETUELLE. Il y en a de trois façons, de la blanche, de la jaune, & de la variée de gris de lin & blanc. Elle ſe conſerve long-tems, puiſqu'elle ne paſſe point, & qu'elle frappe toûjours la vûë de la même maniere, ſoit qu'elle ſoit paſſée & ſeche, ou non. La blanche ne vaut rien que pour gâter les carreaux ; la jaune eſt belle ſeche, comme non ſeche; pour la gris-de-lin & blanche, elle a ſa fleur d'une autre maniere que les autres, elle eſt plus large, & de la largeur des belles marguerites d'Eſpagne ; mais elle pouſſe une grande quantité de branches, & un nombre conſiderable de fleurs, & en ſi grande abondance, qu'elle ne peut ſoutenir ſes branches droites, & ſi elles ne ſont ſoutenues, elles ſe couchent. Elle eſt très-belle, & on s'en ſert pour orner les bordures des plats dans les feſtins, pour les autels, & pour en faire des bouquets d'hiver, ſubſiſtant long-tems dans les chambres, & généralement en toutes choſes où l'on peut ſe ſervir de fleurs. Elle ſe replante au mois de Septembre, comme toutes les autres fleurs.

IMP

IMPERATOIRE. Cette plante eſt ainſi appellée, à cauſe de ſes grandes vertus ; on lui donne auſſi le nom d'autruche, & de benjoin François. Elle eſt diaphoretique, & a preſque toutes les mêmes proprietés que l'angelique. La racine de l'imperatoire eſt très-utile dans la retention d'urine, & dans la colique nephrétique. On en fait bouillir deux poignées fraîchement cueillies dans deux pintes d'eau, pendant huit ou dix minutes, & l'on fait prendre cette tiſanne au malade. Sa racine s'employe auſſi en décoction, à une once en poudre, & en ſubſtance, à un gros. Une demi once de cette racine infuſée dans le vin blanc pendant la nuit, eſt un excellent ſudorifique. L'imperatoire eſt cephalique, & febrifuge. On fait prendre aux enfans épileptiques, l'infuſion de ſes feuilles dans le vin blanc. On en met une demi poignée ſur une pinte de vin. Ce remede eſt très-propre auſſi pour fortifier l'eſtomac, pour chaſſer les vents, pour guerir l'hidropiſie. Son huile eſſentielle ſe donne depuis quatre gouttes juſqu'à ſix, ſon extrait depuis demi-dragme, juſqu'à deux dragmes, & le vinaigre dans lequel on a infuſé depuis demi-once, juſqu'à deux onces.

IMPETIGO. *Voyez* ERESIPELE. DEMANGEAISON.

IMPERIALE ou IMPERATOIRE, en latin *Imperatoria*.

Deſcription.

C'eſt une plante dont la tige eſt haute de deux coudées, rougeâtre, ronde, noüeuſe, & veluë, à la racine de laquelle il naît des ombelles chargées de fleurs blanches, qui laiſſent après elles une graine ſemblable

à celle de l'angelique ſauvage, ou de l'aneth, & qui eſt odorante. Ses feuilles reſſemblent à celle de la paſtenade ſauvage ; toutefois elles ſont moindres & près de terre, & ſont le plus ſouvent de trois à trois attachées à leur queue, qui eſt veluë & âcre. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, froncie, & pleine de bois, avec pluſieurs filamens.

Lieu.

Cette plante croît dans les montagnes d'Ananie & de Trente & à l'Hort-de-Dieu. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

L'imperiale reſout merveilleuſement les vents de l'eſtomac, des inteſtins & de la matrice ; & par ce moyen, elle eſt excellente aux trenchées de ventre & à la colique.

IMPRIMEUR. C'eſt celui qui imprime. On diſtingue deux ſortes d'Imprimeur, les uns en lettres, les autres en taille-douce. Dans les commencemens de l'Imprimerie en lettres, il s'eſt trouvé de Savans hommes, qui ont fait honneur à cet Art ; tels ſont Robert, Henry & Charles Etienne, Badius, Manuce, Turnebe, Dolet, Wechel, Morel, Blavv & Baldus. A preſent, c'eſt beaucoup que les Imprimeurs ſe faſſent diſtinguer par le ſoin qu'ils prennent d'employer de bon papier & de beaux caracteres.

Devoirs & obligations des Imprimeurs.

I. Si les Imprimeurs ont diſtribué les lettres, ou trempé du papier les fêtes, ſous ce faux prétexte de ſe preparer de l'ouvrage pour le lendemain ; ne leur étant point permis de travailler en aucune partie des jours de fête, & Dimanches.

II. S'ils ont employé le tems à la débauche ; il y a peché, & obligation de reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maîtres.

III. S'ils ont fait aucun tric ou journée blanche, qui ſont les mots pour leſquels ils laiſſent l'œuvre, pour ſe donner du bon tems & ſe débaucher, cela leur étant défendu, & étant obligés à reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maîtres.

IV. Si les Imprimeurs ont gardé plus de copies qu'il ne leur appartenoit par les reglemens ; & s'ils n'ont point mis du papier blanc ſur chaque feuille, pour en tirer un plus grand nombre d'exemplaires du livre qu'ils impriment, que les Libraires ne vouloient ; il y a peché, & ils ſont obligés de reſtituer ce qu'ils ont retenu injuſtement.

V. Si pour donner cours à l'impreſſion & à la vente de quelque livre, ils ont ſuppoſé le nom d'un autre marchand, ou d'une autre ville.

VI. Si les marchands Libraires ou Imprimeurs ont fait imprimer hors du Royaume, cela leur étant deffendu, ſous peine de confiſcation des livres imprimés & d'amende arbitraire.

VII. S'ils ont contrefait quelque livre, où il y eût privilege du Roi, ou en ont acheté ou vendu, cela leur étant expreſſément deffendu ſur les peines portées par les privileges.

VIII. S'ils ont imprimé ou vendu quelques livres, libelles, placards & autres écrits diffamatoires, injurieux contre le public ou les particuliers ; y ayant non-ſeulement peché, mais deffenſes très-expreſſes.

IX. Si les Imprimeurs, Libraires & autres ont imprimé, vendu ou publié aucun livre, ſur-tout qui regarde les livres ſacrés, & la religion, qui n'ait été auparavant examiné, cela leur étant deffendu ſur peine de confiſcation de corps & de biens.

X. Si lorſqu'ils ont été appellés pour faire quelques inventaires des livres, ils n'y ont pas agi en gens de

bien, & ont trahi leur conscience, & pour en profiter, il y a peché & obligation de faire restitution.

X I. Si les Compagnons ont maltraité les Apprentifs.

XII. Si les Compagnons ou Apprentifs ont fait aucun serment, monopole, banquet, qu'ils appellent *proficiat*, ou exigé de l'argent pour faire bourse commune entr'eux, cela leur étant deffendu expressément par les ordonnances, sur peine d'être emprisonnés, bannis, & punis comme monopoleurs, & autres amendes arbitraires.

XIII. Si les maîtres Imprimeurs ont fait quelque injustice aux Compagnons, en discontinuant sans sujet de les faire travailler au travail qu'ils leur avoient fait entreprendre, & sans leur donner d'autre besogne, y étant obligés.

XIV. Si les maîtres ont par malice ou interêt, retiré des Apprentifs, Compagnons, Fondeurs, ou Correcteurs du service des autres, il leur est deffendu sur peine des interêts & dommages qui suivent.

X V. S'ils ont les marques les uns des autres.

XVI. Si les Maîtres Imprimeurs de livres n'étant pas assez savans pour corriger les livres qu'ils impriment, ont eu soin d'avoir des Correcteurs suffisans & capables, comme il est ordonné.

XVII. Si les Correcteurs ont eu toute l'attention & le soin qu'ils doivent, de corriger exactement les livres, & de rendre aux heures qu'il faut leurs corrections, y étant obligés sous peine d'être responsables des dommages & interêts.

XVIII. Si les Maîtres Imprimeurs ont par faveur ou interêt fait passer maître quelque apprentif, sans la capacité nécessaire, ou s'ils ne les ont pas obligés de faire leur apprentissage tout le tems porté par l'ordonnance, excepté les enfans des Maîtres.

XIX. Si les Syndics & leurs Adjoints se sont acquittés des visites qu'ils étoient obligés de faire, étant responsables du mal qui est arrivé par leur négligence.

X X. Si ceux qui ont été préposés pour faire la visite dans les boutiques & maisons des imprimeurs, Libraires & vendeurs de livres, s'en sont acquittés.

IMPURETE'. L'impureté cause la ruine des familles; c'est de ce vice que provient la négligence des affaires, la dissipation des biens pour entretenir de mauvais commerces, la perte de la réputation si nécessaire pour réussir dans le monde; les maladies honteuses & incurables; les querelles & les disputes entre les personnes qui doivent être les plus unies, les mauvais exemples & les scandales. C'est ce peché qui a été la cause du deluge, qui a attiré autrefois bien des malheurs au peuple de Dieu, qui en attira encore tous les jours de très-grands dans les familles, & qui en ruine la plus grande partie, par la difficulté qu'il y a d'en revenir, la facilité qu'on a pour le commettre, par la profanation des Sacremens, tandis qu'on demeure dans l'habitude de ce peché. Voici les remedes dont on peut se servir pour prevenir ce peché, ou pour s'en retirer si on y est tombé.

Il y en a de deux sortes, les uns sont naturels & les autres spirituels. Entre les naturels, le plus efficace pour reprimer les saillies de ce vice, c'est l'usage de l'agnus-castus, dont tous les Auteurs anciens & modernes qui ont traité des plantes, assurent que sans parler des feuilles de cet arbrisseau sur lesquelles on peut se coucher, ou des branches dont on peut faire des ceintures pour se conserver pur, la graine pilée & préparée, sans nuire à la santé, empêche les mouvemens d'impureté.

Le Pere Baniel insigne Theologien de l'Ordre de saint Dominique, enseigne dans son opuscule de la chasteté, que deux cordes, l'une de lin, & l'autre de chanvre crud, dont on se ceint immédiatement les reins, arrêtent tellement les mouvemens impurs, que quelque penchant qu'on ait pour ce vice, on y resiste facilement, & que ce remede est Angelique & Divin, que les anciens Religieux s'en sont servis autrefois avec succès. Les Chartreux l'employent encore pour le même usage.

Le Nenuphar & le camfre aussi ne serviront pas peu pour arrêter les impétuosités de la passion d'impureté, comme on peut le voir dans plusieurs lettres qu'on a données au public sur cette matiere. *Voyez.* AGNUS CASTUS. CHASTETE'. ONGUENT DE JUPITER. SIROP DE JOUBARBE. SIROP DE NENUPHAR.

Pour ce qui est des remedes spirituels contre l'impureté, les Saints conviennent que la mortification du corps, la devotion, l'humilité, l'application aux verités chrétiennes, le souvenir des fins dernieres, la sainte joye, le travail continuel, l'occupation, la temperance dans le boire & le manger, la fréquente confession à un Directeur éclairé, la resistance prompte aux tentations, sont de bons moyens pour se conserver purs, ou pour se relever de l'impureté. Tous les Saints sont d'accord qu'on doit éviter pour la même fin, la fréquentation avec les personnes de différent sexe ou libertines du même sexe. Qu'on doit éviter comme des écueils de la pureté, les danses, les spectacles, la lecture des mauvais livres, le luxe dans les habits, les discours trop libres, les presens, les lettres tendres; que pour être chastes, on doit veiller sur tous ses sens pour les regler selon la Loi de Dieu, qu'on doit recourir à Dieu par de ferventes prieres, & s'exciter à son amour & à la ferveur dans son service pour détruire l'amour impur.

IMPURETÉ. Terme de Chimie. C'est ce qui est mélangé, & qui n'est plus net. Le but de toutes les operations de la Chimie, est de purger les corps physiques de leurs impuretés, d'en tirer ce qu'ils ont de bon & d'essentiel, & de le séparer d'avec leurs fèces.

INC

INCUBE. L'incube est appellée vulgairement cochemar. C'est une legere obstruction des organes de la faculté animale, causée par une vapeur crasse, froide, & crue, qui arrive la nuit en dormant, & qui oppresse tellement, qu'on ne peut ni respirer ni parler. Le jugement n'est point perdu, mais seulement hebeté, engourdi & comme tout étonné, ainsi que l'entendement, & l'imagination. La plûpart se figurent que c'est quelque personne, ou quelque esprit qui les tourmente.

Cette maladie est ordinaire aux gens qui s'appliquent trop à l'étude, ou à un travail qui gêne l'esprit, qui dorment sur le dos, ou qui mangent goulument & plus que la chaleur naturelle ne peut digérer; qui boivent par excès, & qui ne font point d'exercice, qui se nourrissent de viandes grossieres, qui ont des hémorroïdes, ou des ordinaires supprimées, & aux enfans ausquels on donne trop à manger, d'autant que leur estomac se remplissant de beaucoup de crudités, renvoye des fumées qui oppriment le diaphragme & les poumons, de-là elles se portent à la gorge, & ensuite à la tête.

Remedes pour l'incube.

Pour empêcher que ces vapeurs froides & crasses ne viennent à boucher les conduits des esprits, & causer de cruelles & funestes maladies, il faudra commencer à moderer ses passions; marcher ou s'exercer à quelque chose après le dîner, user de rossolis ou d'eau clairette, ou d'anis sucré, ou de conserve de fleurs de soucis, ou de fenouil, ou de canelle; mâches à jeun de la rhubarbe, & quelquefois après la dîner jusqu'à demi dragme.

Outre

Outre ces petits remédes il faudra se faire tirer un peu de sang, & cela à proportion que l'on sera plus ou moins sanguin. On prendra par intervales des lavemens, & on se purgera avec le catholicum double, le sirop de roses, ou la rhubarbe, ou la casse, ou avec un vomitif, si l'on s'apperçoit que ces vapeurs viennent de l'estomac. On observera diete, & surtout on soupera légerement, & l'on se moderera sur le boire.

A l'égard des enfans, on les réglera sur leur manger, & une fois ou deux la semaine, ou leur donnera dix ou douze grains de rhubarbe en poudre, avec tant soit peu d'anis dans leur bouillie, ou dans un œuf, ou dans une cuillerée de vin blanc, ou avec un peu de confitures, les empêchant de dormir si-tôt après leur dîner, ou leur souper; si cette maladie leur venoit des vers, on pourra leur donner à manger de l'écorce d'orange confite, ou de la conserve de menthe sauvage.

Celui qui sera sujet à l'incube, pourra porter au cou une racine de fréne, ou une pierre à feu, ou de corail.

Si après que l'accès de l'incube est passé, il arrivoit un battement de cœur, que l'on fut saisi de crainte, que l'esprit fut égaré, que tout le corps tremblât avec des sueurs froides à l'estomac & à la tête, ce seroient autant de simptomes mortels.

IND

INDICE *du tems.* *Voyez* PRESAGE ou TEMS.

INDIGESTION. C'est la difficulté de digérer. On l'appelle encore crudité de l'estomac. La coction est une perfection de la chaleur naturelle opposée, à celle de l'indigestion.

Causes de l'indigestion.

L'indigestion a sa cause interne, ou externe. L'interne vient ou pour une intemperie, ou trop chaude, ou trop froide & humide, ou trop séche; elle peut aussi dériver d'un phlegmon, d'une érésipelle, d'un œdéme, d'un schirre, d'un abcès, ou de la propre foiblesse de l'estomac.

L'externe est produite par toutes sortes d'accidens, soit par un manger, ou un boire déreglé, soit par incontinence, soit pour cent autres choses que l'on peut s'imaginer.

Signes des diverses sortes d'indigestion.

Si l'indigestion vient de chaleur, on aura pesanteur à l'estomac, la bouche amere & salée; l'appetit sera perdu, on songera plutôt à boire qu'à manger, ayant sans celle des rapports, qui ont l'odeur de brulé ou de fumée.

Si elle est causée d'une froide & humide intemperie, ces signes seront tout opposés.

Si elle provient de secheresse, elle succedera aux fatigues, aux veilles, aux jeûnes, aux chagrins, aux ennuis, aux exercices immoderés & à la vieillesse.

Si elle procede de toute la région du ventre, il sera tendu, maigre, rude & décharné.

Si elle vient d'une apostume, ou d'un abcès, il y aura douleur piquante, fiévre & nausées.

L'indigestion qui vient du froid est pire que celle de la chaleur.

Toutes crudités d'estomac menacent ou de la galle, ou d'hydropisie ou d'épilepsie & de cent autres maladies.

Après être revenus d'une maladie, si les rapports sont aigres, on y retombe pour l'ordinaire. Quand ces rapports sont fréquens & amers, ils excitent bien-tôt la fiévre.

Remédes contre l'indigestion.

Lorsque la décoction est retardée par la propre foiblesse des parties, il faudra lui aider tant en dehors qu'en dedans, en appliquant quelque chose qui aie une chaleur tempérée, comme quelque peau d'oyette, ou d'agneau, ou de cigne, ou tenir en ses mains quelques petits chiens & jamais des chats, car ils rendent pulmoniques. En dedans, en se nourrissant de legeres viandes, en prenant pendant le jour un peu de conserve de rose, & beuvant après le repas un demi verre de la décoction de galanga, de cumin, d'ammeos; se promenant avant le diner & le souper, & dormant un peu après, ou beuvant du vin vieux avec moderation, & on sortira toûjours de table avec appetit.

Que si le flux de ventre accompagnoit cette indigestion, on usera de la rhubarbe à demi dessechée sur une poële, ou un peu de poudre d'encens mâle dans un jaune d'œuf, ou l'on fera serrer son boire. Que si l'indigestion se trouvoit accompagnée de soif & d'appetit & de rapports puans, qui sont signes d'une grande chaleur étrangere, on boira de la limonade, du sirop de cerise, de verjus, de groseilles & de grenades, & on usera d'un peu de poudre de corail dans les bouillons.

On retranchera entierement le vin, & l'on ne boira que de la tisanne commune, dans laquelle on mêlera de quelques-uns des sirops que l'on a nommés ci-dessus, & ceux qui pourront prendre le bain, s'y pourront mettre après le repas.

Si l'indigestion venoit d'une apostume chaude, on saignera suivant les forces, on sera souvent usé de sirop battu dans des émulsions des quatre semences froides, & l'on purgera avec de la moëlle de casse délayée dans de l'eau d'orge, on appliquera sur l'estomac des fomentations de mauves, de laitues, d'ache, de chicorée, dans laquelle l'on aura fait bouillir deux onces de farine d'orge, une once de roses de Provins, une demi-once de mastic, & trois onces de graisse d'oye, ou de poule.

Si elle derivoit d'une apostume qui fut froide, on usera d'un tel sirop.

Sirop pour l'indigestion.

Prenez de l'absinthe, des capillaires, des feuilles de fenouil & d'hisope, de chacun deux onces; du mastic, de l'encens mâle, du spicanardi, des roses de Provins, de chacun une once. Faites bouillir le tout ensemble dans trois chopines d'eau réduite à moitié; après avoir coulé la décoction, ajoutez-y une demi livre de miel rosat, & autant de sucre, & la laissez ensuite consumer en sirop, duquel on donnera quelques cuillerées pendant le jour.

On applique sur l'estomac l'emplâtre de melilot, ou des fomentations d'absinthe, de camomille, de roses, de mauves, de fenugrec, de mastic, de spicanardi, de fenouil, & d'encens, & en cas que l'apostême fut schirreux, on se servira de l'emplâtre de diachilon avec les gommes.

INDIGESTION. *Voyez* CATAPLAME STOMACAL, au mot ESTOMAC. EAU DE ROSES SUCRÉE. ELIXIR DE SANTÉ.

INDIGO. C'est une espece de pâte, qui se fait avec une herbe qui croit aux Indes Occidentales; il s'en fait un grand commerce dans l'Isle de saint Domingue. L'indigo sert aux Teinturiers, pour teindre les étoffes en couleur violette.

Pour faire l'indigo, on fait bouillir la guelde, ou pastel d'albigeois dans de l'eau, avec de la chaux éteinte; puis en écume ce qui s'éleve au-dessus de l'eau, & on le mêle avec un peu d'amidon.

INDUIRE. Terme de Fauconnerie. Cet oiseau a induit sa gorge, c'est-à-dire, il a avalé la viande qu'il avoit prise.

INF

INFLAMMATION. Pour ôter l'inflammation, en quelque endroit du corps qu'elle soit, il faut piler des feuilles d'ache, les tremper dans l'eau de souci, puis mettre de cette eau sur la partie enflammée, & y appliquer desdites feuilles pilées.

Pour ôter l'inflammation avec enflure & douleur.

Prenez de la pulpe, ou moële de pomme cuite, mêlez-y de l'eau rose, & faites-en un cataplâme, que vous appliquerez sur l'inflammation & enflure des parties. Ce remède est excellent non seulement pour les petits enfans, mais aussi pour les grandes personnes, principalement pour celles qui sont grasses, dont il guérit aussi les écorchures qu'elles se font en certains endroits. La poudre fine de bois vermoulu, particulierement celle de noyer, est aussi un remède très-propre contre ces sortes de maux.

INFLAMMATION *du foye, de la gorge, &c. Voyez* FOYE. GORGE, &c.

INFUSION. C'est une préparation de médicamens, qui se fait en les plongeant dans l'eau, pour l'empreindre de leurs sels, & en extraire les autres principes. Il y a trois choses à observer pour bien faire une infusion.

1°. Il faut connoître la nature de la plante, ou de la drogue qu'on veut faire infuser, afin de lui donner un dissolvant convenable. Toute liqueur n'est pas propre pour dissoudre toutes sortes de mixtes. La Chymie & l'expérience nous apprennent, que l'eau suffit pour extraire les vertus de la rhubarbe, du séné, & de plusieurs autres plantes; mais il faut une liqueur sulphureuse telle que l'eau-de-vie, ou l'esprit de vin, pour tirer les principes du jalap, du turbith & autres racines, plantes ou matieres résineuses. La qualité vomitive de l'antimoine, laquelle consiste dans un souphre salin, ne peut s'extraire que par une liqueur saline & sulphureuse, telle qu'est le vin. On ne peut tirer la vertu du mars, qu'en le faisant infuser dans le vinaigre, il en est de même des autres mixtes.

2°. Il ne faut pas charger une infusion d'une trop grande quantité de drogues; parce que la liqueur ne peut s'empreindre de leurs vertus, que par proportion à l'ouverture, ou capacité de ses pores.

3°. Il ne faut pas employer le même tems à toutes sortes d'infusions, parce que les unes en demandent plus, les autres moins, suivant la nature des dissolvans, & la qualité des drogues qu'on veut dissoudre.

Infusion pour purger la melancolie.

Mettez dans un pot de fayance, séné mondé, trois dragmes; sel de tartre un scrupule: versez dessus six onces d'eau commune chaude. Faites infuser ces drogues sur les cendres chaudes, pendant une nuit. Faites fremir un peu l'infusion, ensuite passez-la par un linge, avec expression; & faites-la prendre à une seule fois.

Si on ne veut pas une purgation forte, on diminue la dose du séné à proportion.

Au lieu de sel de tartre, on peut employer le sel polycreste, ou le sel végétal, ou le cristal mineral, ou enfin quelqu'autres sels alkalins. Ces sortes de sels empêchent les trenchées, en rarefiant, & dissolvant la substance visqueuse du séné; laquelle s'attacheroit à la membrane intérieure des intestins, & y causeroit des irritations, qui produisent des trenchées.

On peut faire infuser le séné à froid, mais alors il en faut corriger le mauvais goût, en ajoûtant dans l'infusion quelques trenches de citron ou d'orange, avec de la pimprenelle. Pour rendre la purgation plus forte, on peut y joindre l'agaric, ou la rhubarbe, ou d'autres purgatifs propres pour les humeurs qu'on veut évacuer.

Infusion pour purger la pituite, & les sérosités qui tombent sur la poitrine, sur l'estomac, & sur les dents.

Prenez quantité suffisante de veronique, ou de petite sauge, de thim, ou de romarin, ajoûtez-y un peu d'hypericon, ou de l'eau de camomille. Quand l'eau bouillira, mettez-les dans la caffetiere, donnez-leur un bouillon, puis retirez la caffetiere, & laissez infuser, jusqu'à ce que les feuilles soient précipitées au fond. Prenez cette infusion avec un peu de sucre, comme le thé.

Infusion contre la gravelle, & les douleurs néphretiques.

Faites infuser dans un pot de fayance, ou de terre vernissé, deux gros de bois néphretique rapé pendant cinq ou six heures, ou jusqu'à ce qu'à la superficie de la liqueur il paroisse une couleur tirant sur le jaune & le bleu, ou qui soit nuancée à peu-près comme l'arc-en-ciel. On ne sauroit trop boire de cette infusion. A mesure qu'on en prend un verre, il faut en ajoûter un autre de bonne eau de riviere, ou de fontaine, & continuer toûjours de la même maniere, jusqu'à ce qu'on n'apperçoive plus la même couleur sur la superficie. Il faut continuer de boire cette infusion pendant plusieurs mois, ou même pendant des années entieres. Les personnes tourmentées de la gravelle, s'en trouveront très-soulagées, ou parfaitement guéries.

INJ

INJECTION. C'est une liqueur qu'on introduit avec des séringues dans certaines cavités du corps humain, naturelles, ou accidentelles, pour laver, déterger, résoudre, & guérir les abscès, tumeurs, & autres maux internes & cachés.

Injection pour les playes, pour la gangrene, &c.

Faites bouillir une once de racine d'aristoloche rapée, ou coupée par petits morceaux dans trois demi setiers de vin blanc, jusqu'à la diminution du tiers. Passez l'infusion par un linge avec forte expression. Mêlez dans la liqueur une demi once de teinture de myrrhe, & autant de celle d'aloës, avec une once & demi de miel rosat.

INS

INSECTE. C'est le nom qu'on donne aux petits animaux, qu'on a cru jusqu'à present être très-imparfaits. Il y a une infinité de sortes d'insectes, qui rongent les autres animaux ou qui gâtent les plantes. Dans certaines années la campagne est entierement désolée par le nombre d'insectes, qui la gâtent. Comme il n'y a point de remède naturel à une corruption si générale, on aura recours aux prieres de l'Eglise & à ses ministres, pour invoquer la misericorde de Dieu, afin qu'il détruise cette vermine, qui corrompt toutes les plus belles espérances du laboureur.

Exorcisme contre les sauterelles, vers, sangsues, rats, chenilles, moucherons, & autres insectes, qui corrompent l'air & les eaux; & qui gâtent les bleds, les vignes & les champs; nuisent aux fruits, aux hommes & au bétail de labeur, tiré du Missel à l'usage de l'Eglise Métropolitaine d'Arles, folio 61. duquel on se sert dans la nécessité.

Avant que de faire l'Exorcisme, il faut que l'Officiant benisse l'eau à la façon du Rituel Romain, & de la maniere dont on le pratique tous les Dimanches.

Exorciso te creatura salis, &c.
Immensam clementiam tuam, &c.
Exorciso te creatura aquæ, &c.
Deus qui ad salutem humani generis, &c.
Commixtio salis & aquæ pariter, &c.
Deus invictæ virtutis auctor, &c.

Après il faut dire ce qui s'ensuit.

Oremus. Præsta quæsumus Domine tuum salubre remedium super hanc creaturam salis & aquæ, ut ubicumque aspersa fuerit, ad animæ & corporis proficiat sanitatem, & sit in ipsâ destructio Vermium, Locustarum, Chiniliarum, Murium, Culicum, Serpentium, & omnium Animalium fructibus terræ & aquis nocentium. Per Dominum nostrum Jesum Christum filium tuum, qui tecum vivit & regnat Deus.

Per omnia sæcula sæculorum. ℟. Amen.
Dominus vobiscum. ℟. Et cum spiritu tuo.
Sursum corda. ℟. Habemus ad Dominum.
Gratias agamus Domino Deo nostro. ℟. Dignum & justum est.

Verè dignum & justum est, æquum & salutare. Te autem creatura salis & aquæ adjuro te per Deum vivum. † Per Deum verum. † Per Deum sanctum. † Adjuro te per Deum qui te in principio separavit ab aridâ. † Adjuro te per Deum verum qui te de fonte Paradisi manare præcepit. † Adjuro te per eum qui te in Cana Galilææ suâ potentiâ convertit in vinum. Qui super mare siccis pedibus ambulavit, & tibi nomen imposuit Syleam. † Adjuro te per eum qui Naaman Syrum curavit, qui immisso sale per manus Elysei Prophetæ mundavit, dicens aqua sancta, aqua munda, aqua quæ lavat omnes sordities, mundet peccatû. Adjuro te per Deum vivum † ut te mundam exhibeas, ne in te aliquod phantasma teneas, sed efficiaris fons exorcisatus & salus in te credentium. Ut ubicunque fueris aspersa, sive in terris, sive in aquis, sive in segetibus, arboribus, grangiis, domibus, agris, & oleribus; sive in hominibus & feminis, sive in pecoribus & jumentis, & aliis animalibus utilibus: ut quicquid ex te gustaverit vel senserit, fiat ei defensaculum omnium Vermium, Murium, Locustarum, Chiniliarum, & Serpentium, & quorumcunque animalium, fructus terræ, & aquas devastantium, & etiam remedium vitæ sanitati. Ipsi quoque Vermes, & Locustæ, &c. elongentur & fugiant ab omnibus prædictis, prout & quemadmodùm elongarum est cœlum à terrâ, lux à tenebris, sic separetur ille spiritus immundus, & omne genus animalis nocivi fructibus terræ, & ab omni gravamine hominum, feminarum, locorum, pecorum, aut animalium naturæ humanæ proficientium, quæ ex te gustaverit, seu super quibus aspersa fueris, per verbum & virtutem Domini nostri Jesu Christi. Qui cùm Patre vivit & regnat Deus. Cui Cherubim & Seraphim sublimi throno sedentes, omnis profunditas abyssi, omnis latitudo perspicua: Deus cujus voluntati quidquid resistit, quicquid servit, inimicus immundus spiritus, sermonibus erectum est. Deus qui malignorum vires destruis, & adversantia famulis tuis malorum spiritui tentamenta extinguis. Te Domine suppliciter exoramus ut ad defensionem nostram placatus aspicias, & hujus salis & aquæ creaturam gratiâ tuæ benedictionis sanctifices, † necessariis purificationibus facias efficacem, ut quicquid hoc liquore fuerit aspersum, ab omni inundatione spirituum immundorum vacuum fiat & liberum, nihil ibi pestilentiæ morsibus Vermium, Serpentium, Locustarum, & Chiniliarum, cæterorumque animalium nocivorum fructibus terræ ac humano generi, omnesque adversarias potestates patientis sive latentis hujus inimici per hujus creaturam salis, & aquæ aspersionem, & tuam invocationem expellas. Nec ullas ibi Diaboli, ejusque ministrorum insidias ullatenus nocere permittas ubi de tuo auxilio præsumitur, & nominis tui virtus invocatur. Domine sancte Pater omnipotens æterne Deus, præmittere digneris Spiritum sanctum tuum cum Angelo & Archangelo tuo ut defendat omnia prædicta scilicet segetes, Semina, Vineas, Arbores, Bestias, Agros, Aquas, Olera & alia super quibus hæc aqua aspersa fuerit, & homines & feminas qui ex ipsâ gustaverint à Dæmonibus, Vermibus, Serpentibus, Locustis, Chiniliis, & quibuscunque animalibus nocivis eis & fructibus terræ, & aquis, ut sanctificetur nomen tuum in omni loco. Benedic † Domine hanc creaturam salis, & aquæ in quibuscumque locis aspersa fuerit, fugiant Dæmones, Vermes, Serpentes, Locustæ, Chiniliæ, omniaque animalia fructibus terræ & aquis nocentia, Per nomen Domini nostri Jesu Christi quod vocatum est, ipsa creatura messis fiat alimentum omnibus qui ex eâ utuntur. Per Dominum nostrum Jesum Christum filium tuum qui tecum vivit & regnat in unitate Spiritûs sancti Deus. Per omnia sæcula sæculorum. Amen.

Benedictio Domini nostri Jesu Christi descendat super hanc creaturam salis & aquæ pariter. In nomine Patris, † & Filii, † & Spiritûs Sancti. † Amen.

Après avoir exorcisé de la sorte l'eau, il faut en asperger le lieu infecté, soit des eaux, soit des champs, des jardins, des vignes, des maisons, du bétail & des gens, avec un rameau d'herbe d'hisope (s'il s'en peut trouver) & pendant que le Diacre ou un Prêtre fera l'aspersion, s'il y a plus que d'un Prêtre, l'Officiant avec les autres chanteront les Pseaumes suivans sous l'Antienne Secundùm magnam, *ou bien on pourra dire le tout.*

Antienne, Secundùm magnam.

Lætatus sum in his quæ dicta sunt mihi, &c. *Psal.* 121.
Nisi Dominus ædificaverit domum. *Psal.* 126.
Deus in adjutorium meum intende. *Psal.* 69.
Domini est terra & plenitudo ejus. *Psal.* 23.
Afferte Domino Filij Dei, afferte Domino. *Psal.* 28.
Miserere mei Deus secundùm magnam. *Psal.* 50.

Antienne, Secundùm magnam misericordiam tuam.

Après se mettant tous à genoux, ils diront les Litanies des Saints; & à son lieu l'Officiant se levera debout jettant l'eau benite sur le lieu infecté, & sur le peuple en disant: Ut fructus terræ, arbores, segetes, animalia, aquas, & alia super quæ hujus aquæ unda fuerit aspersa à Serpentibus, Vermibus, Locustis, Chiniliis, muribus & aliis spiritibus immundis conservare digneris. ℟. Te rogamus audi nos.

Ut aquam istam ad effugandos Dæmones, Vermes, Serpentes, Mures, Chiniliias, Locustas, omnisque animalia nociva humano generi benedicere † & sanctificare digneris. ℟. Te rogamus audi nos.

Et se remettant à genoux, il achevera de dire les Litanies, lesquelles étant finies il dira.

Oremus.

Deus cui proprium est misereri semper & parcere, suscipe deprecationem nostram, ut nos famulos tuos quos delictorum catena constringit, miseratio tuæ pietatis clementer absolvat. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

Effunde quæsumus Domine benedictionem tuam super populum tuum, & super fructus terræ, ut absque læsione collecti ad laudem & gloriam tui sanctissimi nominis misericorditer dispensentur. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

℣. Oculi omnium in te sperant Domine. ℟. Et tu das illis escam in tempore opportuno.

℣. Aperis tu manum tuam. ℟. Et imples omne animal benedictione.

℣. Domine exaudi orationem meam.
℟. Et clamor meus ad te veniat.
℣. Dominus vobiscum. ℟. Et cum spiritu tuo.

Oremus.

Preces nostras quæsumus Domine clementer exaudi, ut qui justè pro peccatis nostris affligimur, & hanc vermium, locustarum, chiniliarum, murium, serpentium, culicum & aliorum animalium persecutionem patimur, pro tui nominis gloriâ ab eâ miseriâ liberemur. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

Oremus.

Omnipotens sempiterne Deus omnium bonorum remunerator, & peccatorum maximè miserator, in cujus nomine omnia genua flectuntur, cœlestia, terrestria, & infernalia, tuâ potentiâ nobis peccatoribus omnipotens concede; ut quod de tuâ misericordiâ confisi agimus, per tuam gratiam efficacem consequamur effectum: quatenùs hos pestiferos vermes, mures, locustas, chinilias, & serpentes, aut alia animalia per nos servos tuos maledicendo maledicas, segregando segreges, exterminando extermines, ut per tuam clementiam ab hac peste liberati gratiarum actiones majestati tuæ liberè conferamus. Per Christum Dominum nostrum. ℟. Amen.

Après il fera le present Exorcisme.

Exorciso vos pestiferos vermes, locustas, chinilias, culices, serpentes, & alia animalia nociva per Deum Patrem omnipotentem, & Jesum Christum Filium ejus, & Spiritum Sanctum ab utroque procedentem: ut confestim recedatis ab his campis, vineis, aquis, pratis & curtilagiis, ne ampliùs in eis habitetis, sed ad ea loca transeatis, in quibus nemini nocere possitis: pro parte omnipotentis Dei, & totius curiæ cœlestis & Ecclesiæ sanctæ Dei vos maledicens: quod quocunque ieritis sitis maledicti deficientes de die in diem in vos ipsos & decrescentes: quatenùs reliquiæ de vobis nullo in loco inveniantur nisi necessariæ ad salutem, & usum humanum quod præstare dignetur qui venturus est judicare vivos & mortuos, & sæculum per ignem. ℟. Amen.

Cet Exorcisme se peut répéter plusieurs fois & en divers jours suivant la nécessité, & ainsi que le Superieur l'ordonnera.

INSECTAS qui rongent le blé. *Voyez* BLÉ.

INSECTES qui nuisent aux arbres. *Voyez* FRUITIER.

INSECTES. Préparation des insectes. *Voyez* PRÉPARATION.

INSOLATION. Terme de chymie. C'est l'échauffement d'une matiere, en l'exposant au soleil.

INSOMNIE. C'est un empêchement de dormir, qui peu à peu consume tout le corps, il arrive en trois manieres.

La prémiere par une matiere salée, nitreuse, mêlée avec du sang bouillant & fumeux, qui enflâme les esprits, qui pique, & qui semble arracher ce qui est dans le cerveau; il peut encore arriver par la vapeur d'un apostême malin, ou melancolique, ou par les fumées d'une fievre putride & bilieuse.

La seconde par une vie fort déréglée, par l'usage des viandes indigestes, & de certains legumes qui ont une qualité tellement propre à cela que venant à remplir les ventricules du cerveau, en suffoquent les sens intérieurs.

La troisiéme par la continuelle esperance d'un bien, ou par la continuelle appréhension d'une disgrace, ou par la tristesse, ou par le chagrin, ou par une forte passion de reconnoître un bienfait, ou de se venger d'une injure qui troublant les fonctions de l'ame, en échauffent tellement les esprits qu'ils dessechent tout ce qu'ils rencontrent d'humide au cerveau.

Si la convulsion, ou le delire arrive dans l'insomnie, il est mortel: la toux est d'un mauvais présage, & lors qu'il est causé d'une pituite nitrée, peu de vieillards en échappent.

Remede pour l'Insomnie.

I. Pour remedier à la prémiere sorte d'insomnie, il faudra se faire de tems en tems tirer du sang, prendre de petites tisannes purgatives composées avec le séné, les tamarins, ou la casse, ou le syrop de fleurs de pêchers, ou le syrop universel; user quelquefois du bain, ou de lavemens de toutes sortes de bonnes herbes, qui humectent, ramolissent & temperent les entrailles. On pourra encore pendant l'usage de ces remedes emploier l'eau de pourpier, ou de laitue, ou de morelle, y mêlant trois ou quatre grains de saffran, le syrop de pavot, ou de nenuphar, ou les émulsions des semences froides, ou le lait d'amandes, ou l'on fera user de telles pastilles.

Pastilles pour l'Insomnie.

Prenez de la semence de jusquiame, de laitue, de pavot, autant de l'un que de l'autre. Battez bien ensemble avec un peu de jus de laitue, & faites-en des pastilles. La prise sera d'une dragme en se couchant.

Si on ne veut point se servir de ces pastilles, l'on fera avaler un verre de vin, dans lequel on aura mis infuser de la mousse d'arbre pendant deux jours. On pourra mettre sous le chevet du lit de l'absinthe, ou bien on pendra sur la tête l'aîle droite d'une huppe, ou bien l'on frottera les temples d'un peu d'eau-de-vie, dans laquelle l'on aura delayé quatre à cinq grains de camphre.

La seconde sorte d'insomnie se doit traiter de même en observant de plus une maniere de vie toute opposée à l'autre.

Pour la troisiéme, on employera la raison pour se guérir.

Il y a des insomnies qui peuvent arriver par le consentement de l'estomac, il ne faut qu'un vomitif. Si c'est par un flux de ventre, l'on employera les remedes qui le peuvent arrêter, & par un épuisement ordinaire aux nouveaux mariés, l'on s'en retranchera pour quelque tems, & l'on se fortifiera par des alimens plus humides que secs.

Il arrive à des certaines gens que leur dormir est si facheux, & si troublé par des tressaillemens que se reveillant en surfaut, ils ne savent où ils sont, ni ce qu'ils font. La maniere de vivre y contribue beaucoup, comme de boire, ou de manger avec trop d'avidité, comme aussi l'usage des choux, des raves, des raiforts, des oignons, des legumes & d'autres choses semblables, pareillement le chagrin, la tristesse, & la trop grande application aux affaires & à l'étude.

L'on y remediera en prenant de la poudre de mélisse avant & après le repas environ une demi-dragme mêlée avec un peu de confitures, ou avec un doigt de vin pur, ou l'on boira de l'eau de mélisse quatre onces avec une demi-dragme de graine de laitues bien battue, ou bien on la prendra dans un peu de confitures, ou bien l'on étendra sur la couverture du lit du pourpier fraichement cueilli, ou l'on mettra sur la personne un œil d'ours, ou un œil de loup.

Il y en a d'autres qui se levent du lit tout endormis, qui se jettent, ou par les fenêtres, ou dans

des puits, ou vont se baigner dans des rivieres, ou travailler sur les toits, incommodités très-fâcheuses tant pour ceux qui y sont sujets, que pour les personnes qui se trouvent dans leur compagnie; elle derive pour l'ordinaire d'une fumée très-subtile du bas ventre & des hipocondres, qui remplissant le cerveau, blesse les idées, l'imagination, & abolit la mémoire: ce qui est si vrai, que lorsque ces gens sont reveillés, ils ne se souviennent de quoi que ce soit.

L'on doit à cet égard, pratiquer les saignées du bras & du pié, & les réiterer aussi souvent qu'on le jugera à propos, user de fréquentes medecines, toutefois légéres & douces, comme sont les tamarins, la casse, le sirop de pommes composé, celui de roses ou de fleurs de pêcher, le catholicon double, la crême de tartre, le sel policreste, & le cristal mineral, il faudra avoir soin de se tenir le ventre libre, & de ne point user de legumes qui sont extrémement vaporeux, ni de viandes indigestes, se modérer sur le vin, & sur tous les exercices. L'on peut avec cela mettre sous le chevet du lit une poignée d'aneth, ou la dent d'un cheval.

INT

INTENDANT *d'une grande maison.* C'est le premier officier qui a le soin & la conduite des revenus & des affaires de cette maison.

Devoirs & obligations d'un Intendant d'une grande maison.

I. Il faut qu'un Intendant pour se bien aquiter de son employ, sache & entende parfaitement les affaires; & outre cela qu'il soit honnête homme, plein de probité & de conscience, intelligent, vigilant & actif; car de son esprit & de sa bonne conduite dépendent souvent la perte, ou le retablissement d'une maison. Sa fonction concerne généralement tous les biens, revenus & affaires d'un grand Seigneur, desquelles il doit savoir de point en point, l'état, la force & le produit; afin que sur cela il gouverne la depense, & donne ordre aux dettes les plus pressées, dont il doit sur-tout prendre une exacte connoissance, afin d'éviter l'embarras & les chicanes qui pourroient arriver à ce sujet.

II. Comme la plûpart des plus grands biens des personnes de qualité sont à la campagne, & qu'ils ont des fermiers ou receveurs en chacune de leurs terres, l'Intendant en doit avoir soin, & choisir au renouvellement des baux, les meilleurs & les plus solvables; prendre garde que pendant le tems de leurs fermes, ils ne dissipent point les revenus, qu'ils ne coupent aucun bois ni arbres que ceux qui sont portés par leurs baux; il doit aussi avoir soin des étangs, bois, prairies, metairies, maisons de ville, & particulierement des droits seigneuriaux, pour qu'ils ne se perdent, ni ne se prescrivent point, faute de les percevoir en tems & lieu, ou d'avoir fait pour cela les diligences nécessaires.

III. Il faut encore qu'il tienne un mémoire de l'argent qu'il donne aux maîtres d'hôtel pour les depenses ordinaires de la maison, voir s'il est employé utilement, & lui en faire rendre compte tous les huit jours, afin que rien n'échape à sa connoissance: l'obliger à lui fournir tous les mois un état régulier & général de la depense qui se fait, ou qui se peut faire, afin qu'il le montre au Seigneur, pour qu'il proportionne toutes choses suivant ses revenus, & ne s'engage point mal à propos en dépenses superflues & hors de ses forces.

IV. Il doit pareillement tenir registre par devers lui de tout l'argent qu'il reçoit, ainsi que de la distribution qu'il en fait tant au Seigneur, qu'aux officiers, & autres domestiques de la maison, comme aussi aux marchands, & pour les payemens des pensions, & reparations des biens & maisons tant de la ville que de la campagne, dont il tirera bonnes quittances des uns & des autres pour justifier valablement ses emplois, lors qu'il sera obligé d'en rendre compte.

V. Il est encore de son devoir d'éviter la brouillerie & la confusion dans les affaires autant qu'il lui est possible, & de ne point laisser tomber le Seigneur dans des frais & dépens inutiles, & lors qu'il se présente quelque affaire nouvelle & difficile, il doit avant que de s'engager dans des procedures, prendre bon conseil, & le bien executer.

C'est ainsi que des Intendans par leur soin & leur capacité soûtiennent & remettent sur pié des maisons presque ruinées; au lieu que d'autres par leur fauté & leur négligence, abiment, & sont cause de la ruine totale des plus illustres maisons; ainsi que nous en avons vingt exemples recens & notables dans les maisons de plusieurs Princes, & autres grands Seigneurs assez connus dans le monde.

VI. Il faut aussi pour plus grande regularité, qu'un Intendant donne au Maître-d'hôtel un état de la maniere dont il faut que la maison du Seigneur soit gouvernée.

VII. Enfin il doit prendre connoissance de tous les marchés que le Maître-d'hôtel fait avec les Marchands, comme avec le Boucher, le Rotisseur, le Boulanger, le Charcutier, l'Epicier, le Chandelier, les Marchands de vin, de bois, de charbon, de foin, de paille & d'avoine, afin qu'il n'ignore de rien, & donne par tout les ordres nécessaires: ce qui étant bien executé, chacun est content & personne ne se plaint.

Il faut, de même que l'Intendant, & qu'un Secretaire soit bon praticien, & versé dans le palais, & au surplus homme de probité, incorruptible, discret & prudent, attendu la disposition du secret dont le Seigneur lui fait confidence. Il doit avec cela savoir écrire, ortographier, chiffrer & déchiffrer toutes sortes de lettres & caractéres, dont on se sert dans les lettres pour tenir les négociations des affaires de consequence secrettes, & hors de la connoissance du vulgaire; il est encore de son ministere de savoir bien faire & dresser toutes sortes de comptes suivant les choses qui lui sont commises; ainsi que de donner le bon tour à une lettre sur peu de mots qu'on lui aura dit, ou pour faire réponse à quelque autre, en quoi il doit être juste & sincere, sans y rien ajoûter ni diminuer qui puisse en alterer le sens, ni paroitre changer en rien la volonté du Seigneur. Enfin il faut qu'il soit vigilant, prompt & actif à faire les expeditions qui lui sont ordonnées, afin que personne ne languisse après, & que le Seigneur soit toûjours content de ses soins & de son application.

INTRODUIRE. On dit en Fauconnerie, introduire un oiseau au vol. C'est commencer à le faire voler.

JON

JONC, en latin *Juncus* ou *Scirpus.*

Description.

En général, le jonc n'a ni feuilles ni branches; mais une infinité de tiges vertes, rondes & menues qui ont de la moëlle au dedans.

Lieu.

Tous les joncs naissent dans les eaux, ou proche celles qui croupissent.

Proprietés.

La graine du jonc rôtie & bûe dans du vin mêlé avec de l'eau resserre le ventre, & restraint les fleurs blanches des femmes; elle provoque l'urine, & fait mal à la tête, si on en prend trop; mais si on en prend peu, elle fait dormir.

JONC-MARIN, *Jan*, *sainfoin d'Espagne*, *sainfoin d'hiver*, *laude*. *Voyez* lettre B au mot BŒUF, à l'article des vaches. *Voyez* encore lettre C au mot cheval vers la fin, où il est parlé des poulains sevrés.

JONQUILLE, en latin *Juncifolius*. Les Fleuristes distinguent plusieurs sortes de jonquilles. Nous les rapporterons ici toutes à une seule description, nous parlerons de quelques-unes dans leur culture.

Description.

La jonquille est une plante bulbeuse, dont les feuilles qui sortent de sa racine, sont longues, étroites, flexibles & douces au toucher. Ses fleurs sont jaunes & odorantes; elles naissent à la sommité de la tige, qui s'éleve parmi les feuilles, elles ressemblent à celles du narcisse ordinaire, quoique plus petites. Son oignon est de la grosseur de l'échalotte, mais il est plus droit & plus uni.

Lieu.

On cultive cette plante dans les jardins.

Proprietés.

La jonquille n'est d'aucun usage dans la Médecine, quoique Dioscoride dise que ses racines mangées ou prises en décoction sont vomitives, & propres pour les maladies de la vessie.

Culture des Jonquilles.

Les principales jonquilles qu'on cultive sont la jonquille d'automne, la grande jonquille, la jonquille d'Espagne, ou jonquille au godet rond, la petite jonquille simple & la jonquille à fleur double. La terre à potager leur convient mieux que toute autre. La jonquille d'automne aime une terre légere. On les plante à trois doigts de profondeur, & à deux doigts de distance l'une de l'autre.

Il ne faut point exposer les jonquilles à un grand soleil, dont on les garentir par quelque paillasson ou autrement. On doit les arroser quand la terre en a besoin. On ne deplante point leurs oignons, à moins que ce ne soit pour en retrancher les radicules, mais il ne faut point les garder long-tems sans les remettre en terre. Ce seroit encore mieux fait de les replanter sur le champ.

JOU

JOUBARBE. C'est une plante dont on distingue trois especes. La prémiere est appellée joubarbe des vignes, en latin *Anacampseros*. La seconde retient le nom de joubarbe, & est dite en latin *Sedum*. La troisiéme est nommée petite joubarbe, en latin *Vermicularis*.

Description de la grande joubarbe.

C'est une plante qui a les feuilles grandes, charnues & épaisses, larges d'un pouce, & à l'extrémité aigües, en forme de langue. La tige qui s'éleve d'entre les feuilles, est haute d'un pié, & davantage, revêtue tout autour de feuilles semblables au sommet. Elle produit deux branches garnies de fleurs de couleur brune.

Lieu.

Cette plante croît sur les vieilles murailles ou masures. Elle fleurit en Août.

Proprietés.

La décoction ou le jus de la grande joubarbe, étant bû est bon contre la dissenterie, le flux de ventre, les vers & morsures des phalanges; le même jus mêlé avec de la farine d'orge rotie avec de l'huile rosat, est très-utile, étant appliquée sur la douleur de tête; le suc mis avec un peu de coton ou de la laine dedans la matrice arrête le flux des femmes. La plante seule ou mêlée avec de la farine d'orge rotie se peut utilement appliquer sur les feux volages, sur les brulures & sur les ulceres chauds & brûlans.

Il y a une autre espece de grande joubarbe, ou joubarbe arborée, laquelle pousse quantité de tiges, & de branches souples & dures comme du bois, ses feuilles sont moindres que celles de la précedente, & fort semblables à celles du tithymale, & de la laureole. Elles sont rangées en rond aussi bien que toutes les tiges; ce qui fait un fort bel effet.

Cette plante est fort rare en France, mais très-commune dans l'isle de Corfou & dans la Sclavonie; elle croît aussi en quelques endroits de l'Italie. Elle est astringente, & fort propre à éteindre les inflammations, à guerir les éresipeles, & autres maux causés par un excès de chaleur.

Description de la seconde espece de joubarbe.

Elle s'appelle en Grec *Aizoon*; en latin, *sedum majus vulgare*, ou *sempervivum*, à cause que ses feuilles sont toûjours vertes, découpées comme celles du tithymale nommé characias; elles sont grasses, charnues & longues comme le pouce; elles sont faites comme des langues qui regardent en haut, au lieu que celles qui sont auprès de la racine ont la pointe tournée en bas; elle jette quantité de rameaux, ayant des fleurs à la racine, faites en émouchettes d'un vert-blanchâtre.

Lieu.

Cette plante vient en tout païs, on en trouve sur les murailles, & sur les maisons en quantité, elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

Cette joubarbe est rafraichissante & astringente. Son eau distillée & son suc, sont bons aux inflammations; & sur-tout à la phrénesie, appliquée par dehors avec du linge, comme aussi aux douleurs des yeux & aux brûlures.

Description de la petite joubarbe, dite, sedum minus.

Elle jette d'une seule racine plusieurs tiges dures comme du bois, couvertes de feuilles menues, longuettes, étroites, qui ressemblent aux vers, qui viennent dans les fromages pourris, ce qui lui a fait donner le nom de *vermicularis*. Ses fleurs sont en émouchettes, ayant cinq feuilles blanches au dedans, avec quantité de filets d'un noir purpurin. Sa racine est mince & barbue.

Lieu.

On trouve d'ordinaire cette plante dans les vieilles murailles, & dans les masures en des lieux à l'abri. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

La petite joubarbe a les mêmes proprietés que les précedentes. Elle est bonne à tous les maux où il y a

de la chaleur, de la rougeur, & de la demangeaison, en appliquant le suc avec des linges, sur-tout en y joignant de l'onguent de peuplier; car alors, il ôte la douleur & la demangeaison tout à la fois.

Il y a une autre espece de petite jourbarbe, ayant les racines très-déliées, & plusieurs tiges de la longueur de la main, ou environ, garnies tout autour de petites feuilles rondelettes, & presque aussi épaisses que longues; ses fleurs sont jaunes, & disposées en étoiles sur le haut de ses tiges. Cette espece de jourbarbe n'est pas toûjours verte comme les autres; elle croît sur les rochers & aux mêmes lieux que les précédentes.

Elle est extrémement chaude, elle écorche, & ulcere les parties du corps sur lesquelles on l'applique. Le suc de cette plante extrait avec le vinaigre, ou quelqu'autre liqueur, resiste au venin, & purge par haut, la bile & la pituite.

Nota. Quand on veut appliquer la grande jourbarbe sur les hemorroïdes, on en fait cuire les feuilles avec du beurre frais, jusqu'à consistance d'onguent un peu moller. Son suc tout seul, ou mêlé, avec celui d'écrevices de riviere, est très-propre dans l'esquinancie, pour gargariser; il faut appliquer ensuite sur la gorge les feuilles de la même plante pilées avec les écrevices. On mêle & on bat son suc avec l'huile de noix, & une quatriéme partie d'esprit de vin, pour l'érésipele & la brûlure; c'est un reméde souverain. On applique ses feuilles pilées sur les nodus de la goutte, mais il le faut faire avec précaution, & jamais dans le tems que l'inflammation est considerable. On mêle le suc de jourbarbe dans les bouillons d'écrevices, pour les fiévres lentes. On le donne aussi dans les fiévres intermittentes sans frisson, la dose est de quatre onces. On guérit les chevaux forbus, en leur faisant avaler une chopine. Les feuilles pilées ramollissent les cors des pieds. En géneral, la jourbarbe est astringente, résolutive, & même quelquefois répercussive.

JOURNAL ou *Journau.* Terme d'agriculture. C'est une piece de terre qu'on peut labourer en un jour. Elle contient ordinairement cent perches quarrées, la perche vaut 18. 20. ou 22. pieds suivant les païs.

IPE

IPECACUANHA. C'est one racine de l'Amérique, qui n'est pas plus grosse que le chalumeau d'une plume mediocre. On en distingue trois sortes, qui ne different les unes des autres que par la couleur, ou par le plus ou le moins de force. L'une est brune; l'autre est grise tirant tant soit peu sur le rouge, & blanche en dedans; la troisiéme est grise cendrée; brune en dedans & glycyrrisée au goût; enfin la quatriéme est blanche par-tout.

Vertus de l'Ipecacuanha.

L'Ipecacuanha brun, est préferable aux autres parce qu'on a reconnu qu'il avoit plus de force; mais de quelque espéce qu'on le choisisse, on doit le prendre recent, gros, bien nourri, compacte, resineux, & nettoyé des petits filets qui sont attachés à l'entour. L'ipecacuanha est le meilleur remede qu'on ait encore trouvé pour la dissenterie, il purge par haut & par bas, puis il resserre & raffermit les fibres des visceres. On peut encore l'employer dans les autres cours de ventre, quoyque ce ne soit point avec tant de succès. La dose est depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme & demi, qu'on a soin de reduire en poudre très-subtile.

Observation de Monsieur Boulduc sur les effets de l'Ipecacuanha.

Monsieur Boulduc travailla sur cette racine, & l'ayant dépouillée de ses parties résineuses par le moyen de l'esprit de vin, & de ses parties salines, par l'eau de pluye, il connut par plusieurs experiences que toute la violence de ce purgatif consistoit dans sa résine, laquelle fait vomir avec de plus grands efforts, que la racine même, mais presque sans astriction, étant dénuée de ses parties salines. Au contraire il trouva que les parties salines separées de la résine, poussent par les urines, & purgent doucement, sans causer des nausées, ou aumoins très-peu. Ce sel est spécifique pour la dissenterie.

IRI

IRIS. Les Fleuristes en distinguent plusieurs sortes, nous en parlerons dans l'article de leur culture. Nous nous contenterons de décrire celui qu'on appelle communément *Iris nostras.*

Description.

C'est une plante, dont les feuilles qui sortent de la racine sont roides, canelées, pointues en forme d'épée, larges de deux doigts & longues d'un pié & de mion envirou. Sa tige est enveloppée ou plutôt embrassée par des feuilles qui sortent de ses nœuds, e'[illegible] se divise en plusieurs rameaux. Sa fleur naît à l'extremité de ces rameaux, elle est à une seule feuille évasée par en haut & divisée en cinq quartiers, en dehors elle est cendrée & verte, mais en dedans elle est violette ou purpurine & variée par des veines blanches. Ses semences sont presque rondes & renfermées dans un fruit oblong, triangulaire & divisé en trois loges. Sa racine est longue, grasse, garnie de filamens, odorante, pleine de suc & d'un goût âcre.

Lieu.

Cette plante croît par-tout, mais principalement dans les lieux humides.

Proprietés.

La racine d'Iris a de très-grandes vertus; car prémierement elle donne une haleine agréable à ceux qui la mâchent, elle ôte les douleurs de dents, elle fait cracher & seche l'humidité de la tête. La même racine cuite & bûe dans du vinaigre, est excellente contre toutes sortes de poison. Si on la fait bouillir & qu'on la presse, le jus qui en sort étant bû purge la bile, les phlegmes & les humeurs aqueuses de l'hydropisie; & si on l'applique sur les hémorroïdes, elle les soulage. Si l'on met de cette racine seche dans des coffres, où il y a des étoffes, ou du linge, outre qu'elle leur communique une bonne odeur, elle les preserve des teignes & des autres vermines. Quand elle est fraîche, & encore verte, on la peut prendre sûrement par la bouche pour toutes sortes de maux, parce qu'elle fera toûjours du bien. Voyez Mattiole & les autres, qui traitent des vertus de l'Iris.

De l'huile d'Iris.

Avec la fleur de l'Iris, on fait une très-bonne huile qu'on laisse exposée plusieurs jours au soleil; ce qui la rend d'une bonté achevée: car elle resout, amollit, mûrit, & adoucit les douleurs froides. Elle subtilise les humeurs crasses, elle est excellente aux maux du foie & de la rate. Elle est souveraine pour ceux, qui sont sujets à la goutte; parce qu'elle ôte la douleur, & qu'elle amolit les nerfs des jointures & de toutes les parties du corps. Elle appaise

les douleurs de la matrice, causées par les humeurs froides. Elle soulage les paralitiques, & fait revenir ceux qui tombent en pâmoison. Elle guérit les douleurs d'oreilles.

REMARQUES.

Cette huile est excellente à tous les maux cy-dessus nommés eu en frottant les parties affligées ; mais il la faut toûjours faire chauffer pour quoi que ce soit, avant que de s'en frotter, parce qu'elle a bien plus de force, & que l'effet en est plus prompt.

Culture de l'Iris.

Il y a de diverses sortes d'iris, savoir l'iris de Suse, l'iris blanc enflâmé, & un tour bleu celeste. Les deux prémiers sont des bulbes, les autres sont des oignons qui ne sont pas plus de peine que les tulipes, ou les narcisses, je les mets au même ordre : le blanc vient assez par-tout, & ne multiplie que trop.

L'iris de Suse est plus rare, il aime le chaud & la terre médiocrement bonne, les lieux humides le font mourir. Pour le multiplier, il faut replanter un peu après qu'il a porté sa fleur, & le séparer autant qu'il se peut, sans le couper ni rompre trop violemment & les mettre à un demi pié l'un de l'autre, & lors des plus grands froids, il est marqueté comme la peau d'un serpent.

Le simple au haut de sa tige étend ses feuilles, dont les unes sont renversées, & les autres se tiennent droites, il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure, en quoi il n'est pas stable.

Le double a les feuilles du milieu petites & redoublées, il change aussi de couleur & de figure.

L'iris de Perse est assez agréable ; il a la tige courte & tendre ; il écarte trois feuilles d'un bleu foncé, qui se renversent & sont traversées par le milieu d'une ligne orangée & d'une autre violette ; les autres trois feuilles du milieu se tiennent droites, & sont d'un bleu clair. Il fleurit dans l'hyver & ne produit pas plus de sept ou huit fleurs, dont l'une se passe pendant que l'autre fleurit.

Il y a encore une autre espece d'iris que l'on appelle de Portugal, ou d'Andalousie, parce qu'il est venu de ce païs-là. Cet iris jette du haut de sa tige douze ou quinze fleurs attachées fort court sur de petites queues de double couleur ; parce que quelquefois elles sont d'un bleu couvert, & d'autrefois d'un blanc de lait, elles sont faites au reste comme les autres iris, ayant six feuilles, dont il y en a trois en dedans, & trois en dehors, qui se renversent ; elles fleurissent au milieu de l'hyver.

En général l'iris aime à avoir médiocrement de soleil, & une terre à potager. Il veut trois doigts de profondeur & autant de distance.

L'iris se multiplie de graine, & par les oignons. On seme la graine sur des planches bien labourées, bien amandées, & le plus à claire voye qu'il est possible & à plein champ. Les bulbeux ne donnent leurs fleurs que quatre ans après qu'ils ont été semés, ceux qui ne le sont point les donnent dès la seconde année. Trois ans après que les iris ont été semés, on les plante sur la fin du mois de Juillet, & on les replante dans le mois de Septembre.

IVE

IVE ou IVETTE, en latin *Chamapithys* ou *Iva*. C'est une plante dont on distingue deux sortes, l'ivette muscate & l'ivette arthritique ou arthritique. Nous renfermerons l'une & l'autre sous une même description.

Description.

C'est une herbe qui rampe sur terre en se tournant. Ses feuilles sont semblables au petit sempervivum, quoique velues, minces, & plus épaisses auprès des branches, dont l'odeur approche de celle du pin. Sa fleur est menue, jaune ou blanche. Les racines sont comme celles de chicorée.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux maigres, pierreux & montagneux. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés de l'ivette muscate.

Les feuilles prises en breuvage pendant sept jours, guérissent la jaunisse. Si on en use aussi pendant quarante jours avec l'hydromel, c'est un reméde excellent contre la sciatique ; elles sont specialement propres pour le foie enflé, pour la difficulté d'urine, & accidens des reins, pour les trenchées de ventre. En Héraclée, on en use contre le poison de l'aconit ; pour les effets ci-dessus, il faut boire leur décoction incorporée avec des griotes seches, détrempées dans la décoction de cette herbe.

Proprietés de l'ivette arthritique.

L'herbe entiere bouillie avec hydromel, guérit la jaunisse, provoque les mois des femmes, fait uriner, & est souveraine contre la goute sciatique, tant prise en breuvage, qu'appliquée sur la hanche en forme de cataplâme. Toute l'herbe avec les fleurs & racines, pulverisée & prise par la bouche l'espace de quarante jours, avec une demi-once de térébentine, guérit entierement la goute sciatique. La conserve faite des fleurs est bonne aux paralitiques.

JUI

JUILLET. C'est le septiéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Le soleil entre dans le signe du Lion vers le vingt-deux de Juillet.

Profit à faire à la campagne au mois de Juillet.

On ne songera plus en ce tems de garder les veaux pour nourrir, à cause qu'il est trop tard, & le bétail qui sera gras, se vendra toûjours fort bien.

Les cerises ne sont pas plutôt finies, que les poires viennent dès le commencement de Juillet ; elles sont encore rares, & par conséquent bonnes à vendre ; & non pas encore propres à nourrir le commun. Ces fruits sont d'abord le petit muscat, ou sept en gueule, le gros muscat, le petit muscat bâtard, le bourdon musqué, les hativaux, la poire de magdeleine, les figues musquées, la grosse jargonnelle, la cuisse-madame, les blanquets gros & petits, l'admiré-joannet, la poire à la reine, & le rousselet-hâtif.

Il y a encore des pêches precoces, & des prunes qui viennent en cette saison, dont on fait de l'argent.

Mais à l'égard des prunes, on ne débitera que celles qui ne pourront pas servir à faire des pruneaux ; car pour celles dont on en peut faire, l'œconomie veut qu'on les y employe, toutes rendant beaucoup plus d'argent ainsi séchées au four, & étant debitées en carême, que lorsqu'on les vend au sortir de dessus l'arbre ; & voici le nom des prunes dont on fait les meilleurs pruneaux.

Le damas noir. Cette prune est bonne à la vérité en pruneaux, mais ce ne sont pas les plus exquis.

La diaprée rouge, autrement de roche-corbon. C'est une prune qui ne quitte pas le noyau, elle est

cellente à faire des pruneaux.

La prune-datte blanche ou rouge, la sainte Catherine, qui est grosse, plus plate que longue, & la prune norberte qui est comme un petit damas noir, & le damas de Tours, toutes ces prunes sont merveilleuses en pruneaux.

Je ne dis pas que toutes ces prunes-là soient en maturité dans le mois de Juillet, elles viennent les unes aprés les autres; & le détail que j'en fais ici avec la maniere de les connoitre, servira pour tous les autres mois où ces prunes sont bonnes à manger; j'en avertis déja, afin qu'on ne s'attende point à des redites qui seroient inutiles.

Pour le mirabel, l'ilevert, & le moyau de Bourgogne, elles seront envoyées chez les Epiciers, qui seront bien aises de les acheter pour en faire des confitures.

Les mêmes Epiciers recherchent encore les poires de petit blanquet pour mettre en confiture: c'est pourquoi il faut les leur vendre.

Si l'on a gardé du vin jusqu'à ce tems, il faut commencer à le vendre, sur-tout lorsque vous sentez qu'il tombe.

Occupation du Laboureur au mois de Juillet.

Il y a dans ce mois les vignes à labourer, pour la seconde fois; l'oeil à avoir, ainsi que dans tous les autres mois, sur ses troupeaux, pour observer s'ils se maintiennent bien; & à aller de tems en tems aux foires pour y vendre & acheter du bétail, & commercer: cela étant l'unique moyen qui puisse le plutôt enrichir une maison. On commencera à moissonner, aprés avoir disposé la grange à y recevoir les gerbes.

Ouvrages à faire au mois de Juillet dans le jardin potager.

Ce mois-ci demande pareillement grande application, & beaucoup d'activité de la part du jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû faire dans le mois de Juin, & continuer les mêmes ouvrages à la reserve des couches; les grandes chaleurs sans les arrosemens font de grands dégats, & avec de fréquens arrosemens elles font faire de belles productions.

C'est dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on séme des chicorées pour l'automne, & pour l'hiver.

On séme de la laitue royale pour en avoir de bonne à la fin d'automne.

On séme encore quelques ciboules, & de la porrée pour l'automne, quelque peu de raves dans des endroits frais, ou extrémement arrosés, pour en avoir au commencement d'Août.

Si la saison est fort séche; on commence à la fin du mois à greffer à œil dormant sur les coignassiers, & sur les pruniers.

On commence à replanter des choux blonds pour la fin de l'automne, & pour le commencement de l'hyver.

On séme pour la derniere fois des pois quarrés à la mi-Juillet, pour en avoir en Octobre.

On séme encore des haricots pour l'automne; des pois, afin d'en avoir en verd durant tout l'été; des chicorées, pour en avoir en automne, & en hiver; des pois quarrés, qui en donneront au mois d'Octobre

d'Août, & jusqu'à la mi-Septembre.

Poires qui se mangent en Juillet.

Poire de cuisse-Madame.

Poire de gros blanquet. Elle est fort estimée.

Poire de muscat-robert, autrement dite poire à la Reine. Elle se mange à la mi-Juillet.

Poire d'ambre, excellente à manger au même tems. Cette poire a plusieurs noms, on l'appelle le gros musqué de coué, la princesse, la pucelle de Flandre, ou bien la pucelle de Xaintonge.

Poire sans peau. C'est une fort bonne poire: on la sert vers le vingtiéme Juillet.

Poire de blanquete à longue queue. Elle est bonna dans ce mois.

Poire de bourdon musqué. Elle se cueillit à la fin de Juillet, & au commencement d'Août.

Poire d'épargne, autrement dite beau-présent. Elle se mange vess la mi-Juillet.

Poire magdelaine. Elle est fort hative, & se mange à la mi-Juillet.

Poire de petit blanquet, dite aussi la poire de perle. Elle est fort recherchée, & est bonne à manger à la fin de Juillet.

Poire de du bouchet. Elle est bonne à la mi-Juillet.

Poire du petit muscat, ou sept en gueule. On la mange au commencement de Juillet.

Poire d'amiré roux. C'est une poire fort musquée & sucrée, elle est bonne dans ce mois.

Poire de Portugal d'été, autrement appellée poire de Prince, ou amiral. Elle est excellente à manger en Juillet.

Poire de parfum d'été. C'est un fruit délicat qui se mange en Juillet.

Ouvrages à faire dans le Jardin des fleurs au mois de Juillet.

C'est la meilleure saison pour tondre le buis en compartimens.

L'on peut encore lever les cyclamens printaniers & les plantes bulbeuses spécifiées dans le mois de Juin pour les transplanter aussi-tôt.

La graine des cyclamens printaniers se trouve mûre en ce mois, il la faut recueillir & semer en même-tems dans des pots.

L'on entre en approche les myrtes, jasmins, orangers, rosiers & autres pareils arbrisseaux.

Depuis le commencement de ce mois jusqu'en Septembre, on fait des marcotes d'œillets.

JUIN. C'est le sixieme mois de l'année, qui commence par le mois de Janvier. Le soleil entre dans le signe du Cancer ou de l'Ecrevisse, vers le vingt-deux de ce mois. On dit que le soleil est alors dans le solstice, à cause que pendant quelque tems les jours paroissent être également longs, & que le soleil semble demeurer dans le même point de l'écliptique. Ce sont les plus longs jours de l'année.

Profit à faire dans la campagne au mois de Juin.

Le beurre se portera au marché, à cause qu'il n'est pas si bon que celui de Mai à fondre ni à saler; cependant, si dans ce mois l'argent qu'on en peut tirer est trop mediocre, on conseille de le fondre, & ce sera du beurre dont on se servira l'hiver pour la provision de la maison.

Les fromages seront toûjours salés; car de porter

vendre un fromage, & en tirer en ce tems le peu qu'on tire, cela ne vaut pas qu'on s'en donne la peine.

Le surplus des œufs pris pour la maison se vendra, car ce n'est pas encore la saison de les garder.

Les veaux sont communs aux mois de Mai;& ce bétail étant gras, de même que les poulets, on ne songera plus d'en décharger la basse-cour; mais au contraire, on les laissera croître pour en avoir des chapons, ou de nouvelles poules dans leur tems.

Les dindons se peuvent encore vendre dans ce mois mais peu, afin d'en avoir un bon troupeau pour envoyer aux champs.

Si le mois Mai n'a pas fourni assez de tems pour faire le debit des vins blancs & clairets, l'on continuera de les vendre, ainsi que le blé.

Si l'on a une cerisaye dans la maison, ce mois est le véritable tems qu'on fait du debit des cerises.

On achete encore, si l'on veut, en cette saison des belles genisses, qu'on jette dans des pâturages pour engraisser jusqu'à l'hiver, qu'on s'en décharge du trop qu'on n'a pas dequoi nourrir.

Ouvrage à faire dans le jardin potager au mois de Juin.

Je redis ici la même chose que j'ai déja dite au commencement des ouvrages de chaque mois, c'est-à-dire, qu'il faut faire dès l'entrée de celui ci tout ce qn'on n'a pû faire dans le mois de Mai, & même il faut continuer tous les mêmes ouvrages à la reserve toutefois des couches, qui ne sont plus nécessaires pour les melons; mais on en peut faire pour les concombres tardifs, & pour les champignons. On peut encore replanter quelques artichaux jusqu'au douze ou quinze du mois, ils serviront pour le printems suivant, étant bien arrosés. Les arrosemens sont inutiles, si l'eau ne pénétre pas jusqu'à la racine; & ainsi plus la plante fait des racines profondes, & plus il faut faire des arrosemens amples, & sur-tout dans les terres séches; car dans les terres humides & fortes, il faut arroser & moins souvent, & plus amplement, par exemple les artichaux dans les terres légeres, ont besoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pié, & dans les terres fortes une cruche peut servir à trois pieds.

Vers la mi-Juin, on replante le porreau à demi pié l'un de l'autre dans un trou creux de six bons pouces, qu'on fait avec un bon plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, sans prendre soin d'approcher la terre de ce porreau, comme on fait à toutes les autres plantes, qu'on met en terre avec un plantoir.

On continue de semer de la chicorée & de la laitue de Genes pour en teplanter au besoin pendant le reste de l'été.

On recueille la graine de cerfeuil, qui est la prémiere de l'année à monter sur le cerfeuil semé d'automne, c'est-à-dire, qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laisse sécher; ensuite on les bat comme le blé, & on vanne la graine de même.

La même maniere se pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans sa saison, & sur-tout au mois de Juillet & d'Août, prenant grand soin d'empêcher que les oiseaux qui en sont extrémement friands, ne les mangent.

On replante des cardes de poirée, pour en avoir de belles l'automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre-deux des rangs d'artichaux : il les faut mettre à un pié & demi l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes qui viennent en abondance, & les ôter surtout avant qu'elles grainent pour éviter la multiplication qui ne vient que trop d'elle-même sans semer.

Il faut faire sans plus tarder, toutes les tontes des palissades, & des bouis, ensorte qu'elles soient faites au moins à la saint Jean, pour avoir le tems de repousser encore avant l'automne, & arroser amplement toutes les semences des potagers; arroser amplement & tous les jours, les concombres sur couche, & les melons raisonnablement deux ou trois fois la semaine à demi cruchée pour chaque pié.

Le pourpier sauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure jusqu'à la fin de Juillet, il faut prendre soin de le bien ratisser.

On rame les haricots.

On seme des pois à la fin de ce mois, pous en avoir dans le mois de Septembre.

On fait la guerre aux gros vers blancs, qui détruisent les fraisiers & les laitues pommées.

Ouvrages à faire dans le jardin fruitier au mois de Juin.

Dès la mi-Juin on commence à greffer à la pousse les fruits à noyaux, & sur-tout les cerises en grands arbres sur bois de deux ans, qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit où se doit mettre l'écusson: le bon tems est toûjours avant le solstice.

Ouvrage à faire dans le jardin des fleurs au mois de Juin.

On peut encore semer diverses sortes de graines des plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout le reste de l'été, & en automne, ainsi qu'au mois de Mai.

Il faut recueillir les graines mûres, comme de jacinte orientale, narcisses, oreilles d'ours, renoncules & autres semblables, & les gardes en lieu sec, pour les semes chacune en leur saison.

On deplante les tulipes, & on teplante incontinent celles qui se trouveront dépouillées, ou qui semblent se dessécher, fort avant en terre (ou en lieux frais moins avant) les arrosant par dessus pour tenir seulement la terre fraîche.

A la mi-Juin l'on commence d'enter en écusson les jasmins, les orangers, les rosiers & les autres arbrisseaux.

Il faut deplanter les anemones & renoncules après les pluyes qui viennent vers la fin de ce mois, non avant.

On peut à la fin de ce mois lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long-tems hors de terre, & les planter incontinent comme les cyclamens printaniers, la jacinte orientale, & les autres jacintes bulbeuses, l'iris, les fritillaires, la couronne imperiale, le muscaris, les hémérocales, les martagons, & plusieurs autres semblables.

On ôte les tulipes de terre à la fin du mois, leurs feuilles étant pour lors fanées.

On cultive soigneusement les orangers, suivant la maniere qu'on l'explique dans le traité de leur culture.

Il faut souvent labourer les grosses terres, pour ne leur pas donner le tems de s'endurcir, & de se fendre. On donne communément un labour universel dans tous les jardins dans ce tems-ci, & le bon tems à labourer pour les terres séches, est un peu avant la pluye, ou immédiatement après, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau pénétre promptement dans le fond, avant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs; & à l'égard des terres fortes & humides, il faut prendre le tems chaud & sec, pour dessécher & rechauffer.

Les jardiniers soigneux font des rigoles, pour faire entrer au travers de leurs quarrés les averses d'eau qui viennent en ce tems-ci par les orages, sur-tout si leurs terres sont légeres. Ils font le contraire si leurs terres sont trop fortes pour faire écouler les eaux hors des quarrés, comme on le dit en parlant des ouvrages du mois de Mai.

en trop grande quantité , pour faire fortifier les principaux ; mais aussi la plûpart des moutans, pour n'en conserver qu'un des plus beaux, & des plus propres à faire de belles fleurs.

J U J

JUJUBIER, en latin *Jujuba major*, ou *Ciziphus*.

Description.

C'est un arbre qui a l'écorce comme la vigne, rude, raboteuse, & crevassée. Il est à peu-près de la grandeur d'un prunier. Ses branches sont dures, armées d'épines fortes & aigûes. Ses feuilles sont oblongues, & légerement dentelées sur les bords. Ses fleurs sont pâles ou herbeuses, elles sont à cinq feuilles disposées en rose autour d'une rosette. Ses fruits succedent à ces fleurs, ce sont les jujubes, elles ont la figure d'une olive, elles sont vertes dans le commencement, puis en mûrissant elles deviennent blanches ; enfin elles prennent une couleur rouge. Ses racines sont fortes & profondes.

Lieu.

Cet arbre croît par-tout dans les païs un peu chauda comme en Languedoc, en Provence & dans les Isles d'Yeres.

Propriétés.

Les jujubes sont bonnes pour les électuaires, & pour la boisson de ceux qui ont la toux ; elles adoucissent l'acrimonie du sang, font un bon suc, & chassent dehors la serosité ; leur décoction est bonne aux reins & à la vessie. Au reste, elles nourrissent peu, & sont contraires à l'estomac, à cause qu'elles sont malaisées à digérer.

Les jujubes s'employent dans les tisannes pectorales. On y ajoûte les dattes, les sebestes, & autres fruits béchiques. On met une douzaine de jujubes sur chaque pinte de tisanne, & les autres fruits à proportion. Il ne faut pas faira une décoction trop épaisse, parce qu'elle ne se distribueroit pas aisément dans le sang, & nuiroit beaucoup à l'estomac ; & au lieu d'adoucir & dégager la poitrine, en augmenteroit encore l'oppression.

Culture des Jujubiers.

On croit que le jujubier vient d'origine de Sirie, & qu'il a été apporté par Sextus Papinus en Italie, d'où nous l'avons tiré. Le Jujubier produis un fruit qui rassemble à la cornouille, tans par sa forme, que par sa couleur ; mais différent de goût, le prémier étant doux, au lieu que le second est aigre. Cet arbre n'exige pas beaucoup de soin d'un Jardinier, ni de quelqu'autre que ce soit qui le puisse cultiver ; son fruit comme l'olive, a un noyau qui lui sert de sémence ; car ce n'est que par cette voye qu'on en peut plus promptement multiplier l'espece. On peut déjà remarquer de là, que pour bien élaver des jujubiers, il en faut faire des pepinieres ; c'est-à-dira, que prenant seulement de la terre environ une planche de trois pieds de large, & de trois toises de long, il suffira pour en avoir autant qu'il en sera nécessaire pour s'en garnir. Les deux principales conditions qu'il faut apporter pour bien des plants, sont la terse & l'exposition ; la chose n'est pas bien difficile, pour peu qu'on entre en connoissance de leur nature.

strémement contraire.

De l'exposition qui convient au jujubier.

La semence du jujubier réussit bien mieux, lorsqu'on a eu soin de la mettre dans un endroit chaud, que si elle étoit en un lieu froid & rempli d'humidité.

Comment il faut que la terre soit préparée pour semer le jujubier.

Le jujubier est d'une nature à vouloir une terre bien labourée & bien amendée, & le meilleur engrais qu'on lui puisse donner, est la marne bien consommée, si on en a, ou à son défaut, le terreau moitié de fumier de cheval, & moitié de fumier de mouton bien pourri ; à l'aide de tels amandemens, il ne sauroit manquer de produire un bon effet.

Du tems de le semer.

Ce seroit mal prendre son sems que de semer le jujubier avant l'hiver, à cause, comme j'ai dit, qu'il est naturallement chaud. C'est pourquoi on attendra pour le faire que le mois de Mars soit arrivé.

De la maniere de le semer.

Trois jours avant que de semer le jujubier, il ne faut pas oublier d'en faire tremper les noyaux dans l'eau, afin de préparer le germe à sortir plutôt. Sur cette planche dont a parlé, dont la terre sera bien amollie & fumée, on fera deux rayons seulement aux deux extrémités en long, & à quatre doigts près de chaque bord. Ces rayons seront sirés au cordeau & profonds d'environ trois doigts. Cela fait, on prendra cette semence, on la mettra dans des trous faits au plantoir de la profondeur d'un pouce seulement ; puis on la racouvrira de terre, en mettant cette planche toute à l'uni avec le rateau. On se souviendra de ce qu'on a dit, qu'il falloit observer à l'égard des plants nouvellement crus en pepiniere, tant pour ce qui regarde la façon de les sarcler, que la maniere de les labourer. Je ne ferai point de redite là-dessus, on peut y avoir recours.

Du besoin que les jujubiers ont d'être arrosés.

Les arrosemens sont un secours, dont les jujubiers ont besoin, suit pour les aider à leves lorsqu'ils sont semés, soit pour les bien faire croître, quand ils sont sortis hors de terre, lorsqu'il s'agis de leur prêter secours par le moyen des arrosemens, pour les obliger à lever plutôt. On choisit toûjours l'heure de midi pour leur donner de l'eau aver un arrosoir, cette eau ne sera point prise toute fraichement sortie d'un puits ou d'une fontaine, mais ella aura été reposée au soleil ou puisée dans quelque mare, où l'eau n'a pas une crudité telle qu'ont celles dont je viens de parler.

Cet arrosement fait en ce tems, est convenable à la nature de cette plante, il opere merveilleusement bien en elle ; mais il n'en faut pas agir de même, lorsque les plants sont levés ; car ce seroit les mettre en danger d'être brisés ; ainsi au lieu de les arroser pour lors à midi, ce sera le soir qu'il sera nécessaire de se donner ce soin toûjours avec l'arrosoir & d'une eau échauffée, comme j'ai déja dit.

De la saison de planter les jujubiers.

Quoique ces arbrisseaux craignent le froid, cependant la véritable saison de les planter, est la mois de

Novembre, afin que la chaleur, qui pendant l'hiver est renfermée au centre de la terre, dispose, comme aux autres arbres, ses racines à en produire de nouvelles. De plus, lorsque le jujubier est parvenu à un état d'être planté, qui est, lorsqu'il est gros environ d'un pouce, on le croit hors des atteintes des gelées; ainsi nul scrupule là-dessus. Cet arbre se plante comme les cornouilliers, c'est-à-dire, en place perdue non ombragée, mais au contraire fort exposée au soleil.

Du tems de cueillir les jujubes.

On recueille les jujubes vers la fin du mois de Septembre, c'est la saison de leur parfaite maturité; ce fruit se mange pendant quelque tems, & veut pour être conservé, qu'on le mette dans un lieu sec, car l'humidité lui est contraire.

JUL

JULEP. C'est un mêlange de quelque sirop, & d'eaux distillées, ou de décoction douce & legere. On ne met gueres qu'une once de sirop sur six d'autre liqueur. On ne doit jamais mêler des purgatifs dans les juleps, ni les faire que dans le tems qu'il les faut prendre, parce qu'ils ne se gardent pas. Pour les rendre plus agréables au goût des malades, on y peut mêler quelquefois un peu de jus d'orange, de citron, ou de groseille, ou autres acides, comme quelques gouttes d'esprit acide de souphre, ou de vitriol. Pour faire un julep, il faut d'abord peser le sirop & les liqueurs; puis on met d'abord le sirop dans une phiole, & on en verse les eaux par dessus, ayant soin d'agiter la phiole, pour mêler le tout exactement.

Julep cordial.

Mêlez une once de sirop d'écorce de citron, avec les eaux distillées de scorsonnaire, de melisse, de chicorée sauvage, & de chardon bénit, de chacune une once, ajoûtez-y deux gros de canelle orgée.

Autre.

Mêlez une once de sirop de limon, avec les eaux distillées de buglose, d'alleluya, & de reine des prés, de chacune deux onces. On peut substituer à ces eaux une legere décoction de feuilles de racine des prés, d'oxitriphillum, & de buglose. Ces juleps réjouissent le cœur, & fortifient l'estomac sans l'échauffer.

Julep alexitere.

Mêlez dans une once de sirop de vipere, demi gros d'esprit de vipere, deux gros d'eau thériacale, deux onces d'eau de citron, & d'œillet, & demi-once d'eau generale. Ce julep résiste au venin, & aux impressions du mauvais air.

Julep bechique, ou pectoral.

Mettez huit onces d'eau de lait distillée au bain-marie, dans une once de sirop de jujubes; agitez la phiole, & mêlez bien les deux liqueurs. Ce julep est excellent dans la toux, & les maux de poitrine, qui proviennent de chaleur.

Julep rafraichissant.

Mêlez eaux distillées de buglose, de bourrache, & de fleurs de nenuphar, de chacune deux onces, avec une once de sirop violat, ou de pommes reinettes.

Julep cephalique, ou pour les douleurs, & maux de tête opiniâtres.

Prenez eaux distillées de betoine & de muguet, de chacune trois onces, & mêlez-y une once de sirop de fleurs d'orange.

Julep histérique.

Allumez deux gros de camphre, plongez-le ensuite dans l'eau d'armoise, ou à son défaut, dans une chopine d'eau commune; continuez à allumer, & à éteindre le camphre de la même maniere, jusqu'à ce qu'il soit entierement consommé. Ce remede provoque les regles, abbat les vapeurs, & fortifie la matrice, & le cerveau. On le donne depuis deux onces jusqu'à huit. Ce n'est pas proprement un julep, puisqu'il n'y entre point de sirop. En voici un qui n'est pas moins efficace que cette eau camphrée.

Julep histerique.

Prenez sirop calibé une once, ajoûtez-y esprit de succin, & de castor, de chacun dix gouttes, eau d'armoise & de fleur d'orange, de chacun trois onces, & demi gros d'esprit volatil aromatique.

Julep anodin pour procurer le sommeil, ou pour appaiser les grandes douleurs.

Mêlez deux gros de sirop de neouphar, & autant de sirop de diacode dans trois onces d'eau distillée de coquelico.

Nota. Nous avons observé ci-dessus qu'on ne mêloit jamais aucun purgatif dans les juleps. Cependant il est à propos de mettre une exception à cette regle generale; car si les malades ne pouvoient pas supporter la méthode ordinaire de la purgation, on pourroit les tromper agréablement & utilement, en leur faisant prendre le julep suivant.

Julep purgatif.

Mêlez une once de sirop magistral de rhubarbe, avec les eaux distillées de plantin, d'eau rose, & de centinode, de chacune deux onces.

Autre potion ou julep cordial.

Prenez un gros de confection d'hyacinthe, & une once de sirop de limons; faites-les dissoudre dans les eaux distillées de buglose, d'alleluya, & chardon bénit, de chacune une once & demi. Faites prendre au malade cette composition, ou tout à la fois, ou par cuillerées. Elle est propre à resister aux venins, à fortifier l'estomac, & à corriger le ferment des humeurs peccantes & malignes.

Nota. Pour composer une potion hystérique, il faut dissoudre ou délayer des drogues & des poudres histériques, dans quelques eaux appropriées. Il en est de même des autres potions.

JULIENE, *ou* JULIANE, en latin *Hesperis*, ou *viola matronalis.*

Description.

C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds ou environ; elles sont rondes, couvertes d'une maniere de poil & remplies de moëlle. Ses feuilles naissent alternativement sur les branches, elles sont assez semblables à celle de la roquette, quoique moins découpées; d'une couleur verte noire & d'un goût âcre. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, fort semblables à celles du giroflier, quelquefois blanches, quelquefois purpurines, quelquefois diversifiées de blanc & de purpurin. Ses semences sont rondes, rougeâtres & renfermées dans les siliques longues & grêles, qui succedent à la fleur.

Lieu.

Cette plante vient dans les hayes, & on la cultive dans les jardins.

Proprietés.

La juliene est apéritive. On l'employe utilement pour le scorbut, pour l'asthme, pour la toux invétérée, & dans les convulsions; elle est bonne pour exciter la sueur.

Culture de la juliene.

Elle se multiplie de graine & de boutures, & de plant enraciné.

Au mois de Septembre ou d'Octobre, on seme la graine de juliene soit en planche, soit en pot dans une terre meuble & couverte d'un bon doigt de terreau. Lorsque la plante est levée, on a soin d'oter les mauvaises herbes, & dans le mois de Mars on l'arrose quand on le juge à propos. Il y en a qui sement au printems des julienes sur couches,& qui les transplantent vers la fin d'Avril.

Si vous voulez avoir des julienes de boutures, coupez les branches contre le pié, quand les fleurs sont passées,fichez-les en terre & arrosez-les sur la champ. Ensuite mettez-les à l'ombre pendant sept ou huit jours, & l'année suivante vous les replanterez où vous trouverez bon.

Pour multiplier les julienes de plant enraciné, il faut prendre un pié de deux ans qui ait fait touffe,en éclater les tiges de telle maniere que chaque brin ait des racines, les replanter & les arroser aussi-tôt. Vous les laisserez reprendre, & leur donnerez une culture convenable.

I V R

IVROGNERIE. L'ivrognerie cause la ruine des familles, le Saint-Esprit nous apprend que celui qui aime le vin & les bons morceaux, ne s'enrichira jamais; *qui amat vinum & pinguia, non ditabitur*. Ce vice abrege les jours: *Propter crapulam multi obierunt, qui autem abstinens est, adjicit vitam*. La gourmandise en a fait mourir plusieurs; celui qui sera sobre, prolongera ses jours.

Saint Paul 1. *Cor.* 5. qui permet ailleurs aux Chrétiens de manger avec les infideles, leur deffend d'avoir aucun commerce avec les ivrognes, il veut qu'on les regarde comme des excommuniés, & des personnes infames, avec qui on ne doit avoir aucune liaison.

L'ivrognerie est injurieuse à Dieu, parceque l'ivrogne fait son Dieu de son ventre; préjudiciable au prochain, par les querelles, & les scandales qu'elle produit; cruelle envers l'ivrogne même qu'elle deregle entierement, à qui elle fait violer tous les commandemens de Dieu, qu'elle dépouille de tous les biens de la nature & de la grace; de la nature qui sont la raison, la liberté & la vie, des biens extérieurs de l'honneur & des richesses; des biens de la grace & de la gloire, puisque c'est un peché mortel, dont on ne revient presque jamais, ce qui a fait dire à S. Paul que les ivrognes ne posséderont jamais le Royaume de Dieu.

On peche mortellement par ivrognerie.

I. Quand on s'enyvre; on s'enyvre quand on perd la raison, qu'on ne se souvient pas de ce qu'on a fait, qu'on est incapable d'aucune affaire serieuse.

II. Quand on contribue à faire enyvrer les autres; car non-seulement ceux qui font le mal sont dignes de mort, mais encore ceux qui y contribuent.

III. Quand on s'expose au danger de s'enyvrer; car celui qui aime le danger, y perira.

IV. Quand on fréquente le cabaret, quoiqu'on ne s'enyvre pas; qu'on y perd son tems, son argent; qu'on profane les saints jours de fête, qu'on dérange les affaires de sa famille, ou qu'on y cause de la division & qu'on scandalise son prochain.

V. On peche mortellement, quand à l'occasion du cabaret, on viole quelque précepte divin ou ecclésiastique, qui oblige sous peine de peché mortel, comme lorsqu'on médit de son prochain, qu'on se querelle, qu'on chante de mauvaises chansons ou scandaleuses, qu'on néglige ses affaires, qu'on viole les jeûnes de l'Eglise, qu'on n'assiste pas aux offices divins, &c.

Les remédes à ce vice, sont 1°. la fréquente confession à un Confesseur éclairé, fervent & pieux, qui vous differe l'absolution, jusques à ce que vous vous soyez rangés. 2°. la fuite du cabaret, n'y bûvant jamais sans nécessité. 3°. l'éloignement de la compagnie des yvrognes, & des intemperans. 4°. la privation de l'usage du vin. 5°. l'application continuelle à ses affaires. 6°. enfin une occupation honnête, qui n'en laisse point de reste pour l'employer si mal.

J U S

JUS. C'est la substance liquide qu'on tire de quelque viande, soit par expression, soit par coction, soit par infusion. On fait des jus de perdrix, des jus de chapon, des jus de champignons, des jus de bœuf, des jus de veau, des jus de mouton, & des jus de poisson. On se sert de ces jus pour nourrir les ragouts & les potages.

Jus de perdrix. On prend une perdrix, qu'on fait rôtir à demi, puis on la presse pour en exprimer le jus.

On en use de la même maniere à l'égard des autres volailles, dont on veut avoir le jus, comme sont les poulardes, les chapons, les becasses & autres oiseaux.

Jus de veau. Il faut couper en trois une rouelle de veau, & la mettre dans un pot de terre. Vous fermerez ce pot de son couvercle, & avec de la pâte pour empêcher l'air d'y entrer, vous le mettrez sur un petit feu pendant deux heures ou environ. Alors le jus sera fait, & vous vous en servirez. On peut faire la même chose pour le bœuf.

Jus de boeuf. Faites rôtir à demi un morceau de bœuf, coupez-le & mettez-le dans une casserole, puis à force de main tirez-en le jus.

Jus d'herbe clarifié.

Pilez dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, parties égales de feuilles de buglose, de bourrache, de cresson d'eau, & de chicorée sauvage, ensuite exprimez-en le suc par l'étamine, & le clarifiez. On mêle du sirop de capillaire, de violette, ou de quelqu'autre semblable, environ une demi-once dans chaque prise; on y ajoûte aussi quelquefois un gros de sel de Glauber, ou de sel de tamarins, ou d'absinthe, ou de nitre fixe. On fait prendre quatre onces de ce jus ainsi préparé, de quatre heures en quatre heures.

JUSQUIAME, en latin *Hyosciamus*. C'est une plante dont on distingue deux principales especes: la jusquiame noire, & la jusquiame blanche.

Description de la jusquiame noire.

C'est une plante qui pousse une tige droite, assez grosse, & de la hauteur d'une coudée & demi, toute garnie de branches & de feuilles; les unes & les autres provenant la plûpart de la tige conjointement. Les feuilles qui viennent de la tige sont grandes, attachées à de longues queues presque rondes, larges, cendrées, molles & pleines de suc, & les autres qui sont attachées aux branches sont beaucoup plus petites. Ses tiges & branches sont garnies de fleurs qui sortent de certains boutons ronds & longs, jaunâtres par les bords avec quelques veines purpurines; mais au milieu elles

font de couleur de pourpre brune. Après il vient des coupettes rondes, garnies de graine brune qui n'eſt pas fort groſſe.

Lieu.

Cette plante croît par toute l'Europe le long des chemins & lieux ſablonneux. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

Dioſcoride aſſure que les juſquiames qui ont la graine noire, appeſantiſſent la tête, & troublent le ſens. Matthiole en défend l'uſage pour être pernicieux.

Deſcription de la juſquiame blanche.

Elle eſt preſque de même figure & grandeur que la noire; toutefois elle a les feüilles plus larges, plus rondes, plus molles & plus velues, un peu rognées & vuidées à l'entour. Sa tige eſt plus courte, garnie de petites branches & feuilles ſortant confuſément. Ses fleurs ſortent le long de la tige, & à la cime, elles ſont blanches & plus petites que celles de la noire. Sa racine eſt aſſez groſſe, fort cheveloe & longue. Sa graine eſt blanche.

Lieu.

Cette plante croît en France dans les mazures près de la mer, & dans les lieux âpres de Languedoc, & à l'embouchure du Rhône dans la mer. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietés.

La juſquiame blanche eſt meilleure pour en uſer en Médecine. Les feuilles ſont ſingulieres étant mêlées à toute ſorte de médicamens qui ſervent à appaiſer les douleurs, comme auſſi étant appliquées ſeules ou avec des griotes ſeches. Les feuilles de la juſquiame bouillies dans le lait, & appliquées en cataplâme, ſont très-utiles contre les douleurs de la goutte. Etant

amorties, ou cuites ſous la braiſe & appliquées ſur le ſein des femmes, elles font tarir le lait. On en fait bouillir deux poignées, avec autant de celles de mandragore & de morelle, & une once de graine de juſquiame, & de pavot, dans du lait à proportion, pour réſoudre les duretés & les humeurs; il faut paſſer le tout par un linge avec expreſſion, & y ajoûtes un peu de ſaffran avec un jaune d'œuf. L'uſage intérieur des feuilles de la juſquiame eſt très-dangereux. Cependant on peut en uſer quelquefois pour le crachement de ſang, mais avec précaution, & en la mêlant toûjours avec la conſerve de roſe.

On ſe ſert quelquefois de la fumée de juſquiame contre le mal de dents. Voici de quelle maniere cela ſe pratique. On en fait brûler les feuilles ſur une pêle bien chaude, on couvre le dedans de la pêle d'un entonnoir, & l'on met dans la bouche le petit bout du tuyau, & on l'applique ſur la dent gâtée, ou près de la racine. Le ſuc de juſquiame, ou l'huile de ſa graine, tirée par infuſion ſeringués dans le creux de l'oreille, en appaiſent la douleur. On coupe ſa racine par petites rouelles, & on en fait d'eſpece de colliers, qu'on met au cou des enfans, pour calmer la douleur des dents qui leur viennent, & pour les empêcher de crier. Leurs meres, ou leurs nourrices doivent bien prendre garde, que leurs enfans ne portent ces coliers à leur bouche, & qu'ils ne les mâchent, car ils en ſeroient très-incommodés, ou peut-être même empoiſonnés.

Pour faire paſſer les engelures, on expoſe les mains & les pieds à la fumée de cette plante, qu'on fait brûler pour cela ſur une pêle chaude, ou ſur un rechaut. On voit ſortir l'humeur en forme de petits vers, & les mains, ou les pieds ſe deſſéchent, & ſe rétabliſſent comme auparavant. L'huile de ſa graine tirée par expreſſion eſt anodine comme la plante, & très-propre à reſoudre les tumeurs.



L

LAB



LABOUR. C'est le travail qu'on fait à la terre en la remuant pour la rendre fertile on propre à produire. Les labours regardent les jardins & les champs. On laboure les terres des jardins ou des vignes avec la beche, la cerfouette, la houe & la pioche. On se sert de la charrue pour labourer les terres de la campagne; dans quelques endroits comme en Languedoc où l'on n'employe point d'échalas, on laboure les vignes avec la charrue.

Maximes pour les labours des terres où il y a des arbres.

Prémiere maxime.

On ne doit point labourer les terres que le fruit ne soit noué; le labour vaudroit encore mieux, si on le laissoit venir de la grosseur du pouce avant que de labourer.

Seconde maxime.

On ne doit donner que trois labours à une terre séche, après une petite pluye, ou lorsque le tems est couvert.

Troisiéme maxime.

Si au contraire la terre est humide & grasse, il faut lui donner au moins quatre labours dans un tems chaud & sec.

Quatriéme maxime.

Les labours se commencent vers le mois d'Avril, & se continuent de mois en mois.

Maximes pour les labours des terres de la campagne.

Prémiere maxime.

Jamais un laboureur qui sait son métier, ne laisse écouler la saison de labourer ses terres, & ne doit jamais se trop presser de le faire; ces deux extrémités sont dangéreuses de le perdre, au lieu que prenant son tems à propos, il a le plaisir que tout lui réussit.

Seconde maxime.

Qu'il s'impose pour maxime de ne jamais labourer une terre, lorsqu'elle est ou trop séche, ou trop humide, ces deux extrémités ne rapportent jamais que du désavantage à un champ; car par le prémier qui regarde la secheresse, qu'arrive-t-il, sinon de faire perdre à la terre qu'on laboure en ce tems une partie de l'humeur qu'elle contient, ce qui fait sa fécondité, & qu'elle conserve, lorsqu'on ne la cultive qu'à propos; & par le second, qui est l'humidité, ne voiron pas tous les jours des terres remuées dans ce tems, devenir après d'une dureté à ne pouvoir plus s'ameublir de l'année; en telle sorte qu'il vaudroit autant semer dans des pierres, que de jetter son grain dans de pareilles terres.

Troisiéme maxime.

Il n'est guéres plus sage d'exercer les bœufs à la charrue, tandis que l'hiver se fait ressentir; car il n'y a rien à esperer d'un tel labourage que de très-méchantes suites.

Quatriéme maxime.

Tout Laboureur, s'il veut réussir dans son entreprise, doit connoitre la nature & le temperamment de sa terre, afin d'y proportionner les labours, les engrais, & la semence. Une terre dont le fonds est heureux, demandant à être labourée plus profondément qu'une autre qui a moins de bonté, & voulant qu'on lui donne la semence plus forte qu'à un champ qui seroit plus maigre & moins rempli d'humeurs.

Cinquiéme maxime.

On fera distinction des terres ausquelles on voudra donner plus de trois façons: les terres grasses, les fortes & les terres nouvelles dans le commencement n'en vaudront que mieux, au lieu que c'est détruire celles qui sont légeres, ou qui tiennent du sable ou caillou, qui plus elles sont remuées, sur-tout pendant les grandes chaleurs, plus elles perdent de leurs humeurs: ce qui les rend habiles à produire beaucoup de grain.

Sixiéme maxime.

Un maître Laboureur doit savoir que jamais le prémier labour d'une terre ne doit être si profond que le second, & le second tant que le troisiéme, ainsi successivement, si on lui en donne davantage.

Septiéme maxime.

On ne mettra jamais deux fois de suite du froment, du meteil ou du seigle dans une même terre, si ce n'est dans des nouvelles ou dans quelqu'autre terre, dont le fonds est très-bon, mais de l'avoine, de l'orge, de vesses, ou des pois, pour après la laisser en repos.

Labours qu'on doit donner aux terres, & du tems de les faire.

Avant que de semer les terres, on leur donne ordinairement trois labours; quelquefois quatre, lorsque le fonds est de sa nature bien fertile, & j'ai vû même des champs en avoir jusqu'à cinq.

Prémier labour.

On commence ce prémier labour immédiatement après que les avoines & les orges sont semées, & cette façon s'appelle en bien des païs *sombrer*, en d'autres on se sert du mot de *cassaille*, & l'on dit faire la cassaille des terres, qui est pour l'ordinaire entre Pâque & la saint Jean: on observera que j'ai déja dit, que ce labour en quelque terre que ce soit, ne doit pas se donner beaucoup profondément, tant pour le soulagement des animaux anelés à la charrue, que pour la maniere de bien ameublir la terre dans la suite.

Biner la terre, seconde façon.

On bine la terre, lorsqu'on voit qu'après le prémier labour donné, les méchantes herbes commencent à renaître sur le gueret, & c'est là le meilleur indice sur lequel on puisse asseoir son jugement, pour se déterminer à donner cette seconde façon; car plutôt on s'empresse à détruire ces herbes malignes, moins deviennent-elles après en état de nuire à la terre où elles croissent; au lieu que négligeant de le faire bien-tôt, on souffre que ces mêmes herbes en prenant tous les

jours de nouvelles forces absorbent la meilleure substance des terres, ce qui est cause qu'elles n'en sont pas si fecondes; ce labour sera plus profond que le prémier.

Tiercer la terre, troisiéme façon.

Après qu'on a biné les terres, on songe à les tiercer, ou comme on dit en bien des endroits, à les rebiner; le tems de le faire, est lors qu'on voit, ainsi que j'ai dit ci-dessus, que le gueret commence à pousser de méchantes herbes; c'est ce qui fait qu'on ne sauroit dire positivement dans quel mois ces labours se doivent donner, les bonnes terres poussant plus souvent de ces herbes qui leur nuisent, que ne font pas les méchantes & demandent par conséquent plus de façon. La prudence d'un laboureur & l'expérience qu'il doit avoir dans l'art du labourage, lui font aisément juger du tems, auquel il faut qu'il s'employe à ces travaux, qui se succedent les uns aux autres.

Regle pour labourer les terres.

On ne sauroit donner des regles certaines pour ce qui regarde la maniere de labourer les terres; chaque païs presque le faisant diversement & conformément à la nature & au tempérament du terroir, où il est situé; les uns labourent en sillons, plus ou moins larges que les autres & aussi plus ou moins élevés.

Les sillons larges & dont les rayes sont presque de même hauteur, se tracent dans les lieux dont les terres ne sont point sujettes à s'imbiber d'eau, au lieu qu'on sillonne hautement & en dos d'âne dans les païs où le terroir est dangéreux à garder long-tems les eaux qui sont tombées du Ciel.

Ces deux différentes natures de terre font aussi qu'on leur donne en bien des endroits, la troisiéme façon différemment, qu'on ne fait en d'autres; car dans les païs secs, & où l'eau s'égoute promptement; au lieu de labourer en droit sillon, ou le prend de travers: ce qui est cause qu'au lieu, où cela se pratique, on appelle cette troisiéme façon traverser la terre, & l'on peut dire que ce labour est le meilleur qu'on lui puisse donner: car il n'y laisse après, qu'il est fait, aucun défaut, le tout y est également remué.

Mais dans les endroits où l'eau tient long-tems la terre enyvrée, cette méthode de labourer, quoique très-bonne, est sujette fort souvent à tromper l'attente de son maître; car à moins que les années ne soient extrémement séches, difficilement peut-il esperer de faire quelque chose d'avantageux pour lui d'une terre ainsi labourée; qui, pour peu qu'il vienne à pleuvoir dans la saison qu'il faut remettre cette terre en sillons pour la semer, se trouve toûjours si imbibée d'eau, qu'on est obligé bien souvent de la laisser sans y rien mettre. C'est pour cette raison qu'il ne faut jamais que le caprice nous regle là-dessus, mais c'est nôtre raisonnement, & l'usage ancien du païs qui sur ces différentes manieres de labourer, nous doit faire prendre les leçons. Nos peres du moins aussi exacts observateurs que nous, sur tout ce qui peut regarder l'Agriculture, n'ont que trop avant nous, éprouvé les différentes natures des terres qu'ils cultivoient, & ils n'en ont que trop connu le genie, pour vouloir aller au-dessus d'eux trouver des rafinemens, qui ne servent qu'à montrer le plus souvent nôtre ignorance en ces sortes de matieres. C'est pourquoi je conseile à tous ceux qui veulent se mêler d'être laboureurs de s'adonner plutôt à la coûtume du païs, qu'à ces prétendues lumieres, à l'aide desquelles ils croiroient en vain faire des merveilles.

A l'égard des sillons ils seront toûjours fort élevés, dans les terres sujettes à s'imbiber, afin que l'eau s'y égoute plus facilement, & ne seront pas si larges ni si unis que ceux des terroirs qui sont secs, afin que le champ ait plus de rayes, par où cette eau puisse s'écouler.

Labours des terres pour les gros grains.

Ce n'est pas assez que d'avoir traité de la maniere & du tems de donner les labours aux terres qu'on destine pour les bleds, il est encore nécessaire pour ne rien omettre, de parler des façons, dont on doit cultiver les guerets reservés pour y semer les orges, avoines & autres grains, ou legumes, dont on veut remplir la grange.

Prémier labour.

Si l'on veut avoir de toutes ces sortes de bleds en abondance, il faut si-tôt qu'on seme les bleds, labourer les champs qu'on aura moissonnés, & dans lesquels l'étruble est encore existante. Cette étruble ainsi mêlée avec la terre produit le meilleur effet du monde, & le convertit en un amendement, par le secours duquel la terre rapporte de gros grains en abondance. Ceux qui par le prémier labour préparent leurs champs à recevoir la sémence de ces grains, ont bien raison d'en agir ainsi; au contraire ceux qui ne font aucun état de cette façon, ne retirent que très-peu de profit des semences qu'ils jettent dans leurs terres, qu'on peut appeller pour lors négligées.

Il me souvient d'avoir vû des gens être assez ignorans pour s'opposer à cette maxime, alleguant des raisons tout-à-fait contraires au sens commun, & pénétrés desquelles ils croyent être les mieux fondés du monde; & tout cela pour ne vouloir consulter que leur caprice, & demeurer toûjours dans une ignorance, dont une prémiere expérience les tireroit, pour peu qu'ils voulussent y réflechir.

Deuxieme labour.

Pour déterminer à quel mois ce labour doit être donné aux terres, on dira que c'est dans le tems, en quelque païs que ce puisse être, qu'il fait bon commencer à semer les avoines, ce qui arrive quelquefois au quinziéme Février, ou au commencement du mois de Mars.

A V E R T I S S E M E N T.

I. A l'égard d'une terre pleine encore de son étruble, & qu'on a dit qu'il falloit labourer incessamment après la sémaille des bleds, on est bien aise d'avertir qu'on peut rompre cette étruble, si-tôt que le blé en est moissonné, & destiner le champ qu'on a ainsi labouré, à semer du froment après un second labour, qu'on lui donne environ la mi-Octobre, qui est le tems, où l'on juge que cette étruble est consommée.

II. On avertit encore qu'il y a sur cet article des précautions à prendre; savoir de ne point faire servir un champ à porter ainsi deux années tout de suite, qu'il ne soit situé dans un bon fonds, ou que ce ne soit une terre nouvelle; c'est-à-dire, encore un coup, une terre dont on aura nouvellement arraché ou du bois ou de la vigne, ou bien qui aura servi à toute autre chose qu'à mettre du blé; car pratiquer indifféremment cette méthode, ce seroit perdre sa peine & sa semence.

LABOURAGE. Terres propres aux bleds. *Voyez* T E R R E.

LABOURABLE. Terre labourable. *Voyez* T E R R E.

LABOURS du jardin. *Voyez* J A R D I N.

LAC

LACET ou COLLET, c'est un piege, dont on se sert pour prendre les oiseaux. Nous en parlons en différens endroits de ce Dictionnaire.

LACHANTS. *Voyez* Remede.

LAD

LADRE, Ladrerie. *Voyez* Lépre, Lépreux.

LADRERIE des porcs. *Voyez* Porc.

LAI

LAICHES. *Voyez* Aché.

LAINE. C'est la toison des moutons & des brebis. La laine noire n'est pas si estimée que la blanche. Pour la conserver il faut l'exposer à l'air, & dans un lieu propre, afin de la garentir des mittes qui la gâtent.

LAISSÉES. Terme de chasse. Ce sont les fientes de loup & des bêtes noires.

LAISSER *courre*. Terme de chasse. C'est faire courre la bête aux chiens courans.

LAIT. C'est une liqueur blanche filtrée par les glandes des mammelles des femmes, ou des tettes des femelles, pour servir de prémiere nourriture à l'animal qui ne fait que de naître jusqu'à ce qu'il puisse en prendre d'autre. Le lait n'est, à proprement parler, qu'un chile déja digeré, travaillé & destiné à soutenir & à nourrir l'animal qui le succe; & comme il passe dans le sang avec son baume & sa douceur naturelle, il soutient & nourrit plus parfaitement qu'aucun aliment de quelque nature qu'il puisse être. Quand on examine le lait, on y remarque des globules, qui nagent dans une liqueur. On fait l'art de séparer ces deux parties, soit en faisant le beurre, soit en faisant le fromage. La partie la plus sereuse est ce qu'on appelle le lait clair. Ces deux parties servent d'indications qui determinent à choisir un lait plutôt qu'un autre.

On a trouvé que le lait servoit de nourriture aux personnes avancées en âge, aussi bien qu'aux enfans. Les Tartares se nourrissent du lait de jument; mais l'usage du lait de vache est bien plus universel.

La Médecine ordonne le lait en plusieurs sortes de maladies. Elle employe plus communement le lait de femme, le lait de vache, le lait de chevre, le lait d'ânesse, le lait de brebis, & le lait clair.

Les femmes qui sont enceintes commencent à avoir du lait lorsqu'elles ont quatre mois de grossesse. Il arrive quelquefois qu'elles n'ont point assez de lait pour nourrir leur enfant, quelquefois aussi elles sont obligées de le faire tarir, quand elles ne se trouvent point en état de nourrir.

Nous parlerons d'abord du lait des femmes, ensuite de celui des vaches, que nous regarderons comme une nourriture ordinaire; enfin, nous viendrons aux diverses sortes de lait que la Médecine employe comme des remedes. Car pour ce qui regarde la maniere de faire le beurre & le fromage, on peut consulter ces deux mots dans leur ordre.

Du lait de femme.

Le lait des femmes est la seule nourriture que l'on puisse donner aux enfans, qui ne font que de naître. S'il arrivoit qu'une femme n'eût point assez de lait pour nourrir plusieurs enfans, ausquels elle seroit obligée de donner à teter, ou même si elle n'en avoit point assez pour l'enfant qu'elle nourrit; on peut avoir recours aux moyens que nous allons proposer pour augmenter son lait.

Moyen pour avoir de bon lait & en abondance.

Il faut que la nourrice boive du vin, où l'on aura fait tremper du fenouil, qu'elle mange des pois chiches, de la laitue, de la roquette, des amandes, & des raisins de Damas. Elle peut encore se laver avec de la décoction faite avec des poix chiches.

Autre moyen.

La nourrice usera de bouillon de pois chiches & d'eau d'orge, dans lequel on aura fait cuire de la graine de fenouil. Cette boisson doit être prise chaude en hiver, & froide en été. La nourrice s'abstiendra de boire du vin ou toute autre liqueur chaude, & de manger des viandes salées & épicées.

Si au contraire la femme n'a pas besoin de son lait pour nourrir, voici quelques moyens de le faire perdre.

Moyens de faire perdre le lait aux femmes.

Mettez du cerfeuil sur les mamelles & sous les aisselles. Ou bien bassinez les mamelles avec une décoction salée.

Autre moyen.

Faites un cataplâme avec du persil & de la mie de pain, puis appliquez-le sur les mammelles. Ce cataplâme résout en même-tems les tumeurs des mammelles.

Autrement.

Faites un onguent avec de l'eau-de-vie & du beurre frais que vous ferez fondre, oignez les mammelles de cet onguent, & appliquez par dessus du papier gris. Lorsque le papier est sec, il faut encore oindre les mammelles du même onguent, & continuer jusqu'à ce que le lait soit perdu.

Autre Remède éprouvé.

Oignez les mammelles avec l'huile de menthe, un peu tiede.

Autre éprouvé.

Il faut laver du beurre frais neuf fois dans l'eau de fontaine, & une fois dans l'eau rose; puis étendre ce beurre sur une feuille de papier, & l'appliquer sur les mammelles, le second jour des couches, & mettre par dessus le papier, des étoupes, sur lesquelles on aura auparavant étendu du miel. Il faut que le miel touche le papier, couvrir le tout de linge, & laisser agir le reméde pendant neuf jours, sans l'ôter. Ces deux remedes conservent le sein, & font perdre le lait sans douleur.

Autre qui fait perdre le lait, & empêche la dureté & l'inflammation du sein.

Vous ferez fondre du beurre frais, puis l'ayant tiré du feu, vous le mêlerez avec de l'eau-de-vie, & vous ferez une espece d'onguent mollet, duquel vous oindrez les mammelles, puis vous appliquerez une feuille de papier par dessus; & lorsqu'elle sera seche, vous oindrez encore le sein avec l'onguent, & continuerez ainsi jusqu'à ce que le lait soit entierement dissipé.

Pour dissiper le lait caillé dans les mammelles.

Prenez des lentilles bouillies dans la saumure, de la menthe, de l'ache, du lait, de la mie de pain blanc & un jaune d'œuf; faites bouillir & cuire le tout comme de la bouillie, puis appliquez-le en cataplâme.

Du lait de vache.

Le lait de vache est celui qu'on tire du pis d'une

vache. La bonté du lait se connoît d'abord à sa blancheur & à son odeur; on le connoît encore mieux, si en mettant une goute sur l'ongle, elle y demeure attachée comme une perle sans couler. Le lait qui est d'une couleur bleuâtre, n'est point gras. Le lait de vache est composé de parties plus laiteuses que les autres sortes de lait; mais elles sont assez grossieres.

De la laiterie.

La grande chaleur & le grand froid sont également nuisibles au lait. L'un & l'autre font cailler le lait, & empêchent de le mettre en œuvre. C'est ce qui fait qu'on doit placer la laiterie de telle sorte qu'elle soit fraîche en été & chaude en hiver. Mais en quelque lieu qu'elle soit, on doit la tenir proprement, & lui donner un peu d'air, afin que le lait ne prenne point de mauvais goût.

Potage au lait.

On fait bouillir le lait avec du sucre, & du sel, tout ensemble avec un peu de canelle, & deux ou trois clous de gérofle; quand il a bouilli quelque-tems, on y ajoûte des jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait; il faut tourner avec une cuiller, jusqu'à ce que le potage soit cuit. Pour empêcher qu'il ne tourne, il doit être fait promptement, puis le dresser sur du biscuit ou sur des trenches de pain blanc.

Du lait consideré comme remède.

Nous avons déja dit que la Médecine ordonnoit diverses sortes de lait, il est à propos d'en faire voir la difference, le choix qu'on en doit faire, la maniere dont on le doit prendre, ce qu'il faut faire avant que de le prendre, ce qu'il faut faire quand on le prend, & ce qu'on doit faire après qu'on l'a pris: comme aussi de faire voir ses qualités, & les maladies où il est propre.

De la difference des laits. Du lait de femme.

Il est sans contredit que le lait de femme est le meilleur, comme étant le plus temperé & le plus nourrissant, & comme il a été destiné de tout tems, pour nôtre prémiere nourriture, on peut juger par-là de sa perfection, sur-tout pour les personnes étiques & décharnées, pour les douleurs d'estomac, pour les rougeurs & défluxions qui viennent aux yeux. Je ne doute pas que plusieurs personnes ne fassent difficulté de tirer une femme, & qu'une femme n'ait de la peine à souffrir qu'on la tire n'en ayant pas même suffisamment; mais on peut avoir plusieurs femmes, les faire tirer, & faire ensorte qu'il soit encore tout chaud, lorsqu'on le prendra; quoique pourtant il est plus souverain aux phtisiques de les succer & tirer le teton que de le prendre autrement. Quelques-uns disent que celui d'une nourrice qui est accouchée d'un fils, est meilleur que celui d'une fille.

Du lait de vache.

Le lait de vache vient après celui de la femme, comme étant le plus épais & le plus nourrissant; les personnes exténuées, & abbatues de langueur par de longues maladies, en doivent user, étant propre à plusieurs autres maux; car il convient dans les maladies de la peau, dartres, gratelles, galles opiniâtres; dans les dévoyemens, douleurs & flux des hemorroïdes; dans les pertes de sang de différentes especes, & généralement dans toutes les maladies, où il s'agit de remettre du baume dans le sang; mais particulierement dans la goutte, & dans les rhumatismes gouteux, & dans les langueurs & épuisement qui suivent ordinairement les maladies scorbutiques, quand elles ont été opiniâtres & d'une longue durée.

Du lait de chevre.

Le lait de chevre est plus sec, moins sereux, & plus convenable aux personnes d'un tempéramment humide, mais il est fort facile à se cailler. Pour l'en empêcher, il y faut mêttre un peu de sucre & du sel. Il est plus salutaire à l'estomac que tout autre lait, particulierement aux enfans qui sont en chartre, à ceux qui sont incommodés du rhume & du devoyement. Il est très-propre après les longues maladies de poitrine, & dans les fiévres éthiques, lorsqu'il y a cours de ventre sereux, aussi bien que dans les cours de ventre longs & opiniâtres de toute espèce. Il est souverain aussi pour redonner l'embonpoint aux personnes maigres, sans être incommodées; & il est préférable aux autres laits dans ces sortes d'indispositions.

Du lait d'ânesse.

Le lait d'ânesse est le plus maigre de tous; c'est ce qui fait qu'il a beaucoup de serosité. Il est estimé plus rafraichissant que les autres, il est très-propre aux maladies de poitrine & du poûmon; il ne se tourne, ni ne se corrompt dans l'estomac que rarement; il guerit les phtisiques, les engraisse, & rend le teint frais & beau.

Du lait de brebis.

Le lait de brebis produit beaucoup moins de petit lait que ceux dont on vient de parler. Il est fort gras, ce qui fait que les Médecins ne l'ordonnent que rarement, & l'on ne voit guéres que les pauvres gens qui en usent; car son fréquent usage engendre des taches blanches sur la peau.

Voilà donc tous les laits qui sont les meilleurs à prendre; il y en a qui en prennent de jument, mais tant qu'on trouvera de ceux dont on vient de parler, on ne conseille point d'en prendre de jument, quoi qu'on prétende qu'il a les mêmes proprietés, que celui d'ânesse.

OBSERVATION.

Il faut remarquer que les laits sont différens, selon les saisons; que celui du printems, particulierement celui du mois de Mai, est le meilleur & le plus souverain, à cause des bonnes herbes que les animaux broutent; que le lait est aussi différent suivant les âges. On avertit que l'on doit rejetter le lait trop jeune, à cause qu'il n'a pas acquis tous les degrés de coction qu'il doit avoir, se trouvant plus difficile à digerer. A l'égard du lait de Femme, celui de trois mois est le meilleur, & on le doit prendre autant que l'on pourra dans ce tems-là, du moins plus tard que plutôt. Pour celui des animaux, il faut qu'il ait six semaines, & plutôt plus que moins. C'est une marque infaillible que l'on doit préférer le lait des bêtes noires aux autres, l'usage le fait assez connoître journellement pour être plus robustes, & par l'excellence de leurs chairs, dont le goût est plus relevé que celui des autres. Le lait de celles qui broutent des herbes dans les lieux aquatiques n'est pas si souverain, il est moins épais & en plus petite quantité que celui des bêtes qui broutent dans les montagnes, qui est beaucoup meilleur & en plus grande quantité. Il faut leur ôter leurs petits, & si vous voulez avoir de bon lait, il faut bien nourrir la bête, & lui faire prendre de l'exercice.

Du choix qu'on doit faire du lait.

Le meilleur est celui qui est blanc, qui n'est ni trop épais, ni trop clair, tenant le milieu de ces deux extrémités: de maniere que si l'on en met une goute sur l'ongle, il ne s'épanche d'aucun côté. Il doit avoir une odeur agréable ou point du tout. Que sa saveur soit

exempte d'aigreur, d'amertume, d'âpreté & de salure; on ne doit point prendre du lait des femmes ni des bêtes incommodées ou mal saines, ni de celles qui sont en chaleur. Le lait ne doit point être trop gras, ou d'une couleur qui tire sur le jaune, & ne point prendre de celui qui verdit & noircit. On tient pour certain que celui des animaux qui ont double rangée de dents ne se caille jamais dans le corps. Si l'on veut user du lait de vache, il faut choisir une vache fort jeune, de poil noir, ou fauve, dont le lait ait les qualités marquées ci-dessus, & qui ne soit que de deux, ou trois mois au plus. Il faut nourrir cette vache de bonne pâture, empêcher qu'elle ne coure trop, pour ne pas échauffer son lait; lui donner le soir un picotin de seigle, ou d'orge bouillis, avec deux fois autant de son, & pour la nuit de bonnes herbes; son étable doit être toujours nette & propre, ayant soin de changer souvent sa litiere. Avant que de la tirer, il faut lui laver le pis avec de l'eau un peu chaude, & recevoir son lait dans des vaisseaux échaudés & bien nets, couverts d'un linge, ou étamine, sur laquelle on mettra environ deux gros de sucre fin, ou de sucre candi en poudre; les vaisseaux doivent être mis dans un poëlon, où il y aura de l'eau chaude, pour empêcher que le lait ne se refroidisse; & quand l'un de ces vaisseaux sera plein, on doit le porter promptement au malade, & continuer de la même maniere, jusqu'à ce qu'il ait pris environ une chopine de ce lait. Quelquefois on n'en donne qu'un demi setier coupé avec un quart d'eau de sainte Reine, ou d'eau d'orge, ou de seigle, & l'un y mêle un gros de la poudre d'écrevices, dont nous enseignerons la préparation ci-après. Mais au lieu de cette poudre, on donnera aux gouteux, immédiatement avant le lait, vingt-cinq grains de saffran de mars apéritif. On en fera un bol, avec un peu de sirop violat, ou de capillaire. Quand le lait passe bien, on en fait prendre chopine, même sans le couper, & la troisiéme semaine le malade en prend encore une chopine, au lieu de son déjeunet; & si le malade est gouteux, au lieu de dîner, il prendra encore une chopine de lait, la quatriéme semaine. Il en prendra cinq, la cinquiéme semaine, & ne goutera point; & la sixiéme, il en prendra six, & ne soupera point. Si le malade ne peut supporter ce regime, il pourra manger un peu de pain de froment, ou de seigle, ou un biscuit, ou deux œufs frais, avec une tasse de lait par dessus. Il pourra même prendre pendant la nuit, une ou deux tasses de lait, s'il se sent du besoin, & s'il se plaint de foiblesse, ou de maux d'estomac, il pourra délayer quelquefois dans son lait, un ou deux gros de chocolat, ou le couper avec une moitié d'eau de caffé reposé, & bien clair. Après la prise, il faut que le malade se tienne tranquille, & qu'il s'endorme, si cela se peut. Aussi-tôt que l'on s'apperçoit que la vache entre en chaleur, il faut la changer & en prendre une autre.

Sur tous les principes que nous avons établis, il est aisé de décider pour le choix d'une espece de lait, préferablement à celui d'une autre espece. Car s'il s'agit de donner au sang une abondante nourriture, & de l'empâter puissamment, il faut pour cet effet, choisir le lait de vache. Au contraire, il faut préferer à celui-ci le lait de chevre, s'il est question de donner au sang une nourriture plus fine, plus légére, & plus aisée à digerer. Enfin, s'il faut délayer, adoucir & rafraichir le sang, il faut recourir au lait d'ânesse.

De la maniere dont on se doit préparer avant & après l'usage du lait.

Il est de la prudence de ceux qui ordonnent ou qui prennent du lait, de le savoir ajuster au temperamment des personnes qui en doivent user; car autrement il est fort à craindre qu'il ne se corrompe, & qu'il ne soit plûtôt préjudiciable qu'utile à celui qui le prend.

Il ne faut l'ordonner non plus, que dans les saisons les plus propres, qui sont le printems & l'automne, aux mois de Mai & de Septembre; à moins qu'on n'y soit indispensablement obligé, par une nécessité pressante; comme par exemple, dans la goutte, dans les rhumatismes gouteux, dans les langueurs, abbatemens, ou épuisemens qui succédent aux longues maladies scorbutiques.

Lorsqu'on veut donc remettre un corps abbattu, & dessechè par des intemperies & des obstructions contractées depuis long-tems, il ne faut pas se contenter seulement d'avoir satisfait à la plenitude des veines, & d'avoir évacué quelques humeurs; il est encore fort important, si le malade est capable de supporter le bain, ou demi-bain, de lui en faire prendre l'usage pendant quelques jours, & autant de tems qu'on le jugera nécessaire, afin d'amollir & mettre en mouvement ses humeurs qui sont retenues, & que les eaux minerales emportent après avec plus de facilité, lorsqu'elles doivent préceder le lait; & c'est la méthode la plus sûre pour empêcher qu'il ne se caille, & ne cause des accidens de plusieurs manieres. On ne doit point le prendre sans le conseil de quelque habile Medecin, qui ne manquera pas de considerer les forces, l'âge, la saison, & le tempéramment de la personne qui en a besoin.

Avant que de saigner le malade, il faudra lui donner la veille, un lavement rafraîchissant & purgatif, composé de trois onces de miel violat, & une once de casse mondée, délayées dans une chopine de petit lait; au lieu de ce lavement, on peut en donner un autre de simple décoction d'herbes rafraîchissantes.

Deux jours après la saignée, on lui fera prendre une medecine legere, composée de rhubarbe, sené, manne, sirop de chicorée, ou fleurs de pêches, & sel d'absinthe. Deux ou trois jours après, le malade commencera à prendre le lait, observant exactement le regime prescrit ci-après.

Quelquefois le lait ne produit pas les bons effets que l'on en attend, parceque le corps n'étant pas tout-à-fait nettoyé d'un vieux levain, qui fait l'essence de la plûpart des maladies, qui en est la source & l'origine, il résout & convertit tout ce que l'on prend dans sa propre substance. Pour remedier à cela, il faut nettoyer le ventricule par de frequens & legers purgatifs. La rhubarbe est la plus convenable, ayant la faculté d'emporter la crasse & l'ordure que le lait y peut laisser. Lorsqu'il se caille, ce que l'on connoît par des aigreurs qui surviennent à la bouche, & quelquefois suivis de dévoyement & d'autres incommodités qui obligent presque à le quitter, il faut prendre de la rhubarbe.

Il peut arriver par plusieurs fois des benefices de ventre dans les commencemens qu'on prend du lait, qui ne sont que très-salutaires; c'est pourquoi il ne faut pas s'en étonner, à moins qu'il ne continue avec impetuosité; cela étant, il ne faut pas s'opiniâtrer d'en prendre, ou si l'on en prend, on en doit diminuer la quantité, ou laisser écouler quelque tems sans en prendre, & en retourner prendre quelque tems après. Il y a des personnes qui y mettent un peu de sucre, ou de sel auparavant que d'en prendre, pour empêcher qu'il ne s'aigrisse & ne se caille, & lui ôter sa crudité. Le sucre-candi est le meilleur. Lorsque le malade peut attendre le printems, ou qu'il peut laisser passer les grandes chaleurs de l'été, le lait lui est meilleur & lui fait beaucoup plus de bien.

Les précautions pour le prendre sont fort différentes les unes des autres; car lorsqu'on le prend pour

le dévoyement, pour la lienterie, pour la dissenterie, pour le flux de sang, & autres maladies de cette nature, on doit le faire écremer à la chaleur de l'eau chaude, ou de cendres chaudes, & en ôter les pellicules qui se font sur la superficie. Il y en a qui dans ces sortes de maladies y font infuser des roses rouges quelques heures avant que de le boire; & d'autres y jettent des cailloux rougis dans le feu, ou des carreaux d'acier, pour lui donner plus d'astriction & le rendre plus convenable pour guérir ces sortes de flux, que tous les autres remedes ont peine d'arrêter.

Le lait de chevre n'a pas besoin d'être écremé, mais il ne faut pas aussi faire prendre aucune nourriture, à ceux qui le prennent de trois heures après, ni prendre aucuns alimens grossiers, & sujets à corruption, ni choses sucrées. On doit préferer ce lait à toutes sortes de lait pour tous les flux de ventre.

Tous les laits doivent être tirés fraîchement & mis dans des vaisseaux fort nets, passés par les étamines lavées immédiatement après qu'elles ont servi. Les personnes qui le tirent, doivent être propres, & avoir soin de le mettre dans des vaisseaux nets. Si c'est une femme qui le tire, il faut prendre garde qu'elle n'ait point ses ordinaires.

Lorsqu'il est trop crémeux, il faut en ôter toute la superficie qui est par dessus, comme étant trop nourrissante, plus facile à se cailler & à s'aigrir.

Ceux qui se serviront du lait de Femme, en choisiront une qui soit de bon tempéramment, plûtôt sanguine que de toute autre maniere, qui ait le teint vermeil, les dents belles, & la chevelure brune. Il en est de même sans comparaison du lait d'ânesse ou des autres animaux, qui étant jeunes produiront un lait plus agréable & plus rafraichissant; il est vrai qu'étant vieux leur lait est moins crémeux & plus sec. Ceux qui en prennent pour s'y accoûtumer peu-à-peu, se doivent contenter d'une médiocre quantité dans le commencement de son usage. On y peut même mêler un tiers d'eau d'orge, ou d'eau tiede, & après en avoir pris quelques jours de cette maniere, l'augmenter par dégrés, à proportion des effets qu'il produit.

Lors qu'on en prend le matin, comme l'on fait ordinairement celui d'ânesse, on ne doit pas manger de trois ou quatre heures après, & ceux qui ne se nourrissent d'autre chose que de lait, auroient besoin de se regler suivant sa bonte & la quantité qu'ils en prennent. On ne voit guéres de personnes en prendre plus de trois ou quatre fois par jour; savoir le matin, à midi, l'après-dinée, & le soir. Ce n'est pas qu'à ceux qui ont de la peine à le supporter, & qui n'en peuvent pas prendre beaucoup à la fois, on leur en pourroit donner de trois en trois heures, pourvû toutefois que la quantité n'excedât pas le poids de deux ou trois onces.

Pour empêcher le lait de s'aigrir, quand on l'a pris, il faut prendre une tablette auparavant que de le prendre, composée avec des yeux d'écrevisses & de perles préparées. Ceux qui usent du lait doivent bien laver leurs dents après le repas & avant que de le prendre, puisque la moindre saleté le fait cailler, l'aigrit & le corrompt. Il n'y a rien qoi veuille être plus proprement mis & tenu que le lait, qui ne peut souffrir aucune impureté. Sa blancheur nous le marque assez.

Du regime qu'on doit tenir dans l'usage du lait.

Le regime du lait doit se regler sur la quantité que l'on en prend, & la quantité doit se regler suivant la grandeur des maladies & les forces de l'estomac de celui qui le prend. Il faut sur-tout s'abstenir de prendre aucune chose qui le puisse faire aigrir comme le vinaigre, le verjus, les citrons & tout ce qui peut avoir de l'acidité, & éviter aussi de manger des viandes indigestes, des ragoûts épicés & de haut goût, des fruits acides ou cruds, & d'autres alimens de cette nature. On ne doit pas non plus se nourrir (l'on entend ceux qui en ont le moien, car pour les pauvres ils ne savent ce que c'est que de tenir des regimes, étant obligés de manger de ce qu'ils ont) que de bons potages à la volaille & au veau, quelques biscuits, abricots confits, compotes, poires, coings ou pâtes de ces sortes de fruits, mais ils ne feront aucun jour maigre, & ils ne mangeront à dîner que du potage, & un peu de viande blanche bouillie. Leur souper doit être fort leger, & ils ne doivent manger que de poulets, ou du veau, le tout rôti: pendant les huit premiers jours les malades feront bien de souper seulement d'un potage, ou de deux œufs frais, avec des mouillettes: & si l'après dinée la faim les pressoit trop, ils peuvent prendre un peu de lait avec du biscuit ou du pain, selon l'appetit & la force du malade, & le tremper dans le lait.

On leur fera des bouillons avec la trenche de bœuf, la rouelle de veau, & un bon chapon paillé, y ajoûtant, si l'on veut, la chicorée blanche, le pourpier & le cerfeuil. Le malade ne doit rien prendre, que trois ou quatre heures après la prise de son lait.

Ce regime ne doit pas être suivi pour toutes sortes de maladies où l'on prend le lait. Car il y en a qui ne demandent autre chose que de prendre le lait, & en cas qu'il ne suffise pas, on peut donner au malade quelques biscuits ou du pain léger & bien cuit; cela se doit pratiquer pour ceux qui sont abattus & desséchés, & dont le poûmon & le foie sont soupçonnés d'être alterés. Mais lorsque l'on voit que le lait commence à réussir & à faire un bon effet, l'on doit prendre quelque chose de plus, & continuer peu-à-peu, & lors qu'on se voit dans un progrès considerable, on peut s'émanciper à satisfaire son appetit par des choses de facile digestion.

L'abstinence du vin est absolument nécessaire dans l'usage du lait, comme aussi des choses capables de l'aigrir; mais on usera pour boisson aux repas, de bonne eau de fontaine, ou eau de seigle, ou de sainte Reine: ce qu'on doit pratiquer aussi entre les repas, si l'on se sent alteré. Il faut éviter les exercices après l'avoir pris, & les grandes applications d'esprit; ne point se mettre en colere, sur tout ceux qui sont d'un temperament melancolique; & il est à remarquer que tout ce qui donne du plaisir & de la joye, produit de grands avantages pour la santé à ceux qui prennent le lait.

Usage du lait d'ânesse.

Avant que de prendre le lait d'ânesse, il faut s'y préparer pendant huit, ou dix jours. On fera prendre au malade, tous les matins à jeun, un bouillon fait avec une demi livre de rouelle de veau coupée par trenches, & les feuilles de scolopendre, de bourrache & de buglose, hachées bien menu, de chacune une demi poignée. On fait bouillir le tout dans trois demi setiers d'eau, ou environ, jusqu'à la consomption de la moitié, puis on passe le bouillon, en pressant legérement la viande & les herbes.

Le septiéme, ou le huitiéme jour, il se fera saigner du bras, & deux jours après il se purgera avec la médecine, dont nous donnerons la composition ci-après. Puis il commencera l'usage du lait le lendemain de sa purgation, & n'en prendra d'abord que demi setier, mais il augmentera un peu la dose, de jour en jour, jusqu'à ce qu'il soit parvenu à pouvoir en prendre une chopine à chaque fois. Du reste il ob-

ſervera les regles que nous avons marquées ci-deſſus, dans l'uſage du lait en général.

Si le lait a de la peine à paſſer, il avalera, un peu de tems avant que de le prendre, un verre d'eau d'orge, avec demi gros de nacre de perles, ou d'yeux d'ecrevices préparées.

Quatre heures après ſon lait,il prendra un bouillon fait avec un poulet, ſept ou huit pattes d'écrevices, avec les queues concaſſées, & environ une once de ris ou d'orge pilée. On fait bouillir le tout dans trois chopines d'eau, juſqu'à réduction de moitié, puis on paſſe avec forte expreſſion, & on en fait deux bouillons.

Le malade dînera, comme nous l'avons preſcrit ci-devant, dans l'uſage du lait en général. On peut ajoûter dans le bouillon de ſon potage, la tranche de bœuf, avec la laitue, & le pourpier. A ſon deſſert, il mangera quelque compôte, ou gélée, ou confiture douce.

Il goûtera avec le ſecond bouillon, ou avec un petit morceau de pain, & de gélée de pommes, ou de blanc-manger, & entre les repas il pourra s'humecter de tems en tems, avec quelques cuillerées de blanc-manger, ou de gélée.Il ſoupera avec un potage tel que celui du dîner, ou avec deux œufs frais, du ris, ou de l'orge perlé; s'il ſe ſent du beſoin pendant la nuit, il pourra prendre encore un bouillon. Sa boiſſon entre les repas, ſera d'une eau de gruau, avec un peu de ſucre, & quelques amandes douces, ou avelines pilées dans un mortier de marbre, ou de bois. On pourra lui donner auſſi de la tiſanne faite avec les dattes, jujubes, ſebeſtes, & autres fruits rafraîchiſſans.

Au lieu du ris, on peut ſe ſervir du gruau, on en fait bouillir deux onces à petit feu, dans un coquemar de terre avec deux pintes d'eau, & la liqueur étant réduite aux trois quarts, on la tire du feu, puis on la paſſe; quand elle eſt à demi refroidie, on y mêle une once de ſirop capillaire.

S'il eſt reſſerré, ou trop échauffé, on lui donnera un lavement de petit lait dégourdi, dans lequel on aura delayé trois onces de miel violat, ou de nenuphar.

Quand il aura beſoin d'être purgé, on fera bouillir une once & demi de manne graſſe, & une once de caſſe mondée, dans demi ſetier d'eau, ou de petit lait clarifié, & la décoction étant diminuée d'un tiers, on la tirera du feu & quand elle ſera refroidie, on la paſſera; puis on y ajoutera une once de ſirop violat, ou de pomme compoſé. Le malade prendra un lavement la veille & le lendemain de la médecine. S'il étoit tourmenté violemment de la toux, on lui feroit prendre le ſoir en ſe couchant trois, ou quatre grains de pilules de cinogloſſe, lui faiſant boire par deſſus, un verre d'eau, avec un peu de ſirop capillaire.

Du tems qu'on doit quitter le lait, & du tems qu'on doit le reprendre.

Il faut quitter le lait d'abord qu'on s'apperçoit avoir la fievre, parce que ſa grande chaleur le corrompt, & il eſt plûtôt nuiſible à la ſanté que profitable, puiſqu'il ne ſert que d'accroiſſement au levain, qui entretient le mal, & il ne faut prendre que des bouillons, panades légeres, œufs frais, gélées, jus de veau & autres alimens de facile digeſtion. Il faut auſſi le quitter lorſque le lait ne ſe digere pas: ce que l'on connoit, quand on ſent de grandes peſanteurs & oppreſſions d'eſtomac,par des rots aigres qui viennent à la bouche, des maux de tête, & quelquefois des devoyemens. On peut encore connoitre que le lait s'aigrit, lors qu'il paroit des papillotes, ou grumeaux dans les ſelles. Cela étant on doit le quitter abſolument ou du moins en diminuer la quantité, quoique pourtant s'il n'y a point de fievre, il faut tâcher de continuer à le prendre, ſoit en retranchant de la portion ou en ſe purgeant avec la medecine marquée ci-deſſus: ce qu'on doit faire auſſi tous les douze, ou quinze jours, & même quelquefois plus fréquemment ſuivant qu'on y eſt déterminé par des indications preſſantes. Si au contraire le malade ſe trouvoit trop reſſerré, on lui feroit prendre le matin à jeun, depuis un demi gros, juſqu'à un gros de rhubarbe en poudre qu'on incorporeroit avec quantité ſuffiſante de ſirop d'abſynthe & qu'on lui feroit avaler dans du pain à chanter, immediatement avant la prémiere priſe du lait, qui doit alors être coupé d'un tiers d'eau de ſeigle, ou de ſainte Reine. Si la rhubarbe n'opere pas,il faut que le malade prenne vers le ſoir, un lavement rafraîchiſſant: ce qu'il pratiquera toutes les fois qu'il ſentira des grouillements extraordinaires dans le ventre, ou dans l'eſtomac. Il s'abſtiendra du vin, & ne boira que de l'eau de ſeigle, ou de ſainte Reine. S'il ſe ſent des foibleſſes, on lui donnera une priſe de confection d'hyacinthe, ou deux ou trois cuillerées de bon vin. Si malgré toutes ces précautions le lait ne paſſoit pas, il faudroit le faire bouillir avec cinq ou ſix feuilles de menthe, l'écrêmer, & en ôter les pellicules cinq à ſix fois; s'il ne paſſoit pas encore,on la donneroit en bouillie,ou en potage avec du biſcuit, ou avec quelques tranches de pain blanc, & environ une douzaine d'amandes ameres pilées. En cas qu'on le quitte, il faut uſer de quelques remedes propres ſelon les maladies; & après avoir uſé de ces ſortes de remedes, ſi on voit que le devoyement & les autres incommodités ne ceſſent pas; on aura recours aux ſaignées & aux purgations.

Il eſt à remarquer que, quoique toutes ces incommodités aient diſparu, il n'eſt pas pour cela néceſſaire de ſe mettre immédiatement à prendre du lait, & qu'il eſt plus à propos de prendre modérément des alimens ordinaires, à moins qu'on ne ſoit dans un état où ils ſoient tout-à-fait contraires. Mais lors qu'on s'apperçoit que le lait fait du bien, il faut qu'on ait ſoin de bien nettoyer le ventricule par des médecines proportionnées au temperament de la perſonne. Bien plus, il y en a auſquels le lait ne fait du bien qu'un certain eſpace de tems, & lors qu'on s'en apperçoit, il le faut quitter & ſe purger pour ſe mettre dans un autre regime de vie pendant deux ou trois mois, à la fin deſquels on peut le reprendre, même avec plus de ſuccès. Cette méthode convient beaucoup plus pour les gouteux que pour les autres malades, qui ſont obligés de ne vivre que de lait, comme auſſi ceux qui ont mal à la poitrine.

Des maladies auſquelles le lait eſt propre.

Outre les proprietés du lait dont on vient de parler, il eſt encore très-ſouverain aux catharres, aux fluxions qui procedent d'une intemperie chaude, pour l'ophtalmie, & le mal des yeux, ſoit intérieurement ou extérieurement; pour les inflammations de la poitrine, pour l'eſtomac affoibli & dévoyé, pour le flux de ventre bilieux, pituiteux & diſſenterique, pour les vieilles gonorhées, les fleurs blanches, le mal de Naples, les galles, les éreſipeles & autres accidens qui viennent de la corruption du ſang, pour les inflammations & les brûlures, pour la goutte, pour les fievres lentes, l'hydropiſie, & pour tout ce qui altere les parties nobles par l'intemperie chaude & brûlante, qui ne ſe peuvent guerir que par le lait. Il eſt auſſi très-ſouverain pour les rhumatiſmes, & il a beaucoup d'autres proprietés que le

public n'ignore pas. On sait qu'il se prend intérieurement & qu'on l'applique extérieurement.

Lorsque les yeux sont atteints de fluxions & de chaleurs immodérées,on le mêle avec quelques autres ingrédiens propres, qu'on trouvera dans les remedes du mal des yeux pour en faire un cataplâme.On s'en sert même seul en les arrosant de lait, lors qu'il y a rougeur,particulierement ceux des petits enfans, cela étant l'unique remede & dont on voit journellement des experiences par les nourrices, qui les alaitent, qui en arrosent souvent leurs yeux & les guérissent. Pour cet effet, celui d'une femme est beaucoup meilleur que tout autre. Pour les catharres, fluxions & inflammations de gosier il faut en gargatiser; & pour ce qui est des maladies de la poitrine & du poûmon, l'on n'entend point parler de celles qui sont suivies de fievres violentes & continues, comme la pleuresie, la peripneumonie ou l'inflammation du poûmon, lesquelles sont accompagnées d'abscès ou d'apostumes, & dont la guérison est toûjours fort incertaine,quoiqu'il y ait diminution dans leurs accidens: pourtant il n'y a rien de meilleur que le lait d'ânesse.

L'experience nous fait voir aussi journellement, que la toux la plus fâcheuse, à moins qu'elle ne soit seche avec fievre, crachement de sang, & autres signes mortels, se guérit par le lait, si on en prend le plus chaudement que l'on pourra avec un peu de sucre tous les soirs en se couchant.

Pour l'estomac, le lait y est très-bon, particulierement aux envies de vomir, aux maux de cœur qu'on appelle cardialgie ou inflammation, au degoût & à l'appétit désordonné, qui passe jusques à la faim canine, aussi bien qu'au *colera morbus* & au hoquet, pris de la maniere que nous avons marquée ci-dessus.

Pour le flux de ventre bilieux, pituiteux & dissenterique, il s'appaise par l'usage du lait, & le meilleur pour ces sortes de maladies, est celui de chevre.

Pour les vers, on a vû des personnes qui avoient de grandes douleurs de tête, qui ayant approché du lait chaud, du nés, & l'ayant flairé il en étoit sorti plusieurs vers: on le donne ordinairement en lavement ou autrement à ceux qui en sont incommodés,de même aux hémorroïdes qu'il adoucit,tempere,rafraîchit & soulage extrémement, soit par application ou en lavement.

Pour la gonorrhée, il y a plusieurs personnes qui assûrent l'avoir guérie avec du seul lait d'ânesse pris à jeun avec du sucre rosat.

Pour les fleurs blanches, ausquelles les femmes luxurieuses & celles qui ont eu beaucoup d'enfans sont sujettes d'avoir, le lait les appaise,si dans le commencement elles en usent. Il rafraîchit le sang & corrige sa trop grande fermentation.

Pour le mal de Naples, il ne faut pas croire que le lait seul le puisse guérir, sans quelqu'autre secours; mais l'on soûtient qu'il est extrémement bon à ceux qui ont ce mal, particulierement s'ils sont extenués & abbattus, soit par la foiblesse de leur constitution, ou pour avoir négligé fort long-tems de s'en faire traiter: ce qui fait que cela les rend souvent incapables de supporter les remedes qu'on met en usage pour les guérir & les disposer à les souffrir. On doit corriger cette intemperie par un regime de vie humectant & rafraîchissant,afin de leur donner des forces.Il faut aussi leur donner le lait après les avoir rafraichis, préparé leurs corps, & les avoir purgés des humeurs les plus crasses & visqueuses; & quoique l'on soit assuré de les avoir remis en état de ne plus rien craindre, on ne doit point manquer pour cela de leur faire prendre du lait, pour donner au corps une nourriture nouvelle & humectante.

Pour la goutte, qui n'est autre chose qu'une humeur sereuse, fort remplie d'acides, l'usage du lait est l'unique & le plus sûr remede; c'est pourquoi il faut faire des cataplames fréquens avec du lait & de la mie de pain,& ne se nourrir autant que l'on pourra que de lait. On dit qu'il n'y a rien de meilleur pour la goutte, que de faire un cataplame de vieux fromage brûlant & piquant avec du bouillon d'un jambon mêlé ensemble, & l'appliquer sur les parties affligées.

Le rhumatisme est fort approchant de la goutte, excepté qu'il va & vient en plusieurs endroits, lequel s'appaise aussi par l'usage du lait, & par les sueurs; cependant on peut encore user de quelques remedes qui sont contenus dans l'article du RHUMATISME.

Pour ce qui est de la gale qui provient ordinairement de manger des chairs salées,& des ragouts pleins de jus & trop épicés, l'usage du lait est très-bon,parce qu'il rafraîchit & nourrit toutes les parties du corps par un suc doux & tempéré. Il ne faut pas s'imaginer qu'elle se communique par l'attouchement des galeux, soit pour coucher avec eux, ou bien dans les draps où ils ont couché; elle ne se communique point si on n'est dans une très-grande disposition à la recevoir,& si le sang n'est échauffé & corrompu.Cela étant,il produit non-seulement la gale,mais beaucoup d'autres maux, comme est l'érésipele, qui ne provient que d'un sang trop subtil & trop bouillant.

Pour les brûlures, il est difficile d'en effacer les marques, lorsqu'elles ont pénétré toutes les chairs; mais pour empêcher la grande inflammation, il les en faut étuver & y appliquer par-dessus un linge mouillé dans le lait,mêlé avec un peu d'huile violat; le lait de femme ou de brebis y est meilleur que tous les autres. Il y a plusieurs personnes qui se servent pour les brûlures de sel commun & de poudre à canon broyées ensemble, qu'on applique sur la partie affligée, & d'autres se servent d'esprit de vin.

Pour l'hydropisie,elle ne procede que d'une intemperie chaude: le meilleur remede est de ne point boire, particulierement dans celle qu'on nomme ascire, & ne prendre que du lait; car il n'y a rien qui desaltere plus, ni qui nourrisse & qui humecte plus les parties du corps; c'est pourquoi il est bon d'en user autant que l'on pourra dans ces sortes de maladies.

Pour la fievre, on peut donner le lait à ceux qui sont atteints de la fiévre étique, autrement fievre lente, comme un aliment médicamenteux, afin de les humecter & de les rafraichir en leur donnant la nourriture, qui sont les véritables remedes pour les rétablir, & retrancher entierement les remedes généraux. Le lait d'ânesse est le meilleur pour ces sortes de fievres, parce qu'il ne se caille, ni ne se corrompt que très-rarement; c'est pourquoi il est merveilleux à tout ce qui nous altere par une grande secheresse.

Usage du lait de chévre.

Le malade doit se préparer pendant huit jours, en prenant chaque jour pour boisson ordinaire, environ une pinte d'eau de forge, ou à son défaut d'eau ferrée.Il se nourrira de potage de sauté,ou au ris, d'œufs frais,& de viande rôtie,seulement à dîner; il fera son dessert de conserve de roses de provins liquide, ou d'une rôtie au vin d'alicant, il goutera du pain & de la gélée de corne de cerf; & pour le souper,il se contentera d'un potage. Après s'être ainsi préparé, il se purgera avec une once de catholicum double, qu'on aura fait bouillir à petit feu dans un demi setier d'eau de plantain distillée,& la liqueur étant diminuée d'un tiers, ou la tire du feu, on la passe, & l'on mêla dans la colature une once de sirop de chi-

corée composé, ou une once de sirop magistral, avec deux gros de canelle orgée.

Le lendemain, il commencera l'usage du lait de chévre, à la quantité d'un demi setier seulement; ensuite il augmentera les prises peu à peu, jusqu'à la concurrence de chopine; ayant soin de prendre immédiatement avant chaque prise, un demi gros de corail rouge préparé, ou dix-huit grains de terre de cachou bout en poudre, & mêlera dans le lait deux gros de sucre rosat. Il ne déjeunera que trois heures après, avec un œuf frais, & quelques mouillettes. Il dînera avec un potage, dont le bouillon sera fait avec la trenche de bœuf, le bout saigneux de mouton, ou l'éclanche, ou une vieille perdrix, ou un vieux coq, ou quelqu'autre vieille volaille, & deux ou trois oignons blancs piqués de cloux de gérofle. Il boira du meilleur vin rouge, trempé dans moitié, ou dans deux tiers d'eau de forge, ou d'eau ferrée. Il mangera à son dessert, & à son goûter des coings confits, ou du cotignac, ou de la conserve de roses de provins liquide, ou de gratecus. Il pourra gouter aussi avec de la gélée de corne de cerf. Il soupera légérement avec un potage. Dix jours après avoir commencé son lait, il se purgera avec la médecine ordonnée ci-dessus, & si le flux de ventre continuoit toûjours, il prendroit une ou deux fois l'ipecacuana, en laissant deux ou trois jours d'intervalle entre les deux prises, & il recommenceroit son lait dès le lendemain, ou le surlendemain de la purgation, suivant la disposition où il se trouveroit alors.

Si le malade se trouve foible, en prenant son lait, il soupera avec un potage de lait de chévre légérement mitonné; & si le lait se caille dans son estomac, il faudra faire bouillir dans chaque prise deux gros de raclure de corne de cerf, avec une pincée de muscade rapée; après une douzaine de bouillons, on passera le lait, & on y ajoûtera du sucre rosat, comme nous l'avons marqué plus haut, & trois ou quatre cuillerées d'eau de chaux seconde, pour dessécher les ulceres des intestins.

Toutes les fois que le malade aura besoin de lavements, on délayera deux jaunes d'œufs dans une chopine de lait de vache, ou dans une décoction de feuilles de pervanche, de roses de provins, de chêne rouge, & de plantain, dans laquelle on ajoûtera une once de cérat de Gallien. Au lieu d'eau commune, on employera l'eau de forge, ou l'eau ferrée.

Si le malade étoit tourmenté par des selles trop fréquentes, ou par des douleurs d'entrailles, il prendra tous les soirs deux heures après son souper, demi gros de diascordium, dans du pain à chanter, & boira immédiatement après un verre de tisanne faite avec le cachou. Il pourra user de cette même tisanne, en cas qu'il ne puisse pas s'accommoder ni de l'eau de forge, ni de l'eau ferrée, en voici la composition.

Faites bouillir dans trois chopines d'eau, environ un gros de terre de cachou, réduite en poudre, & deux gros de raclure de corne de cerf, avec chiendent & réglisse à proportion.

Du lait clair, autrement petit lait.

Le petit lait a diverses proprietés. On le met en usage pour plusieurs maladies, & on l'employe en différentes manieres. Quelquefois on le substitue à l'eau commune pour faire des décoctions pour des lavemens, afin de temperer l'ardeur & la sécheresse des entrailles. Il est admirable pour toutes les inflammations & utilement appliqué sur les contusions & les meurtrissures. Il tempére la chaleur des humeurs bilieuses & mélancoliques, les amolit & les rend flexibles à être évacuées en lâchant le ventre. Il est propre aux opilations de la rate, des veines, & des intestins, chaleur de foye, jaunisse, gratelle, dartres, mal saint-Mein & à tout ce qui procede d'une intemperie chaude. Aux graveleux, aux maux de reins, à gonorrhée, il en appaise les douleurs étant injecté, ou pris par la bouche; mais il y a maniere de le donner, de le prendre & de le préparer, étant fort dangereux de le mettre dans un corps très-échauffé, car il s'y verdit & s'y corrompt; c'est pourquoi il est besoin de le clarifier pour ces personnes-là, afin qu'il séjourne moins dans les parties où il passe. Il n'en est pas de même à ceux qui ont les dispositions à s'enflamer, que la sécheresse consomme, & qui leur cause des insomnies & des inquietudes cruelles, il leur est plus avantageux de le prendre sans être clarifié. Il suffit seulement qu'il soit doux, frais & passé dans une serviete en quatre doubles, ou bien il faut le laisser découler de dessus un clayon, après que le lait est caillé. Comme il y a plusieurs personnes, dont l'estomac ne supporte pas aisément la fraîcheur, on doit y faire fondre un peu de sucre; & après l'avoir pris, il vaut mieux faire quelque léger exercice que de s'endormir.

Le petit lait est détersif, laxatif & excellent pour appaiser les chaleurs des hypocondriaques & des scorbutiques. On le sépare aisément de la partie caseuse avec le citron.

Maniere de clarifier le petit lait.

Faites-le bouillir avec le petit muguet, dit vulgairement caille-lait, c'est le gallium à fleurs blanches & jaunes; ou avec l'ozeille, ou avec le cinara, autrement artichaut sauvage, ou avec les pommes de reinettes coupées par rouelles, ou avec la crême de tartre réduite en poudre subtile. Mais la meilleure maniere, c'est de délayer gros comme une féve blanche de présure dans une pinte de lait de vache; puis mettre le pot dans l'eau bouillante, & l'y laisser environ un quart d'heure, ou une demi heure. Le lait étant réfroidi, on le passe sans expression.

Maniere de médicamenter le petit lait.

Prenez herbe de fumeterre fraîche, de cochlearia, & de cresson, une poignée de chacune. Mettez-les toutes infuser dans une quantité suffisante de petit lait pendant la nuit dans un lieu tiede, coulez-le le matin, & donnez-en un verre à boire.

Pour avoir beaucoup de crême de lait.

Suspendez avec un filet, un limaçon rouge, au milieu du pot ou de la terrine où sera le lait. Tout ce qui sera au-dessus du limaçon se changera en crême.

LAIT VIRGINAL. C'est une liqueur qui a été ainsi nommée, parce qu'étant versée dans l'eau, elle la blanchit comme du lait. Les filles s'en servent pour se décrasser & pour s'embellir la peau. Le lait virginal se prépare avec du sel de saturne dissout dans du vinaigre distillé, ou avec la teinture de storax & de benjoin faite avec l'esprit de vin. On en fait de plusieurs autres manieres.

Autre lait virginal.

Prenez de la joubarbe, dite *sempervivum*, pilez-la dans un mortier, exprimez-en le suc; faites-le chauffer un peu, passez-le, & lorsque vous voudrez en faire usage, mêlez-y quelques gouttes d'esprit de vin, & vous aurez une espece de lait caillé, excellent pour embellir le visage. *Voyez* DISTILLATION.

LAINE. C'est le poil de brebis, agneaux, moutons & beliers. La laine qui se tient toute d'une piece, c'est-à-dire, qui n'a point encore été séparée ni triée, suivant ses différentes qualités, se nomme toison. On tire de chaque toison trois especes de laines. La pré-

miere s'appelle *mere-laine*, c'est celle qu'on tire de dessus le dos, & du cou. La seconde se nomme *cuailles*, c'est la laine qui couvroit la queuë & les cuisses. La troisiéme est celle de la gorge, de dessous le ventre, & des autres endroits du corps.

Il y a deux sortes de mere-laine, la fine & la moyenne, selon que les toisons sont courtes ou longues, fines ou grossieres. Pour augmenter la quantité de la laine fine, on sépare le cœur de la laine de la premiere & de la seconde espece, c'est-à-dire, de la laine qui est au centre de chaque flocon; mais on devroit empêcher ce triage, qui déprime infiniment la bonté & le prix des autres laines.

Maniere de préparer la laine.

On met d'abord la laine dans un bain composé de trois quarts d'eau claire, & d'un quart d'urine. On la laisse dans le bain, qui doit être plus que tiede autant de tems qu'il en faut pour la bien pénétrer, & en détacher toute la graisse. Ensuite on la tire, on la laisse égouter, & on la porte à la riviere, pour la laver une seconde fois. Etant bien lavée & bien dégraissée, on la fait sécher à l'ombre; puis on la bat avec des baguettes, sur des clayes, pour en faire sortir l'ordure & la poussiere. On ne doit pas lui épargner cette derniere façon, parce qu'elle la rend plus douce & plus propre à mettre en œuvre. Cela fait, on l'épluche soigneusement, pour en ôter le reste des ordures, après on y met de l'huile pour la rendre encore plus maniable, celle d'olives est la meilleure. Il en faut un cinquiéme dans la laine qui est destinée pour la trâme, & un neuviéme dans celle dont on veut composer la chaine. La laine étant ainsi préparée, on la carde, puis on la file au rouet, ou à la quenouille; & enfin, ou la travaille, ou sur le métier, ou à l'aiguille.

Nota. On connoit qu'une laine a été bien dégraissée, quand elle est séche au toucher, & qu'elle n'a aucune odeur, que l'odeur naturelle du mouton.

Le languedoc, le Berry, le Poitou, la Normandie, la Picardie, la Champagne, la Bourgogne, & quelqu'autres Provinces de la France fournissent la plus grande partie des Manufactures du Royaume.

LAITRON, en latin *sonchus*. C'est une plante, dont on distingue deux especes générales. L'une est appellée *laitron doux* ou *palais de lievre*. L'autre est nommée *laitron âpre*, ou *laitron épineux*.

Description du Laitron doux.

Il a la tige haute d'une coudée. Il est semblable en tout le reste au laitron âpre, excepté que celui-ci a les feuilles unies, & sans épines. Au reste, il y en a de deux sortes, qui ne different qu'en ce que l'une a les feuilles plus découpées que l'autre.

Lieu.

Cette plante naît dans les jardins, dans les vignes, & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

Le laitron doux a les mêmes proprietés que le laitron âpre. On dit qu'étant mis sous le chevet du malade, sans qu'il le sache, il chasse la fiévre. Le suc appliqué aux paupieres, fait tomber les cheveux.

Description du laitron âpre.

Il a les feuilles découpées, semblables à la chicorée, rudes & épineuses, lorsqu'il est mûr. Sa tige est anguleuse, haute d'une coudée, creuse, tendre, fragile, remplie de lait & quelquefois rougeâtre. Ses fleurs sont jaunes comme celles du seneçon: elles se changent en papillotes.

Lieu.

Cette plante vient dans les lieux incultes, & le long des chemins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

Le suc du laitron âpre bû, adoucit les douleurs qui rongent l'estomac, & fait naître quantité de lait; étant bû dans du vin, il arrête les chaleurs & devoyemens d'estomac. On le mange. Les feuilles machées corrigent l'haleine puante. Son lait est bon aux asthmatiques & aux stranguries, ou distillations goute à goute.

LAITUE, en latin *Lactuca*. C'est une plante dont on distingue en général deux especes, la laitue cultivée ou domestique, & la laitue sauvage. On distingue encore plusieurs sortes de laitues cultivées; nous donnerons ici la description des principales, & nous en parlerons plus au long dans leur culture. Parmi celles-ci, il y en a de pommée & non pommée.

Description des laitues cultivées.

La caballe, ou laitue pommée, appellée des Latins *capitata*, a les feuilles courbées qui croissent en rond, fort serrées, approchant de la figure des choux cabus. Les laitues crepues ont les feuilles crepées, plus grandes que celles de la grande endive, & déchiquetées tout à l'entour. Les Romaines ont les feuilles grandes & droites, plus tendres & plus blanches au-dedans que les autres. Les vertes ont les feuilles fort grandes & contournées, avec une couleur verte fort vive, qui leur a donné ce nom. Elles s'appellent laitues à cause du lait que rend leur tige.

Lieu.

Les laitues sont cultivées dans les jardins potagers. On les mange crües en salade, & cuites dans la soupe, ou apprêtées avec le beurre.

Proprietés.

Les laitues sont bonnes à l'estomac, elles nourrissent, font dormir & lâchent le ventre, le trop grand usage est nuisible à la vûe. La graine de la laitue en fleur prise en breuvage, modere les sentimens de la chair, & un trop grand usage rendroit incapable d'engendrer. Elle modere aussi l'ardeur de l'urine; mais il en faut défendre l'usage aux phlegmatiques, & à ceux qui crachent le sang, ou qui ont de la disposition à le cracher. Cette même graine prise en émulsions convient à la chaude pisse, elle éteint la luxure, & incommode les estomacs qui sont foibles, pour lesquels il ne la faut point laver, ou il la faut manger cuite. On prétend que cette plante augmente le lait des nourrices.

Vertus des laitues.

De la laitue naissent bons remédes; car elle rafraichit le cœur, amollit le ventre, fait abonder le bon sang. Son suc mêlé avec de l'huile rosat, appaise la douleur de tête, & fait dormir le fébricitant, frottée au front & temples. Elle sert en gargarisme, mêlée avec du jus de grenades pour les inflammations de gosier, elle éteint les ardeurs d'urine. Sa sémence trempée en eau où sera éteint l'acier avec bien peu d'yvoire pulvérisé, est souveraine contre les fleurs blanches des femmes. Les feuilles de la laitue cuites & bües ou mangées en salade après souper font dormir. On tire par la distillation, une eau des feuilles de laitue, laquelle sert de base aux juleps rafraichissans, & aux somniferes. On donne sa sémence à deux ou trois gros pour le même effet. On ordonne encore la laitue dans les bouillons, & dans les lavemens rafraichissans,

fraichiſſans, contre les fievres ardentes, & autres maladies qui menacent les parties internes d'inflammation. On fait un frontal utile dans la migraine, avec la laitue ſeule, ou fricaſſée dans le vinaigre, avec le pourpier, le cerfeuil, & la pimprenelle. On applique auſſi ſur le front pour le même mal, un linge imbibé dans l'eau de laitue, où l'on aura mêlé un douziéme de ſel prunelle, ou de nitre purifié. Cette eau ainſi préparée eſt préférable au ſuc de laitue, mêlé avec l'huile roſat.

Deſcription de la laitue ſauvage.

Elle eſt ſemblable aux laitues des jardins; néanmoins ſa tige eſt plus grande, & ſes feuilles ſont plus blanches, plus âpres, plus minces, plus ameres au goût & plus épineuſes. Ses feuilles ſont découpées comme celles du grand hieracium. Ses fleurs & ſa graine ne ſont point différentes de la domeſtique. Elle eſt remplie de lait.

Lieu.

Cette plante croît dans les champs & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juillet & Août.

Propriétés.

Le lait de la laitue ſauvage eſt abſterſif,il purge & fait dormir, comme le pavot, & il eſt bon aux hydropiques.Sa graine modere les ſentimens de la chair, comme celles des autres laitues. L'eau diſtillée des feuilles éteint la ſoif dans les fievres ardentes. On ſe ſervoit autrefois de l'eau des laitues ſauvages, au lieu de l'eau d'endive; mais cette erreur a été corrigée depuis.

Culture des laitues.

Avant que de donner la maniere de cultiver les laitues, il eſt à propos de rapporter ici les noms des différentes ſortes de laitues qu'on cultive. Elles ſont en aſſez grand nombre.Les voici:La *laitue à coquille*, les *crepes vertes* & *blondes*, la *Royale*, la *rouge*, qui ſe ſement les prémieres ſur couches, vers la fin du mois de Janvier; la *laitue George*, la *mignone*, la *belle-garde*, la *laitue de la paſſion*, les *Genes blondes*, la *capucine*, l'*Imperiale*, la *laitue courte*, la *friſée*, l'*Aubervilliere*, les *Perpignanes* & *blondes*, les *chicons*, les *Romaines* ou *alphanges*.La vue & l'expérience donneront une connoiſſance beaucoup plus exacte que toutes les deſcriptions qu'on pourroit faire de toutes ces ſortes de laitue.

Les laitues de quelque ſorte qu'elles ſoient, ne ſe multiplient que de graine qui eſt longuette, un peu ovale, toute rayée en long, très-menue, & pointue aux extrémités. Les unes l'ont noire comme l'aubervilliere, & la plûpart des autres l'ont blanche. Lorſque les laitues ſont ſemées au printems,elles montent en graine au mois de Juillet ſuivant; mais les laitues d'hyver, qu'on appelle autrement à coquille, après avoir paſſé l'hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, montent en graine dans le mois de Juillet.

La *laitue à coquille* ſe ſeme communément en pleine terre au mois de Septembre, & on la tranſplante en Octobre. On peut néanmoins la ſemer au mois de Février ſur couches & ſous cloches de la maniere que nous dirons ci-deſſous. Alors elles ſont bonnes à manger en Avril.

La *laitue de la paſſion* demande une terre légere. On la ſeme dans le même tems que la laitue à coquille. Elle tire un peu ſur le rouge.

La *laitue george* & les *mignones* veulent des terres ſablonneuſes.

Les *crepes vertes* & les *courtes* demandent une terre légere.

La *laitue Royale*, la *belle-garde*, la *Gene blonde*, la *capucines*, les *Aubervillieres*, & les *Perpignanes*, commencent à donner des ſalades vers la mi-Juin, & en fourniſſent tout le mois de Juillet.

La *laitue Romaine* & l'*Imperiale* en donnent en même-tems.

Les *Genes vertes* ſe mangent en Juillet & pendant tout le mois d'Août.

Pour faire lever promptement la laitue,& en manger en Janvier,ou en Février, il faut faire des couches. Puis on fait tremper dans l'eau un ſachet de graine de laitues environ quatre heures, après quoi on la retire & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gêlée ne puiſſe pas pénétrer. Cette graine ainſi mouillée s'égoute & s'échauffe,de maniere qu'elle vient à germer;& pour lors après avoir fait ſur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme ſur le terreau, on ſeme cette graine germée ſur ces rayons, & on l'y ſeme ſi épaiſſe qu'elle couvre tout le fond du rayon. Il en faut un boiſſeau pour occuper une couche de quatorze toiſes de long, ſur quatre pieds de large.Enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légerement. Chaque coup de main, fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut. Par deſſus cela, on met ou des cloches,ou du pleyon qui empêchent que les oiſeaux ne la mangent, que la chaleur ne l'évapore, & que la gelée en la détruiſant, ne gâte la ſemence. On ote ce pleyon quand la ſémence commence au bout de cinq ou ſix jours à bien lever. Enfin, cette petite laitue dix ou douze jours après, eſt d'ordinaire aſſez grande pour être coupée au couteau & mangée en ſalade, cela s'entend, ſi les glaces & les neiges ou même la chaleur de la couche ne ſont pas exceſſives.

OBSERVATIONS.

La même choſe ſe fait pour le cerfeuil & pour la creſſon,ſi ce n'eſt qu'on les doit ſemer, ſans les avoir mis tremper.

Entre les laitues qui pomment, on compte les cabuſſes, celles à pluſieurs têtes ſur un même pié, celles à la coquille,celle de Genes & la Romaine friſée qui pomme en forme de chicorée.

Pour les autres qui ne pomment point, comme les friſées ſans pommer & quelques autres, il faut les lier pour les faire blanchir: ce ſont la laitue à feuille de chêne, ou Royale, & les chicons.

Elles ſe ſement pendant toute l'année, excepté l'hiver; car depuis que vous commencez à en mettre ſur vôtre prémiere couche, ainſi que j'ai dit en l'article des melons juſqu'à la fin du mois d'Octobre, vous en pourrez élever.

Maniere de faire pommer les laitues.

Il ne s'agit que de les replanter à demi pié, ou un peu plus près l'une de l'autre. Les planches des eſpaliers & contr'eſpaliers y ſeront bien propres, ſans occuper aucune autre partie de vôtre jardin; durant les grandes chaleurs elles auront peine à pommer, ſi ce n'eſt à force d'arroſemens, la ſaiſon les faiſant monter en graine.

Les laitues de Genes ſont à préferer à toutes les autres, à cauſe de leur groſſeur, & qu'elles paſſent l'hiver ſur terre, étant replantées, où vous en pourrez prendre pour les potages, & auſſi parce qu'elles donnent des pommes dès la fin d'Avril.

Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les ſemer, & à meſure qu'elles croîtront, les éclaircir, afin de donner lieu à celles qui reſteront de s'élargir & augmenter. Quelques-uns les replantent; mais

c'est se donner trop de peine, pour une plante si facile à élever.

Les Royales & les chicous veulent être replantés à un pié ou plus éloignés les unes des autres; & quand vous verrez que leurs plantes couvriront toute leur terre, alors par un beau tems non pluvieux, la rosée du matin étant essuyée, vous les lierez de deux ou trois liens par étages, avec du foarre long,à plusieurs reprises, c'est-à-dire,en ne les liant pas toutes comme elles se rencontrent sous la main; mais choisissant les plus fortes les prémieres pour donner de l'air aux plus foibles. Cela sera aussi qu'elles dureront plus long-tems, les prémieres étant blanches auparavant que les dernieres soient liées.

Si vous désirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par dessus chaque plante un pot de terre semblable aux creusets des Orfevres, & les couvrirez du fumier bien chaud,cela les fera blanchir en peu de tems.

Garniture de laitue.

Pour garnir de laitues toutes sortes de potages, on les fait bien blanchir; on les lave; puis on les fait mitonner dans un pot avec le meilleur bouillon, aux jours gras, on les assaisonne de gras; aux jours maigres, on y met du beurre. Etant recuites, on les fend par la moitié, & l'on en garnit les potages.

Comment on doit recueillir la graine de laitue.

La graine de toutes les sortes de laitue est fort facile à recueillir, à cause que les grandes chaleurs en font monter beaucoup plus que l'on ne voudroit, de celles qui auront été semées les prémieres. Vous arracherez les pieds des laitues, quand vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs passées, vous les accoterez tout debout contre les lattes de vos contre-spaliers, où vous les laisserez mûrir & dessecher pendant dix ou douze jours. Puis lorsque la graine sera bien seche, vous la froisserez entre les mains, la nettoyerez de sa bale, & la serrerez, mettant chaque espece à part.

LAITUES. Pour les conserver. *Voyez* CONFITURES.

LAM

LAMBEAUX. Terme de chasse. C'est la peau velue du bois de cerf qu'il dépouille,& qu'on trouve au pié du frouoer.

LAMPE. C'est un vaisseau qui sert à contenir de l'huile pour la faire brûler par le moyen d'une mêche. Les lampes ont plusieurs usages; il y en a qui servent à éclairer dans les maisons, & d'autres qui servent à entretenir de la lumiere dans les Eglises devant le S. Sacrement.

La lampe, dont Cardan a été l'inventeur, est fort commode pour ceux qui sont obligés d'avoir toûjours une lumiere égale. Elle se fournit de l'huile à elle-même. C'est un vaisseau de cuivre ou de verre bien bouché par tout, ou milieu d'un petit goulet, où se met la mêche. L'huile ne peut sortir qu'à mesure qu'elle se consume.

On va donner la description d'une lampe dont on se sert assez ordinairement dans les Eglises. Elle est d'une grande épargne.On n'employe que de l'huile de noix,dont une livre peut durer en éclairant le jour & la nuit pendant une semaine. Pour cet effet on a besoin d'une bougie. Voici la maniere de la faire.

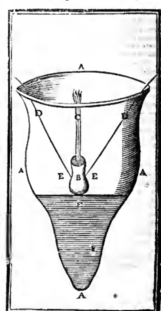
Maniere de faire les bougies de la lampe.

Il faut faire tremper le cotton dans de l'eau de vie, environ deux heures; & quand il est sec, il faut faire les mêches,mettant cinq ou six fils à chacune suivant

la grosseur du cotton, & puis faire fondre la cire; sur une demi livre, vous mettrez une once de souphre plus ou moins, suivant la quantité de la cire, laquelle étant bien chaude vous passerez deux ou trois fois les mêches que l'on peut faire longues d'une aune; puis il faut les rouler pour les rendre plus unies avec un petit rouleau de bois, comme ceux des cierges. On les peut couper de toutes les tailles que l'on les veut, suivant la profondeur des lampes où on les veut mettre. Il faut se souvenir qu'elles sont de meilleur usage, quand il y a long-tems qu'elles sont faites.

Description d'une lampe qui est d'un grand usage dans les Eglises.

AAAA, est le grand verre de la lampe.



B est le porte-mêche qui est fait en façon de gland de chêne, plat par le haut, & percé de l'épaisseur d'un quart de pouce pour y mettre la mêche.

C'est la mêche qui est faite avec six ou sept fils du plus fin cotton, passé,ou imbibé dans la cire blanche légerement, desorte qu'elle puisse seulement donner un corps à cette mêche, comme on l'a dit ci-dessus.

DD est le fil d'archal, qui traversant le porte-mêche de part en part, sert à élever ou baisser ce porte-mêche, selon que la mêche s'use, ou qu'il y a de l'huile; mais le fil d'archal doit avoir été passé par le feu,pour le rendre plus doux à l'ouvrir, ou le fermer.

EEE est l'huile qui doit être toûjours de la plus vieille,& la moins crasse,laquelle étant bien menagée dans cette lampe, il ne s'en usera qu'une livre pour chaque semaine, quoique le feu y soit nuit & jour.

Nota. Que pour épargner l'huile de la maniere que je viens de le dire, il faut avoir un grand verre de lampe, parce que plus il y a d'huile, moins elle s'échauffe, & moins il s'en gâte.

F F est l'eau que l'on met au fond du verre, afin de tenir l'huile fraîche, & empêche qu'elle ne s'échauffe, & par ce moyen la faire abonder plus longtems, parce que cette huile ne se consommant que par la chaleur, plus il y a d'eau, moins il y a de chaleur; & moins il y a de chaleur, moins se gâte d'huile.

Nota que la mêche est fort mince, & d'une petite grosseur, afin qu'elle ne fasse pas un gros feu, & que par les raisons qu'on a dites ci-dessus, elle épargne l'huile.

Autre maniere pour épargner l'huile d'une lampe.

Quand on veut avoir de la lumiere pendant une nuit, on prend un petit papier de la grandeur d'une piece de quinze sous, dont on tord une partie avec les doigts, d'une maniere qu'il soit pointu le plus qu'on pourra; l'autre partie du papier ne sera point tordue, & sera applatie. On la mettra dessous l'assiette de telle maniere, que la partie la plus pointue, servira de mêche à l'autre partie qui sera applatie. On coupe proprement l'applatie, de la largeur de l'ongle de la main; on fait tremper cette partie pointue dans un peu de l'huile qu'on aura mise sur une assiette, ou dans une petite tasse, ou quelqu'autre vase plat. Il faut que l'huile de noix soit vieille, elle dure plus long-tems que la nouvelle, cette façon de lampe n'usera pas pour trois deniers d'huile chaque jour; on peut se servir de toute autre huile.

La prémiere façon d'éclairer une lampe à bon marché dans l'Eglise, est expliquée par la figure ci-devant de la lampe.

Observation.

Il est à remarquer, que si on veut empêcher que l'huile ne gêle dans les grands hyvers, il faut la faire bouillir avant que de la mettre dans les lampes.

Lampe, *feu de lampe.* Terme de Chimie, on appelle feu de lampe, un feu doux & lent d'une lampe allumée, sous quelque vaisseau.

LAMPROYE. Poisson de mer cartilagineux, ayant le ventre blanc, le dos semé de taches bleues & blanches, la peau lisse, la chair molle & gluante. Ce poisson n'a point d'os: il passe dans les rivieres au printems.

Maniere d'apprêter la lamproye.

Lamproye grillée. Il faut d'abord la limonner, la couper par tronçons comme l'anguille, & la faire mariner; ensuite on la fait rôtir sur le gril, puis on lui fait une sauce comme à l'anguille grillée.

Lamproye en ragoût. Il faut les saigner, & en garder le sang; ensuite les limonner dans l'eau ebaude, les couper par tronçons, les faire cuire avec beurre roux, & les assaisonner de vin blanc, sel, poivre, muscade, une feuille de laurier, & un bouquet d'herbes fines, ajoûter un peu de farine. Etant cuites, on y mêle le sang, & l'on sert chaudement.

Lamproye frite. *Voyez* Anguille frite.

LAMPRON. C'est un vase de cristal, ou de verre, qui sert à mettre l'huile & la mêche des lampes d'Eglise. On appelle aussi lampron, ou lampion, un petit vase de terre, ou de fer blanc, où l'on met de l'huile, & qui sert pour les illuminations.

LAMPSANE. C'est une plante dont les feuilles sont fort semblables à celles du laitron lisse, & qui rend un suc laiteux & amer. Elle est spécifique pour les dartres farineuses. Il faut bassiner souvent avec son suc les parties affligées.

LAN

LANCER *le Cerf.* Terme de chasse. C'est le faire partir de la reposée, comme les autres bêtes fauves.

Lancer *un loup.* Terme de chasse. C'est le faire partir du liteau.

Lancer *un lievre.* Terme de chasse. C'est le faire sortir du gîte.

Lancer *une bête noire.* Terme de chasse. C'est la faire partir de la bauge.

LANGUE. C'est une partie qui est assez connue, située dans la bouche de l'homme, qui sert à former la parole & à conduire les alimens dans l'œsophage. Elle est le principal organe du goût. Elle est sujette à quelques incommodités.

De la langue enflée.

La langue sort à ceux qui ont cette incommodité, tout ainsi qu'à un chien, lorsqu'il a soif; à peine peuvent-ils manger, d'autant que l'œsophage en souffre; elle vient, ou d'une abondance de sang, ou d'une pituite aqueuse & subtile, qui abreuve ses muscles. Si elle est sanguine, on le connoît par la couleur. Si elle est pituiteuse, la langue est blanche, le visage pâle, & la bave tombe à tout moment de la bouche. Il ne faut pas négliger cette incommodité, quoiqu'elle semble n'être pas d'une grande importance, elle peut toutefois causer d'autres accidens plus fâcheux. A la sanguine, on tirera du sang du bras, & dessous la langue, ou l'on appliquera des ventouses derriere le cou, après cela on purgera avec la manne, ou les tablettes de succorosarum; ou l'on fera user de gargarismes avec le sirop de limon ou de grenade, ou de groseilles, délayés dans de l'eau, ou de pourpier, ou de solanum; sinon l'on prendra seulement du jus de laitue, ou d'oseille avec un peu de miel ou du sucre.

A la pituiteuse, on fera prendre beaucoup de lavemens un peu forts, on purgera souvent, soit avec de la manne, ou des pilules d'agaric, ou de sirop de roses, ou avec des tablettes de citro, ou de diacarthami.

Pour les ulceres & inflammations aux glandes de la langue.

Jettez sur une chopine de décoction de figues vieilles ou nouvelles, une demi once d'alun en poudre, & gargarisez-en la langue; ou bien mêlez dans du jus de menthe, ou du jus de citron, ou du verjus; sinon délayez deux gros d'aloës, avec deux onces de miel dans un demi setier de vin blanc, ou de la décoction de pourpier, & gargarisez-en la bouche.

Pour les duretés des glandes de dessous la langue.

Prenez deux demi setiers d'eau, & deux onces de miel, & deux cuillerées de jus de moutarde, faites-en un gargarisme.

Pour les pustules à la langue.

L'on boira du lait, & l'on s'en gargarisera, ou avec de la décoction de semence de coing on se lavera la bouche.

Langues en ragoût.

Les Cuisiniers savent accommoder certaines langues d'animaux, dont ils font un mets excellent. Ce sont principalement les langues de bœuf, de veau, de cochon & de mouton.

Langues parfumées.

Lorsqu'on veut parfumer des langues, on prend d'abord le soin de les saler; & pour réussir, on les

chent lorsqu'elles sont toutes fraîches, on les lave dans de l'eau tiede pour en ôter tout le sang qui y est attaché, puis dans de l'eau fraîche, après quoi on les essuye avec un linge bien blanc.

Cela fait, on les sale dans des pots de grais, & de crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, à cause que celles qui sont dessus, ne trempent pas dans la saumure comme celles de dessous, on n'oublie point de les changer de place ; & cette façon fait qu'elles prennent également le sel par-tout, pendant dix ou douze jours, qu'on les laisse en cet état. Au bout de ce tems on les retire, pour les mettre parfumer à la cheminée : ce qui se pratique, en les pendant par le petit bout à une ficelle, & les couvrant de papier par dessus, de crainte que la suye ne les gâte.

Ces langues demeureront ainsi pendues pendant quelque-tems ; & lorsqu'on jugera que la fumée les aura pénétrées, on les ôtera pour les serrer dans un endroit où l'humidité ne regne point. Il reste à present de les faire cuire pour les manger.

Maniere de cuire les langues parfumées.

Pour y réussir, on prend ces langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laisse jusqu'à ce qu'elles paroissent rassouplies & molasses : ce que voyant, on a soin de les ratisser, & de les laver ensuite dans plusieurs eaux ; de telle sorte que la derniere où ces langues auront été lavées soit presque claire.

Le tout ainsi observé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & des fines herbes, les assaisonnant de sel, de poivre & de clous de gérofle, pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'on juge qu'elles soient cuites, & ensuite on les tirera pour les essuyer & en ôter la peau, ce qui se fait plus facilement, lors qu'elles sont encore chaudes. Cette façon qu'on leur donne, contribue beaucoup à les rendre délicates ; & pour leur donner un relief qui ne leur est pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clous de gérofle ; & cela fait merveilles.

OBSERVATION.

Il faut remarquer que si l'on veut garder des langues, on ne doit point leur ôter la peau ; mais si on les veut manger promptement, on n'hésitera point de le faire, étant sujettes à durcir & à se dessécher, lorsqu'on les a pelées.

Langue de bœuf rôtie.

La langue de bœuf ayant été bouillie dans un bon bouillon, on en ôte la peau, puis on la pique de lard, pour la mettre rôtir à la broche ; il faut avoir soin de l'arroser avec un peu de beurre & de vinaigre, assaisonnés de sel & de poivre. Etant cuite, on la coupe par tranches, & on la fait mitonner dans un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, morilles, & mousserons, le tout passé à la casserolle, avec beurre, ou lard fondu & assaisonné.

Autre maniere d'accommoder les langues de bœuf.

On prend des langues de bœuf, qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de sel, & des fines herbes. Cela fait, on en coupe le bout du côté de la gorge, puis on en ôte la peau. Après cela on les larde de gros lardons à travers pour les mettre ensuite sur la braise, où on les fait cuite ; & il faut observer en les dressant dans un plat, de les fendre tout du long, afin que le lard paroisse ; & quand on les veut servir, on y fait un coulis, puis on les sert.

Langue de bœuf à la braise.

Après avoir ôté la gorge à vos langues, mettez-les sur la braise pour les peler proprement, puis lardez-les à gros lardons avec du jambon crud bien assaisonné, vous les mettrez ensuite dans un pot au fond duquel vous aurez mis des bardes de lard & des trenches de bœuf. Vous les assaisonnerez avec du sel, du poivre, des trenches d'oignons, & des fines herbes. Couvrez le tout avec des bardes de lard & des trenches de bœuf, & fermez bien le pot pour l'enterrer dans la braise, en mettant du feu dessous & dessus. Vous l'y laisserez 8 ou 10 heures pour faire cuire le tout, après ce tems-là vous le dresserez dans un plat à sec, & vous verserez par-dessus un coulis de champignons, ou un ragoût fait de champignons de truffes, de morilles, de mousserons & de ris de veau. Puis vous servirez les langues chaudement avec un jus de citron ou d'orange.

Langues de cochon fourrées.

Otez-en la prémiere peau en les échaudant dans de l'eau qui ne soit pas trop chaude, puis essuiez-les avec un linge & coupez un peu du gros bout. Prenez ensuite un pot dans lequel vous mettrez un lit de sel, de poivre, & de fines herbes ; puis un lit de langues en les pressant bien les unes contre les autres, & ainsi lit par lit ; enfin vous boucherez bien le pot, où vous les laisserez six ou sept jours. Après ce tems-là vous les retirerez & les laisserez égoûter de leur saumure.

Quand les langues seront bien égoûtées, vous prendrez de la robe ou chemise de cochon que vous couperez selon la longueur des langues ; vous ferez entrer chaque langue dans sa robe, que vous ficelerez par les deux bouts. Cela fait vous les suspendrez par le petit bout à une perche dans une cheminée & à telle distance les unes des autres, qu'elles ne puissent se toucher. Elles doivent être bien exposées à la fumée, on les y laisse quinze ou vingt jours jusqu'à ce qu'elles soient séches. Lorsqu'on les veut manger, on les fait cuire à la braise, ou bien dans du vin, un peu d'eau avec du sel & du poivre. On peut les garder près d'un an.

Langues de porc en ragoût.

Prenez langues de porc fraîches ; passez-les par la poële avec du lard, puis faites-les cuire dans un pot, avec du bouillon assaisonné de haut goût ; étant presque cuites, ajoûtez-y un peu de vin blanc, truffes, un oignon pilé, & de farine séche suffisamment. Faites mitonner le tout dans le même bouillon, jusqu'à ce que les langues soient cuites, & servez-les.

Langues de veau farcies.

Faites un trou dans la langue du côté de la gorge avec un couteau bien mince, passez ensuite le doigt tout du long, & mettez dedans un peu de farce faite avec des ris de veau, des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule. Ficelez ces langues ainsi farcies vers le trou, & mettez-les dans l'eau chaude pour les peler. Puis vous les ferez cuire à la braise comme les langues de bœuf ; quand elles seront cuites, vous les dresserez & les servirez toutes chaudes avec un ragoût par-dessus, garnies de fricandeaux.

Langues de mouton.

Quand je dirois que la langue de mouton est un des plus délicats morceaux qu'ait cet animal, je ne mentirois pas : l'expérience que nous en faisons, nous le fait trop voir tous les jours : disons donc de quelle maniere on les apprête.

Langues de moutons rôties.

On trouve qu'il n'y a rien de si bon que des lan-

gues de mouton à la grillade, lorsqu'on les sert grillées, avec de la mie de pain & du sel, & que pour sauce on fait bouillir ensemble du verjus, du bouillon, des champignons, du sel, du poivre, de la farine frite, de la muscade & du citron, & après qu'on sert ce ragoût bien proprement.

Langues de mouton à la sauce douce.

Lors qu'on veut manger les langues de moutons à la sauce douce, il faut, non pas les faire griller, mais les bien blanchir de farine, puis les bien faire frire dans la poële avec du bon beurre. Etant frites, on les arange sur un plat, puis on y donne la sauce que voici.

On prend du vinaigre, du sucre, un peu de sel, trois ou quatre clous de gérofle, de la canelle, & un peu de citron, qu'on fait bouillir ensemble; puis lorsque cette sauce est cuite, on y met un peu de poivre blanc, & un jus de citron, puis on la sert.

LANGUE DE BOUC. C'est une plante qu'on appelle autrement *viperine* ou *herbe aux viperes*. Un certain Alcibius en découvrit le prémier la vertu contre les viperes, car en ayant été mordu en dormant, il fut guéri en avalant le jus de cette herbe, dont il mit après le tout sur la playe. *Voyez* VIPERINE.

LANGUE DE CERF, ou SCOLOPENDRE, en latin *lingua cervina*.

Description.

C'est une plante qui pousse de sa racine, huit ou dix feuilles, & quelquefois davantage, longues ordinairement d'un demi pié, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue; sa graine naît sur le dos des feuilles dans des sachets membraneux, fendus dans leur longueur, & qui renferme un amas de coques entassées les unes sur les autres: chaque coque est presque ovale, entourée dans sa moitié d'un cordon par la contraction duquel ces coques se déchirent & répandent quelques semences. Sa racine est fibreuse & noirâtre.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux ombrageux & les vallées humides & pierreuses. Elle produit ses prémieres feuilles en Avril.

Proprietés.

Les feuilles de la langue de cerf cuites dans du vin sont bonnes aux morsures des serpens, tant pour les hommes, que pour les bêtes à quatre pieds, si on leur en fait prendre intérieurement. Etant prises en breuvage elles sont propres à la dissenterie & flux de ventre; on s'en sert communément aux accidens de la ratte. Son eau gargarisée sert à la luette relâchée, & aux ulceres du palais; on se lave aussi de cette eau, quand on a le palais écorché, & les gencives sanglantes. Cette plante est béchique & expectorante.

LANGUE DE CHIEN, en latin *cynoglossum*.

Description.

C'est une plante, qui a les feuilles semblables au grand plantain, mais elles sont plus petites & plus étroites, couvertes d'un cotton blanc, grassettes & disposées en rond.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux sablonneux, elle est commune dans les bois, & aux bords des chemins. Elle fleurit en Juin. Sa semence est mûre en Juillet.

Proprietés.

La décoction de la racine de la langue de chien faite dans du vin, bûe soir & matin, ramolit le corps: sert à la dissenterie, à la gonorrhée & aux catarres, d'où l'on fait des pilules de cinoglosse, qui étant prises deux heures après souper font dormir; quoiqu'il soit vrai de dire que l'opium, & la semence de jusquiame qui entrent dans ces pilules y contribuent peut-être plus efficacement; mais il est certain que cette racine a la proprieté d'adoucir beaucoup le sang. La dose de ces pilules est depuis six grains jusqu'à dix. Cette racine prise en infusion, ou en décoction, est très-utile pour adoucir les humeurs âcres, arrête les pertes de sang, & les hémorragies, & pour dessecher les ulceres internes, sur tout ceux des prostates, dans la gonorrhée virulente. Cette racine aussi bien que les feuilles, est astringente & vulneraire, rafraîchissante, pectorale, émolliente, propre dans l'ardeur d'urine, dans la toux convulsive & opiniâtre, dans les cours de ventre, & dans la dyssenterie. Elle amollit & guérit les tumeurs scrophuleuses, étant appliquée dessus, en cataplâme. Elle est efficace dans la fiévre tierce en l'appliquant sur le nombril du malade, dans le tems du frisson. Le suc des feuilles mêlé avec un peu de miel, & de thérébentine, en consistance d'onguent, guérit les gersures, & les tumeurs du fondement. Ses racines appliquées font renaître le poil tombé par pelade. Ses feuilles pilées & appliquées sur la brûlure & le feu volage, sur les vieux ulceres, playes & inflammations, sur les douleurs, sur les fluxions, sur les hémorroïdes, profitent grandement. On en fait un onguent singulier pour les playes, avec leur jus, du miel rosat & de la théŕébentine. On en fait aussi des pilules pour arrêter les catarres violens.

LANGUE DE SERPENT, en latin *ophioglossum*. Petite serpentaire, herbe sans couture.

Description.

C'est une plante qui produit une feuille, qui est grasse, & semblable à celle du plantain d'eau, du bas de laquelle sort une petite tige, qui a à la cime une certaine languette pâle, approchant de celle d'un serpent; ce qui lui a doné son nom. Sa racine est menue, divisée en peu de capillamens.

Lieu.

Cette plante naît dans les fonds humides. Mais elle ne dure que depuis le milieu de Mai, jusqu'à la fin de Juin.

Proprietés.

La langue de serpent desséche sans beaucoup de chaleur; elle est fort bonne pour souder les blessures, & encore pour les ruptures & descentes de boyaux, sur-tout des enfans. Les feuilles fraîches appliquées sur les blessures, les guérissent admirablement; toute la plante cuite dans du gros vin, est bonne aux yeux pleureux, les lavant souvent de cette décoction. On en fait de l'huile, comme on fait de l'huile rosat, qui sert aux mêmes choses. Il y en a qui l'estiment autant que celle de mille-pertuis. L'huile qu'on tire de la langue de serpent, par infusion, est très-propre dans les maux violents de la gorge, on en donne quelques cuillerées au malade, & on en graisse extérieurement la partie affligée.

LAP

LAPIN. C'est un animal de la grosseur d'un chat médiocre, qui se cache dans les bois, où il creuse des terriers pour se retirer. Il a les oreilles fort longues & une queue courte, mais fort garnie de poil. Sa couleur est ordinairement grise & blanche. Lorsque le lapin est jeune, on lui donne le nom de lapereau.

Les lapines commencent à faire des petits à fix mois, elles portent pendant trente jours, & font tous les mois cinq ou fix lapereaux. Quand la lapine eft vieille, on l'appelle *haze*.

On diftingue deux fortes de lapins, les uns font de garenne & les autres de clapier ou domeftiques.

De la différence des lapins de garenne à ceux de clapier.

Il eft bon de favoir la différence qu'il y a entre un lapin de garenne & celui de clapier. Le prémier a le poil plus roux & moins épais, le corps plus agile, moins gros & d'un naturel plus éveillé & qui tient plus du fauvage; fa chair eft plus délicate, à caufe de cet air de liberté qu'il refpire, & n'eft pas fi mélancolique, que celui du clapier. Car ce fecond à qui la nourriture profite davantage, à caufe du peu d'exercice qu'il prend, eft d'une nature plus privée, a le corps plus gros & plus gras, eft d'un tempérament moins alerte, il a les yeux plus endormis & moins gais. Nonobftant tout cela, on fe fert de lapins de clapier pour peupler les garennes, mais c'eft qu'on faura auffi, que par la fuite du tems, ces animaux fe dépouillant de ce naturel groffier, en reprennent un autre plus fubtil & deviennent en un mot vrais lapins de garenne.

Pour ne pas fe tromper dans le choix des lapins, il faut favoir qu'on connoit un lapin de garenne, quand le poil qu'il a au pié, & deffous la queue eft de couleur rouffe, & il faut bien prendre garde fi on n'a point fait brûler un peu le poil pour le rouffir, ce qu'on peut reconnoitre facilement, en le portant au né, pour voir s'il ne fent point le rouffi, ou en effaçant cette marque avec de l'eau. On peut le diftinguer auffi pour le goût en le mangeant, mais alors, il eft trop tard & inutile de s'en appercevoir.

Lapins en fricaffée.

Un lapin fricaffé eft quelque chofe d'excellent, lors que la fricaffée en eft bien faite. Pour y réuffit on prend un lapin qu'on coupe par morceaux, qu'on paffe à la poële avec du lard fondu. Cela fait, on y met pour le faire, du bouillon, qu'on affaifonne de fel, de poivre, de fines herbes, de ciboulettes & de mufcade. Etant cuit comme il faut, mettez-y avant de le tirer, des jaunes d'œufs avec du verjus, & le mangez.

On obfervera que ce que je viens de dire des lapins, fe doit obferver à l'égard des lapereaux, puis qu'ils ne différent entr'eux feulement que de l'âge.

Lapins rôtis.

Lors qu'on veut faire rôtir un lapin, on le pique de fin lardon, ou bien on le barde, ou faute de lard on l'arrofe de beurre en cuifant, & fitôt qu'il eft cuit, on le met dans un plat, & on le fert avec une fauce à l'eau affaifonnée de fel, & de poivre blanc. Il faut faire attention, en vuidant le lapin, d'y laiffer le foye, afin de le délayer dans la fauce.

Lapins en ragoût.

Ayez un lapin, coupez-le en quatre, lardez-le de gros lard, paffez-le à la poële avec du lard fondu, mettez-le cuire dans une terrine ou cafferole avec du bouillon & un verre de vin blanc, le tout affaifonné de poivre & de fel; joignez-y de la farine frite avec de l'orange, & lors que la cuiffon eft faite, fervez-le pour être mangé chaudement. *Voyez* VENAISON.

Degats que font les lapins & des moyens de les en empêcher.

Les lapins font de très-grands dégats, & malheur à ceux qui, non loin d'eux, ont des héritages cultivés; car foit bleds de toutes fortes, foit vignes, leurs dents n'épargnent rien que ce qu'on leur peut empêcher d'attraper : bien avifé auffi eft celui qui aime mieux ne point avoir de terre ni de vigne, que d'en poffeder fi près des garennes; mais fur-tout des vignes, dont ils broutent les bourgeons, quand ils commencent à pouffer, ce qui leur caufe un dommage très-confiderable, & qui feroit [illegible] danger de tout perdre, fi l'on ne favoit y apporter le remède qui vient dans la naiffance de ce bourgeon.

Prenez des petits bâtons fort minces, bien fecs, & de bois de faules; faites fondre du fouphre & trempez-y un bout, puis mettez l'autre dans terre; les bâtons étant ainfi préparés & diftans d'une toife l'un de l'autre, mettez-y le feu, & cela empêchera que les lapins qui haïffent cette odeur, n'entrent dans quelque vigne que ce foit, fur le bord de laquelle ces bâtons auront été plantés.

Cette odeur dure pendant quatre ou cinq jours, au bout defquels il faut recommencer encore, jufqu'à deux fois, ce qui fait quinze jours, au bout defquels le bourgeon de la vigne s'eft fortifié, & mis hors de l'infulte de ces animaux.

Des ennemis des lapins & des moyens de les détruire.

Un des principaux ennemis des lapins eft le ferpent, cet infecte vénimeux les détruit & les dévore toutes les fois qu'il en trouve l'occafion; & c'eft pour eux auffi un monftre fi terrible, qu'il eft feul capable de leur faire deferter la garenne, fi l'on ne trouvoit des moyens pour empêcher ce defordre; il n'y en a point de meilleur qu'en banniffant loin des lapins, cet ennemi qui leur fait tant la guerre, & pour y réuffir, on a foin, lorfqu'on dreffe une garenne, d'y planter quantité de frênes : ce bois, difent les Naturaliftes, a beaucoup d'antipathie avec le ferpent, qui fuit, fur-tout l'ombre de cet arbre avec tant de précipitation, que pour l'éviter, on tient qu'il fe jetteroit plutôt à travers du feu que de paffer deffous.

Les renards ne dreffent pas feulement des embuches aux poules, mais veillent encore à furprendre les lapins, dont ils font un très-grand dégat, fur-tout lorfque ces cruels ennemis font en grand nombre. La chaffe eft le feul moyen de les détruire, c'eft pourquoi il ne faut pas être négligent à la leur donner.

Ce n'eft pas encore affez que ces ennemis dont je viens de parler, les lapins en ont encore d'autres qui ne font pas moins dangéreux; les chiens & les chats, tant domeftiques que fauvages, les perfécutent cruellement. Donnez-leur auffi fortement la chaffe, tendez-leur des pieges & par-là vous trouverez le moyen de faire une garenne.

Les lapins fe prennent au furet, fans furet, à l'afut, avec des poches, des panneaux & autres manieres dont nous allons parler.

Moyen pour prendre les lapins au furet, en une garenne.

Ayez un bon chien baffet, faites-le chaffer une heure durant dans la garenne, afin d'obliger tous les lapins de fe terrer.

Quand ils y feront, prenez le chien & l'attachez, après cela, allez fur les clapiers pour tendre les poches fur tous les trous.

Ouvrez la pochette & tendez-la deffus le trou, comme une ferviete, en forte qu'elle déborde beaucoup par-tout, paffez la ficelle dans la boucle, & pareillement la ficelle, qui paffe dans la boucle, & fi vous n'avez point affez de filets, bouchez le refte des trous avec quelques pierres ou herbages; car il

n'en faut pas laisser un seul sans le fermer parceque les lapins pourroient sortir par cet endroit. Tous les trous étant aussi fermés, vous attacherez une petite sonnette au cou du furet, & le mettrez dans le trou en levant un peu le filet, pour lui donner passage, & lors qu'il sera dedans, ne parlez, ny ne remuez point, il fera sa chasse. Le premier qu'il trouve, il le poursuit tant qu'il soit sorti, si bien que le lapin fuyant & voulant quitter le terrier, il donne dans une des poches & s'enferme ; il faut être prompt à le retirer, & si faire se peut, que le furet ne le voye point, afin qu'il ait plus de courage à l'y retourner chercher, ce qu'il fait aussi-tôt, forçant à sortir les prémiers qu'il rencontre, ou les prenant. Quand il ne rencontre rien, il vient au trou pour sortir, & s'il ne veut pas retourner, il faut lui souffler & crachoter sur le nés, il rentre & cherche encore. Si vous prévoyez qu'il n'y peut rien avoir, retirez-le & mettez-le en quelque autre trou plus éloigné ; s'il fait de même, c'est une marque qu'il n'y a rien, il faut plier les filets, & chercher d'autres terriers meilleurs.

Quelquefois le furet trouve un lapin endormy, il le surprend dans un coin, il le tue, en boit le sang, se couche dessus & s'y endort ; en ce cas on est obligé de le perdre, ou de l'attendre jusqu'à ce qu'il s'éveille, ce qui dure souvent cinq ou six heures, c'est pourquoy portez une arme à feu pour tirer trois ou quatre fois dans les trous afin de l'éveiller ; aussitôt qu'il le sera, il sortira, mais il faut toujours le laisser dormir une heure avant que de tirer, autrement vôtre bruit seroit inutile.

Quand vous prendrez des femelles, vous les remettrez pour ne pas dépeupler la garenne, & leur fendrez les oreilles, afin qu'elles ne soient point tuées par les personnes que vous enverrez quelquefois à l'affut.

Pour faire sortir les lapins hors du terrier sans furet.

Prenez de la poudre d'orpiment, & du souphre, & des savates, ou du parchemin, ou du drap qu'il faut brûler à l'entrée des trous du terrier, où le vent donne. Il faut tendre les poches au dessous du vent.

Autrement.

Mettez une ou deux écrevices dans les trous du terrier. Elles feront sortir les lapins sans faute.

Moyen de faire les pans contre-maillés pour prendre les lapins.

Les pans se font de la même façon que les baliers à perdrix, comme on le peut voir dans son lieu. Les aumés en peuvent être de mailles quarrées ou à lozanges, larges de six ou sept pouces chacune. De quelque maniere qu'on les fasse en mailles à lozanges, ou mailles quarrées, il faut consulter l'article des filets où il en est parlé, & les faire de ficelle assez forte. Les mailles de toile doivent être d'un pouce & demi, ou deux pouces de large, & de fil retors en trois brins.

La hauteur du pan sera de trois ou quatre pieds, & la longueur à discretion, il faut que la toile soit au moins deux fois aussi longue & large que l'aumé, on y met des piquets qui s'attachent de quatre pieds en quatre pieds, & on coud les deux autres ensemble, faisant tout le reste comme les baliers.

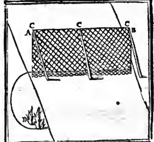
De deux façons de pan simple.

On a representé ci-dessous dans les articles 1. & 3. deux figures de pan simple, faites de mailles en lozanges, on les peut faire de mailles quarrées si l'on veut. La maille sera d'un pouce & demi de large de fil bien fort, & retors en trois brins. Si on les fait de mailles à lozanges, il leur en faut donner vingt-quatre de levûre, & trois toises de longueur, puis passer une grosse ficelle dans toutes les dernieres mailles du bord de la longueur, tant au haut qu'au bas teindre le tout en couleur brune, comme on l'a enseigné sur le mot FILET.

Le pan de mailles quarrées sera meilleur, que ceux dont on vient de parler. Auquel cas on lui donnera cinq pieds de largeur, ou hauteur, & trois ou quatre toises de longueur, selon le lieu où il devra servir, il ne sera pas besoin de passer aucune ficelle autour de ce dernier, parce qu'il sert d'une autre façon que le prémier, ainsi qu'on le verra ailleurs où vous en apprendrez l'usage.

Moyen de prendre des lapins & des lievres avec un filet appellé pan ou panneau simple.

I. On tend ces sortes de filets dans un chemin ou à quelque passée d'un bois, parceque les lapins & les lievres suivent toûjours le lieu le plus aisé & le plus battu. Mais on doit observer de ne tendre que dans le lieu où le gibier & le vent viennent d'un même côté ; si cependant on ne pouvoit prendre cette précaution, il faudroit au moins que le chasseur prit le dessous du vent, afin de n'être point découvert.



Supposant que A B soit un chemin ou plûtôt une passée, prenez trois ou quatre bâtons C, C, C, longs de quatre pieds chacun & gros comme le pouce, pointus par le gros bout qu'on pique en terre, & un peu courbés par le petit bout d'en haut. Fichez-les en terre un peu en penchant en droite ligne, & éloignez à égale distance les uns des autres.

Ensuite vous prendrez vôtre filet & l'attacherez par les dernieres mailles d'enhaut, de la maniere que la figure ici representée le fait voir, & ensorte qu'il tienne si peu, que si-tôt que le lapin ou le lievre viendra à donner dedans, il tombe aisément.

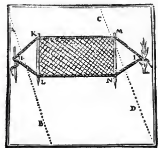
Ce filet tendu, éloignez-vous à dix ou douze pas, & cachez-vous à coté du chemin dans quelque buisson D, d'où vous puissiez facilement découvrir le gibier.

Observez deux choses, la prémiere est que ce buisson ne soit point à contre-vent comme nous l'avons déja dit. La seconde est qu'il ne faut point passer par la voye de l'animal, pour ne lui laisser aucun sentiment de l'homme, mais suivre la voye ponctuée, comme la figure le montre.

Autre sorte de panneau dont les paisans se servent pour prendre les lapins, & les lievres.

II. Le pan, dont on vient de parler dans l'article

précedent, est commode à tendre quand le tems est calme; mais par un grand vent, il est difficile de le tenir en état, & quelquefois si on n'est bien prompt, le gibier s'échape. En voici un autre qui est plus utile & plus assûré; mais aussi plus embarrassant. Sa forme est représentée dans la figure ici jointe.



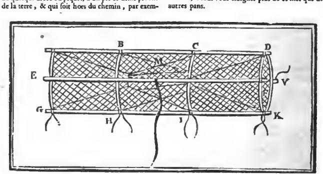
Pour tendre ce filet, il faut faire les mêmes observations que ci-dessus, considerez que les lignes A B & C D marquent les extrémités du sentier, & il faut avoir deux bâtons K L, M N, longs chacun d'environ quatre pieds, & gros comme deux ou trois fois le pouce. Ces bâtons doivent être coupés bien uniment à chaque bout. Lorsque vous serez sur le lieu, prenez les deux bouts des ficelles qui sont d'un même côté du filet, & attachez-les ensemble au bas de quelque arbre ou piquet, à un pié & demi proche de la terre, & qui soit hors du chemin, par exem-

ple à la lettre H. Faites-en autant à l'autre côté I, & que les ficelles soient assez lâches dans le milieu, pour pouvoir poser les bâtons entre les deux, que vous ajusterez en cette sorte.

Prenez le bâton K L, & portez-le au bord du chemin d'un bout à terre sur la ficelle L du bas du filet, & mettez l'autre ficelle du haut sur l'autre bout K du bâton, & cheminant tout au travers du chemin par derriere le filet, tenez bien avec la main la ficelle d'en-haut, afin que le bâton ne se defasse point, puis étant à l'autre rive du chemin, accommodez le bâton M N ainsi que l'autre, faites si bien qu'ils panchent un peu tous deux du côté par où doit venir le lievre; de façon que l'animal venant à donner dans le filet, il fasse sortir les bâtons d'entre les ficelles, & s'enveloppe, à cause que les mailles venant à s'assembler, donnent suffisamment de la poche au filet, pour y retenir le lievre, ou autre bête enfermée.

Pour prendre lievres & lapins avec un panneau double.

III. On peut se servir du pan double, qui sera moins embarrassant que les deux précedens, mais il s'apperçoit aussi de plus loin que les autres. Ce filet est bon principalement dans les chemins où courent les lapins, qui quelquefois vont cinq ou six les uns après les autres, & se peuvent prendre, parce que ce pan ne tombe point. Je montre en ce lieu la maniere de s'en servir par la description de la prémiere figure de la prémiere table; je suppose que vous ayez observé ce que j'ai dit ci-dessus, que les lignes ponctuées marquées des lettres A B C D, soient toûjours les bords du chemin. Picquez un des bâtons du pan à la lettre E, & un autre au milieu F, & ainsi des autres, tant que le passage soit tout fermé, puis retirez-vous dans le buisson ou sur un arbre, comme j'ai dit cidevant, il faut vous éloigner plus de ce filet que des autres pans.



O B S E R V A T I O N S.

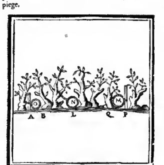
Il est à remarquer qu'on ne peut prendre avec le pan double que des lievres & lapins; mais avec les autres on prend les renards, les blereaux, les lievres, les lapins, les chats, les putois, & les loups. C'est pourquoi si vous croyez qu'il en doive passer le long du chemin où vous tendez, portez avec vous une fourche de fer ou quelqu'autre ferrement, afin de le tuer promptement, avant qu'il ait rompu le filet.

La vraye heure de tendre ces trois sortes de pans, est le matin à la pointe du jour, & d'y guetter jusqu'à une demi-heure après que le soleil est levé, principalement durant les grands jours, & le soir une demi-heure avant le soleil couché jusques à la nuit toute close.

Pour prendre les lapins la nuit.

IV. Les lapins qui vont manger dans un jardin non clos de murailles pendant la nuit, se prennent plus facilement aux colets, mais ils n'y demeurent gueres; car d'abord qu'un lapin se sent arrêté, au lieu de tirer comme fait le lievre, il détourne la tête & trenche le colet avec les dents: il y a quantité de lieux à la campagne où les lapins gâtent les jardins qui ne sont pas enclos de murailles, & cependant on ne peut les en empêcher, à cause qu'ils n'y vont que de nuit fort tard, & lorsqu'on peut les découvrir pour

pour les tuer, si telle chose vous arrive, usez de ce piege.



Piquez tout au bord de la haye du Jardin, un morceau de bois ou piquet T, gros comme deux fois le pouce, long d'environ un pié, ayant à un pouce du bout d'en haut, un trou à mettre le bout du petit doigt. Ayez un coler de leton, attachez au bout une ficelle un peu forte, laquelle vous passerez dans le trou du piquet, vous la lierez au bout de quelque branche forte, que vous tiendrez pliée comme celle qui est marquée R. Cela fait, vous aurez un petit bâton un peu moins gros que le petit doigt, que vous ficherez dans le trou, ensorte que la branche s'en retournant ne puisse attirer le colet après soi, qui sera retenu par le petit bâton S, à cause du nœud que font le colet & la ficelle attachés ensemble. Après cela, étendez & ouvrez le colet V de la grandeur de la muce, de façon que les lapins ne puissent passer sans mettre la tête dedans. Le prémier qui voudra entrer, ayant passé la tête, pensera tirer pour couper ce qui le tient arrêté, il fera tomber le petit bâton du trou, qui donnera la liberté à la branche de s'en retourner: de cette maniere le gibier s'étranglera.

Pour prendre les lapins de jour avec des pans doubles.

V. Pendant le jour, les lapins vont s'ébattre & manger parmi les buissons, dans les genêts & hayes un peu fortes, où il se retirent lorsqu'ils entendent du bruit, & si on les presse en frappant les hayes, ou qu'un chien les poursuive, ils fuyent vers leurs terriers. Si vous voulez en prendre, ayez un ou plusieurs pans doubles faits ainsi que j'ai montré ci-dessus, & soyez informé de quel côté sont les terriers, afin de tendre toûjours le filet vers cet endroit; puis allez vous promener de côté & d'autres dans les lieux où il peut y avoir des lapins; & lorsque vous verrez une haye ou un buisson un peu fort, n'en approchez point plus près de dix ou douze pas, & piquez les filets en demi cercle, fermant aux lapins le chemin des clapiers, & retournez pat derriere la haye ou buisson, frapper d'un bâton ou de quelqu'autre chose. S'il y en a quelqu'un, il voudra sortir, & croyant s'aller promptement retirer dans son trou, il se jettera dans les filets, d'où vous le retiretez aussi-tôt, parce qu'il ne manqueroit point de les couper. Quand vous l'aurez pris, pliez les pans & cherchez quelqu'autre endroit où il s'en pourra trouver.

Pour prendre des lapins avec un chien d'une maniere assurée.

V I. Lorsqu'on sçait l'endroit des terriers, il est important d'avoir un bon chien basset, ou briquet, & lorsque vous voudrez avoir le divertissement de cette chasse, soyez du moins deux personnes, dont l'une s'en ira sur les clapiers, & piquera les filets tout autour, ensorte qu'il n'y ait pas un trou qui ne soit renfermé dans l'enclos des pans; puis il se retirera en quelque endroit, d'où il puisse voir ou entendre quand un lapin sera pris. L'autre personne qui tiendra le chien, étant averti que le tout sera tendu, il le fera chasser un peu loin en sifflant & parlant à lui, pour l'exciter & lui donner de l'ardeur, afin qu'il poursuive vivement son gibier, lequel voulant se sauver dans les trous se logera dans les filets, d'où le guetteur le retitera promptement. L'autre personne reprendra le chien pour le faire chasser derechef, vous continuerez toûjours jusqu'à ce que vous en ayez pris assez.

On a déja dit que la vraye heure de trouver les lapins hors des terriers, est le matin jusqu'à six ou sept heures, & depuis onze heures, jusqu'à une, & le soir une heure ou deux avant que le soleil se couche, principalement quand il fait sec; ce n'est pas qu'on n'en puisse bien rencontrer hors le trou, mais on en trouvera encore davantage aux heures que j'ai dit.

S'il se rencontre par hazard qu'il y ait tant de trous au lieu où vous voulez tendre, ou qu'ils soient éloignés les uns des autres, de telle façon que les pans ne puissent tout enclore, il faut les mettre du côté où il y a plus d'apparence que les lapins aborderont, & fermer les trous plus écartés avec quelques pierres, branches, ou herbiers.

Pour prendre les lapins de jour avec des petits filets nommés poches.

V I I. Les poches à lapins sont des filets qui se font en façon de bourse, que je propose.

Ayez deux ou trois douzaines de poches, & vous en allez aux clapiers, en mettre une sur chaque trou en cette sorte; ouvrez & étendez le filet sur le trou, & puis attachez la ficelle, qui passe dans la boucle, à quelque branche de taillis ou piquet & l'autre ficelle qui entre dans la boucle qu'il faudra lier de même à un piquet ou branche, & ainsi de toutes les autres poches.

Si vous n'avez pas assez de filets pour couvrir tous les trous, bouchez ceux qui resteront avec quelques pierres, feuilles, branches ou herbiers; puis placez-vous dans un lieu, d'où vous puissiez voir toutes les poches, afin d'y courir lorsqu'il y aura quelque lapin pris & y étant, ne remuez point & ne faites aucun bruit pendant qu'une autre personne ira avec un chien chasser dans le bois pour contraindre les lapins de fuir vers leurs clapiers. Lorsqu'ils s'enfuiront ils se jetteront tout d'un coup dans les pochettes, d'où il faudra les retirer promptement, & retendre comme auparavant.

Les lapins se prennent plus facilement à ces sortes de filets qu'à des paus, parce qu'ils ne paroissent pas tant.

L A P I S *sauvage.*

Description.

C'est une plante qui a les feuilles fort grandes, & la tige haute de deux coudées, avec quantité de fleurs à la cime, qui sont rougeâtres. Sa graine est enfermée dans de petites gousses tuilées. Sa racine est grosse & dure comme du bois.

Lieu.

Cette plante croît non-seulement dans les lieux marécageux, mais encore sur les montagnes, quand le terroir est gras & sur-tout aux lieux où les vaches ont accoutumé de passer la nuit. Elle fleurit en Juin.

Proprietés.

Le lapis sauvage a toutes les vertus & proprietés du lapathum, en quelque façon par sa qualité séche; mais il a cela de particulier qu'il purge la bile, mais plus foiblement que la rhubarbe, à cause de quoi on l'appelle hippolapathum latifolium, & rhubarbe des Moines. Étant cuit dans du vinaigre & appliqué extérieurement, il guérit la gale.

LAQ

LAQUAIS. C'est un valet de basse condition que l'on prend pour servir, & qui porte la livrée.

Le devoir des laquais d'un grand Seigneur, est d'apprendre & de s'appliquer à le bien servir, lui être entierement fidelles, tout voir & tout entendre sans rien dire qui lui puisse préjudicier. Quoique leur état soit des plus médiocres, cela n'empêche pas que la vertu ne s'y puisse rencontrer; & mille gens des plus élevés dans les affaires en rendent un assez bon témoignage. Pour tâcher d'imiter ceux-là, & d'attraper quelque chose de leur fortune, il faut qu'un laquais soit adroit, honnête & civil à tout le monde; qu'il ne soit point jureur, yvrogne, ni débauché, flateur, rapporteur, ni menteur, qu'il n'abandonne point le Seigneur quelque part où il puisse le mener, qu'il se garde de s'entretenir jamais avec qui que ce soit des affaires secretes dont il pourroit avoir connoissance; qu'il ait bien soin de tous ses interêts autant que sa condition le peut permettre, qu'il nettoye bien ses souliers & ses bottes, lorsqu'il faut qu'il le fasse; qu'il porte bien le flambeau, & qu'il se fasse un principe de toujours bien obéir à son Ecuyer en tout ce qu'il lui commande pour le service du Seigneur, & d'être ponctuel aux ordres du Maître-d'Hotel, aux heures du repas pour servir à porter les viandes sur table; il doit aussi prendre garde & s'appliquer à bien faire les commissions qui lui sont données, s'en acquiter avec adresse & diligence, & en rapporter une réponse exacte & fidelle, & sur toutes choses bien garder le secret; c'est par-là qu'un laquais parvient à quelque chose de bien plus considerable, & qu'il oblige le Seigneur à lui servir d'appui & de patron tout le reste de sa vie.

LAQUE, ou LACQUE. Ce nom convient à plusieurs drogues qui servent aux Peintres, aux Enlumineurs, aux Teinturiers, & aux Apoticaires. On employe aussi une des especes de laque, pour rougir la cire d'Espagne.

Les Peintres mettent en œuvre trois sortes de laque. La prémiere est appellée laque fine, ou de Venise. Nous avons maintenant en France le secret de la faire aussi parfaitement que les Italiens.

Maniere de faire la laque.

Il faut réduire en poudre des os de séche, & colorer cette poudre avec une teinture de cochenille mettoque, de bresil de Fernambouc bouillis dans une lessive d'alun d'Angleterre calciné, d'arsenic, de natrum, qu'on appelle communément soude blanche, ou de soude d'Alicante. Ensuite on en fait une espece de pâte, & on la forme en trochisques. Pour la rendre plus rouge, on y ajoûte du jus de citron, & pour la rendre plus brune, on y méle de l'huile de tartre. La bonne laque doit être tendre & friable.

La seconde espece de laque dont se servent les Peintres, est nommée laque platte, ou colombine. Pour la faire, on met bouillir des tontures d'écarlatte dans la lessive dont nous venons de parler tout-à-l'heure, & que l'on jette après l'avoir passé sur la poudre de craye blanche, & d'alun d'Angleterre. Ensuite on fait une pâte qu'on met en tablettes quarrées, de l'épaisseur d'un doigt ou environ. La laque colombine de Venise, est préférable à celle qui se fait en France & en Hollande, parce que le blanc qu'on employe à Venise, est plus propre à recevoir & à conserver la vivacité de la couleur.

La troisiéme sorte de laque, dont se servent les Peintres, n'est autre chose qu'une teinture de bois de Fernambouc, qu'on tire par le moyen des acides.

La laque des Enlumineurs est une teinture qu'on tire des fleurs par le moyen de l'eau-de-vie, ou d'une lessive d'alun & de soude. La laque rouge se tire du pavot rouge, ou du coquelicot; la bleuë, de l'iris, ou de la violette; la jaune, de la fleur de genêt, ou de souci.

La laque des Teinturiers, est une espece de cire, ou la gomme rougeâtre, dure & transparente; elle nous vient des Indes, & principalement des Royaumes de Pegu, & de Bengale. C'est l'ouvrage de certaines mouches, ou fourmis, de ces païs-là. La meilleure est celle qui est très-claire, sans mélange de gomme noire, ni d'ordure, bien fondante, & qui teint la salive en rouge quand on la mâche.

Cette laque a divers noms. On l'appelle laque en bâton quand elle tient encore aux bâtons, où les mouches l'ont attachée; laque en gomme, quand elle a été fondue & applatie; laque en oreilles, quand elle est formée en façon d'oreille; celle-ci est la plus parfaite, mais elle est extrémement rare.

La laque, ou cire à cacheter, ne se fait point en Espagne, comme bien des gens se l'imaginent; & même les Espagnols ne s'en servent pas; mais on fait en France cette cire rouge, avec la laque en gomme, colorée de vermillon. On en fait aussi avec la résine mêlée d'un peu de poudre de laque, & de blanc de sere, pour lui donner de la consistance; on la rougit avec le vermillon, & on la passe ensuite dans la laque en bâtons, fondue & bien colorée; mais cette derniere cire ne vaut pas grand chose.

La laque qui est en usage en Médecine, n'est autre chose que le cancamum, qui est une gomme que produit un arbre de Moyenne hauteur, & dont les feuilles approchent beaucoup de celle du myrrhe. Il croît dans l'Afrique, principalement au Bresil, & dans l'Isle de saint Christofle. Le cancamum paroît composé de quatre especes de gommes toutes differentes, liées ensemble, mais parfaitement distinctes. La prémiere est comme une espece d'ambre; la seconde ressemble à l'arcançon; celle qui suit, est de couleur de corne; & la derniere, est celle qui est commune, & qu'on nomme gomme animée. On s'en sert pour les playes, & pour appaiser la douleur des dents. Cette laque est fort commune, mais les autres trois sont très-rares.

Belle laque de Venise.

On met une livre de cendres gravelées de Montpellier dans un chaudron, & l'on y verse vint-cinq pintes, mesure de Paris, de belle eau de fontaine, ou de riviere; puis on laisse dissoudre pendant vingt-quatre heures, après quoi ayant fait bouillir la dissolution pendant un quart d'heure, on la passe par la chausse de toile, & on reçoit la filtration dans une terrine. Si elle ne passe pas claire d'abord, il faut la laisser couler jusqu'à ce qu'elle passe claire; & alors on met une autre terrine bien nette à la place de la prémiere, & l'on jette dans la chausse la lessive troublé qui avoit passé d'abord. Le tout ayant été tiré au clair par la filtration, on le remet dans le chaudron, après l'avoir bien écuré & nettoyé, & ayant fait bouillir la lessive, un bouillon seulement, on y jette deux livres de tontures d'écarlatte; qu'on fait bouillir jusqu'à ce qu'elles deviennent blanches. Alors vous

filtrez votre lessive par la chausse de toile, ou par un autre linge, vous servaut d'un poëlon de terre, pour la tirer du chaudrou, & vous aurez soin de bien presser l'écarlatte, afin qu'elle se décharge de toute la couleur. Quand toute la teinture sera filtrée, vous la remettrez dans le chaudron qui aura été bien écuré, & bien nettoyé pour la troisiéme fois, puis vous ferez dissoudre une demi-livre d'alun de Rome dans une pinte d'eau de fontaine, ou de riviere, la plus claire que vous pourrez trouver. Cette dissolution se doit faire sur le feu, dans un poëlon de cuivre, ou de terre vernissé. Il faut ensuite la filtrer promptement, & la verser dans la teinture, ayant soin de remuer avec un petit bâton, jusqu'à ce que l'écume soit dissipée; puis ayant fait bouillir ce mélange environ un petit quart d'heure, on le passe par la même chausse, comme auparavant; & l'on y verse en même-tems une pinte d'eau de fontaine, ou de riviere, dans laquelle on a fait bouillir une livre de bois de Fernambouc coupé par moreeaux, & concassé, & qui aura été auparavant passée par un linge. Le tout étant passé par la chausse, on y versera encore environ un demi setier d'eau de fontaine, après quoi on tirera la laque avec une grande cuiller de bois, & on l'étendra sur des plaques de plâtre, de trois doigts d'épaisseur, & de demi pié en quarré, garnies de morceaux de toile de leur grandeur, pour empêcher que la laque ne s'attache au plâtre.

Nota. Il faut toûjourt filtrer la lessive, jusqu'à ce qu'elle ne paroisse plus rouge.

Belle laque colombine.

Mettez dans un pot de terre neuf & vernissé; une demi livre du plus beau bois de Fernambouc, coupé par morceaux, & broyé dans un mortier de fer, versez par dessus deux pintes du plus fort vinaigre de vin rouge, & faites infuser à froid pendant quarante heures. Ensuite ayant fait bouillir l'infusion une demi heure, ajoûtez-y une once de bon alun de Rome réduit en poudre, & faites bouillir encore peudant trois quarts d'heure, ou jusqu'à la dissolution de l'alun. Après cela ôtez le pot du feu, mettez-y la rapure d'une douzaine d'os de seche, puis remettez le pot au feu, & remuez bien avec un bâton de canne, jusqu'à ce qu'il s'éleve avec une mousse au dessus de la teinture, ensuite retirez le pot, & lui ayant mis son couvercle, laissez reposer pendant huit jourt, ayant soin de remuer la matiere avec le bâtou ci-dessus, quatre fois chaque jour. Au bout de ce tems là, vous remplirez une terrine de sablon blanc, jusqu'à trois doigts de son bord, puis y ayant enterré votre pot jusqu'à moitié, vous mettrez le tout sur le fourneau, jusqu'à ce que la matiere soit prête à bouillir. Alors l'ayant tirée du feu, & coulé la liqueur par un linge bien blanc, vous la mettrez dans deux cucurbites de verre de Lorraine, d'une pinte, ou environ, lesquelles vous placerez dans la terrine à moitié pleine de sablon froid, & vous mettrez cette terrine sur le fourneau, l'y laissant jusqu'à ce que la liqueur commence à frémir. Alors il faudra l'ôter & laisser refroidir, ensuite vous laisserez reposer votre laque pendant douze jours, au bout desquels vous pourrez vuus en servir.

LAQUE. *Voyez* COULEUR. GOMME-LAQUE.

LAR

LARD. C'est une graisse ferme qui tient à la coine du cochon, & qui s'étend tout le long de son dos.

Qualités du lard.

Cherchez le lard le plus vieux, pourvû qu'il ne soit pas rance, lardez-le de grains d'avoine, de sorte qu'un

grain touche l'autre de tout côté; mettez ensuite le feu à l'avoine, ayez soin de recueillir sur une assiete tout ce qui en découlera, pour vous en servir dans toutes les tumeurs malignes & autres, comme charbons, froncles, &c.

Omelette au lard.

Prenez le gras d'un quarteron de lard ou environ, ôtez les levûres & coupez le lard en petits morceaux, qui soient gros à peu près comme une noisette, faites-le fondre en la poële, & lorsqu'il commencera à se secher, versez-y six ou sept œufs battus & salés, s'il est besoin.

Autre maniere.

Cassez six oa sept œufs, ajoûtez-y un demi quarteron de lard coupé menu, & du sel autant qu'il en est besoin, battez le tout ensemble, versez-le dans la poële, en laquelle il y ait autant qu'il en est besoin de beurre à demi roux, ou de moëlle fondue, & faites cuire l'omelette.

LARGE, faire large; se dit en Fauconnerie, de l'oiseau, lorsqu'il écarte les aîles, ce qui marque en lui une santé parfaite.

LARME de plomb. Terme de chasse. C'est une espece de petit plomb dont on se sert pour tirer aux oiseaux. Ce terme est fort usité parmi les Chasseurs.

LARMIERS. Terme de chasse. Ce sont deux fentes qui sont au dessous des yeux d'un cerf.

LAS

LASSITUDE. Pour la lassititude des jambes, prenez des feuilles, ou de l'écorce d'orme, faites-les bouillir dans l'eau, & frottez-vous-en les jambes.

LAV

LAVANDE, en latin *lavendula*. C'est une plante dont on distingue deux especes, la grande & la petite. Celle-ci ne differe de l'autre qu'en ce qu'elle a les feuilles plus petites & l'épi plus court; nous les comprendrons toutes deux sous une même description.

Description de la lavande.

C'est une plante qui est presque semblable à l'aspic, & plusieurs la nomment l'aspic femelle; elle a néanmoins les feuilles plus étroites, plus courtes, plus minces, plus douces, & moins blanches que celles de l'aspic. La fleur des deux est purpurine, quoique celle de la lavande soit moins colorée, & qu'elle ait le piè plus long & soit plus ouverte; l'odeur en est aussi plus agréable, bien qu'elle soit assez forte, & l'épi en est plus court.

Lieu.

Cette plante naît d'elle-même dans les lieux secs & pierreux; on en trouve dans tous les jardins. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietés.

La lavande a les mêmes vertus que l'aspic, & l'usage en est plus agréable, étant mise dans le linge & dans les habits, elle donne une bonne odeur & les garantit des teignes, l'eau distillée des fleurs est odoriferante, elle sert contre l'épilepsie appliquée aux temples & au front, aussi-bien qu'à l'apoplexie, & la léthargie. La lavande est souveraine pour conforter les nerfs foulés & lassés, autrement mal disposés de quelque cause froide, & pour ce regard les bains & fomentations faites de lavande dans les paralysies, convulsions, apoplexies, & autres semblables maladies, sont souveraines. Ses fleurs avec canelle, noix muscade, & clous de gérofle guérissent les battemens de cœur. L'eau

distillée de ses fleurs, prise la quantité de deux cuillerées, rend la parole perdue, guérit les défaillances & maux de cœur. La conserve & l'eau distillée de lavande font un pareil effet. Son huile desseche les catarres, si on en frotte la nucque du cou; elle est singuliere pour les convulsions & étonnemens de nerfs.

LAU

LAUDANUM. C'est le nom que les Chimistes ont donné à l'extrait d'opium, à cause de ses excellentes qualités. Plusieurs y ajoûtent les coraux, les perles, la thériaque, l'extrait de saffran.

Qualités du Laudanum.

Le laudanum est un remede admirable, il provoque le sommeil, il appaise les douleurs, il arrête le crachement de sang, le flux des menstrues & hémorroïdes; il est aussi bon pour toutes sortes de fluxions violentes.

Extrait de laudanum. *Voyez* EXTRAIT.

LAVEMENT. C'est un remede qu'on prend par le fondement. Les Medecins & Apoticaires lui donnent le nom de *clystere*, & dans l'usage ordinaire on lui donne celui de *remede*. Il y a plusieurs sortes de lavemens. Nous allons rapporter ceux qui sont d'un plus grande utilité, on en trouvera d'autres répandus dans tout ce Dictionnaire.

Lavement commun.

Prenez de la parietaire, de la mercuriale & des épinars, ou bien de la poirée, de chacun une poignée; de la casse, du catholicum, du sucre rouge, & du miel de chacun une once & demi; de l'huile commune, deux ou trois onces. Après avoir fait cuire les herbes dans un chaudron, vous prendrez environ une livre ou une chopine de la décoction, dans laquelle vous délayerez les autres drogues.

Lavement rafraîchissant.

Prenez une écuellée de lait elair, ou d'eau de riviere, & deux cuillerées de vinaigre. Après avoir versé le vinaigre dans le petit lait ou dans l'eau de riviere, vous les laisserez infuser sur des cendres chaudes en les agitant, afin de les bien mêler.

REMARQUE.

Ce lavement est fort bon pour les femmes qui sont sujettes aux suffocations de matrice, mais il y faut ajoûter quatre grains de camphre.

Autre lavement rafraichissant.

Faites une décoction de racines de guimauve, on de graine de lin, & ajoûtez-y une once de sirop violat; ou bien faites bouillir une bonne poignée de son dans de l'eau de riviere, & réiterez ce lavement trois ou quatre fois le jour; ou enfin faites un lavement d'eau de poulet. Ces sortes de remedes sont excellens contre les ardeurs d'urine.

Autre.

Faites une décoction de laitues, chicorée blanche, concombre, citrouille, cerfeuil, pourpier, poirée, & autres sortes d'herbes potageres; ajoûtez-y environ trois onces de sucre brut, tel qu'on l'apporte des Indes, ou à son défaut, autant de miel rosat, ou de nenuphar.

Ou bien faites dissoudre deux onces de bonne manne grasse dans une chopine de petit lait, ajoûtez-y deux onces de casse mondée, & réiterez ce remede deux fois par jour. Ces lavemens sont rafraichissans, & purgent légérement.

Lavement pour le flux de ventre.

Prenez une écuellée de lait, une once de cassonade, & deux jaunes d'œufs. Faites bouillir le lait, quand il aura bouilli, vous y délayerez les jaunes d'œufs, & la cassonade.

Autre plus composé & plus anodin.

Prenez de l'eau de tripes ou de la décoction d'une fraise de veau; ajoûtez-y feuilles de bouillon blanc, de plantain, de pervanche, fleurs de roses rouges & d'hypericon. Délayez dans la décoction un jaune d'œuf, une once de populeum, ou d'huile damandes douces, & deux gros de *philonium Romanum*.

Lavement pour le flux de sang.

Prenez des feuilles de plantain, des feuilles de *tapsus barbatus*, autrement cierge Notre-Dame, de chacun une poignée; des fleurs de camomille, une demi poignée; du sucre rosat, une once & deux jaunes d'œufs. Vous ferez cuire une tête de mouton avec la laine dans de l'eau de riviere, jusqu'à ce que la chair quitte les os. Dans une pinte ou deux livres de ce bouillon, vous ferez bouillir les herbes & les fleurs; enfin dans une écuellée de cette décoction, vous délayerez le sucre & les jaunes d'œufs.

Lavement pour les constipés.

Prenez seize cuillerées d'eau commune & seize cuillerées de vinaigre, quatre onces d'huile de noix, & quatre onces de miel. Mêlez le tout ensemble, pour en faire un lavement.

REMARQUES.

Si on ressentoit des trenchées, il n'y faudroit point mêler de vinaigre.

Lavement pour la dissenterie.

Délayez dix-huit grains de poudre de corail anodine, & un gros de poudre d'ipecacuanha dans une chopine du bouillon du por, sans sel.

Lavement émollient & purgatif, propre dans les fiévres la petite verole, & la rougeole.

Faites une décoction de feuilles de parietaire, de mauve, guimauve, mercuriale, senecon, & autres semblables. Ajoûtez-y trois onces de miel de concombre, ou de miel commun. On peut y ajoûter aussi une once de catholicon double, avec deux gros de cristal mineral.

Lavement carminatif.

Faites bouillir fleurs de camomille & de melilot, de chacune une poignée; graine de genievre, de coriandre, & d'anis, de chacune deux gros, avec autant de racine de *vincetoxicum*, ou dompte-venin; ajoûtez à la décoction deux onces d'huile d'aneth, ou de camomille, avec trois onces de miel mercurial, ou à son deffaut autant de miel commun.

Lavement apéritif, pour lever les obstructions, en évacuant beaucoup de glaires & de bile.

Faites bouillir dans une pinte d'eau, deux bonnes poignées de lierre grimpant. La décoction étant réduite à moitié, vous la passerez, & y ferez dissoudre demi-once d'alun brûlé. On use de ce remede pendant deux ou trois jours, & on le réitere deux fois chaque jour, à moins que le malade ne sente trop de douleur dans les entrailles; car en ce cas-là, on ne doit pas le réiterer si souvent.

Lavement hystérique.

Faites bouillir rhûe, pouliot, matricaire, armoise, absinte, de chacune demi-poignée; ajoûtez-y quel-

ques grains de castor & de camphre, avec deux onces de miel mercurial, ou de concombre sauvage. On pourra y ajoûter aussi, selon le besoin, ou les bayes de laurier, ou leur électuaire.

Lavement apoplectique.

Faites bouillir la moitié d'une coloquinte avec une once de séné, & ajoûtez à la colature deux onces de vin émétique trouble, ou une once d'hiere piere. Ce remede est propre dans les apoplexies sanguines & sereuses.

Autre apoplectique.

Faites bouillir deux poignées de feuilles de tabac vertes & en maturité, dans une pinte d'eau, jusqu'à réduction de la moitié.

Si le malade est robuste, vous ferez bouillir une once de tabac en corde coupé menu. Le tabac est le plus puissant de tous les émétiques.

Ce remede est propre dans la lethargie, dans la phrenesie, & colique violente, & dans l'apoplexie sereuse opiniâtre.

Lavement nutritif, propre pour les enfans en chartres, & pour les grandes personnes phtisiques, ou ethiques, aussi bien que pour les malades qui ne peuvent prendre aucune nourriture par la bouche.

Faites un bon bouillon avec la tranche de bœuf, le jarret de veau, l'éclanche & le bout saigneux de mouton. Ensuite délayez dans la colature le jaune d'un œuf, & un gros de confection d'hiacinthe. Ce lavement se réitere nuit & jour, de quatre heures en quatre heures. Il faut tous les matins donner au malade un lavement rafraîchissant & purgatif, pour lui faire vuider les matieres fecales; & faire ensorte qu'il garde long-tems les lavemens nutritifs.

Mesure ordinaire des lavemens.

La mesure ordinaire des lavemens est d'une chopine de décoction, qu'on donne à proportion de l'âge, ou de la disposition du malade. Ainsi on n'en doit donner que la moitié, le tiers, ou le quart aux enfans, suivant qu'ils sont plus ou moins âgés, ou plus ou moins forts.

Pour faire garder long-tems un lavement à un malade, il faut dans le moment même qu'il l'a pris, lui appliquer sur le fondement de la filasse, ou une serviette pliée en plusieurs doubles, & appuyer avec les doigts autant de tems qu'il est nécessaire qu'il le garde.

LAVER. Terme de Chimie. C'est ôter par le moyen de l'eau les impuretés grossieres de quelque mixte.

LAVIS. Terme de Peinture. On appelle lavis, une ou plusieurs couleurs détrempées dans l'eau.

Pour faire un beau bleu pour le lavis, à la place de l'outremer.

Epluchez une grande quantité de fleurs d'aubifoin, ou bluet, de maniere qu'il n'y ait rien autre chose que les feuilles bleues de la fleur; mettez-les dans un mortier de marbre, & jettez dessus un peu d'eau tiede, dans laquelle vous aurez fait dissoudre auparavant de la poudre d'alun bien subtile; pilez vos fleurs avec cette eau, en vous servant d'un pilon de bois ou de marbre, jusqu'à ce qu'elles soient réduites de maniere qu'on en puisse exprimer aisément tout le suc. Passez ensuite ce suc à travers d'un morceau de toile neuve, & faites-le couler dans un gobelet, ou autre vaisseau de verre, où vous aurez mis auparavant un peu d'eau gommée, faite avec de la gomme arabique, la plus blanche qu'on aura pû trouver.

LAUREOLE, en latin *laureola*. C'est une plante dont on distingue deux sortes, le mâle & la femelle.

Description de la lauréole mâle.

Sa tige qui pousse quelquefois des rameaux, est couverte d'une écorce cendrée, ou blanchâtre. Ses feuilles qui croissent en grand nombre, sont oblongues, larges, ramassées, & semblables à celles du laurier, quoique plus petites. Ses fleurs viennent par bouquets aux sommités des branches. Chacune est un petit tuyau évasé en haut, & coupé en quatre parties pointues, opposées en croix. Sa semence succede à la fleur, elle est renfermée dans une baye grosse comme celle du genievre.

Lieu.

Cette plante croît dans les lieux incultes & montagneux, dans les bois, & autres lieux ombrageux.

Proprietés.

Les feuilles, le fruit & l'écorce même de la lauréole mâle sont si âcres, qu'ils mettent toute la bouche en feu, quand on s'avise d'en gouter.

Description de la lauréole femelle.

Ses rameaux croissent jusqu'à la hauteur de quatre pieds, & sont couverts de deux écorces faciles à séparer. Ses feuilles sont comme celles de la lauréole mâle. Ses fleurs sont aussi semblables à la premiere espece de lauréole; quoique d'une couleur rouge pâle, tirant sur le purpurin.

Lieu.

On trouve cette plante aux mêmes endroits que la précedente.

Proprietés.

La lauréole femelle a les mêmes proprietés que la lauréole mâle; leurs feuilles, leurs bayes & leurs écorces sont bonnes pour chasser la pituite & les serosités. On les employe dans l'hydropisie, dans les vapeurs hystériques, dans les rhumatismes, & dans la fiévre quarte. La dose en est d'un gros en substance, & de deux gros en infusion. Ce purgatif étant très-violent, il est à propos de le corriger avec la crême de tartre, ou avec quelque sel fixe & lixiviel. On peut aussi le mettre en macération dans le vinaigre, ou quelqu'autre acide, pendant vingt-quatre heures.

LAURIER, en latin, *Laurus*.

Description.

C'est un arbre dont la tige, qui est unie & sans nœuds, s'éleve à une hauteur médiocre dans les païs temperés. Ses feuilles sont longues comme la main, larges de deux doigts, toujours vertes, attachées par des queues courtes, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer. Sa semence est oblongue & renfermée dans une baye grosse comme une petite cerise.

Lieu.

Cet arbre croît facilement dans les païs chauds; & on le cultive dans les jardins.

Proprietés.

Les feuilles & les bayes de laurier sont incisives & résolutives. Elles chassent les vents, excitent les mois aux femmes, provoquent les urines, fortifient les nerfs aussi-bien que le cerveau. L'huile qu'on tire des bayes de laurier, soit par expression, soit par distilation, ou par coction dans l'eau bouillante, est très-propre pour les maladies ci-dessus, aussi-bien que pour la paralisie, les convulsions, la colique, & la foiblesse d'estomac; on la donne intérieurement à dix

ou douze goutes. On en tire aussi par la fermentation un esprit qui a les mêmes vertus. On en fait encore un électuaire, pour la colique, & pour les maux de la matrice. La meilleure huile de laurier vient de Languedoc. Celle qui a été sophistiquée, ou mal préparée, est unie, trop liquide, & tirant sur le verd, au lieu que la véritable est grenue, d'une consistance solide, & tirant sur le jaune. Les Teinturiers & les Maréchaux en font une grande consommation.

Culture du laurier.

Le laurier se multiplie de graine qu'on seme dans des pots, ou des caisses remplies d'une terre moitié terreau & moitié terre fraîche.

On peut encore coucher les branches en terre, pourvû qu'on ait soin de leur faire une fente dans l'endroit où elles sont couvertes de terre.

Le laurier étoit autrefois fort rare, quoiqu'il croisse dans les buissons en Provence, & en Languedoc; il est à present assez commun. Quoique les branches soient gélées, la racine se conserve toûjours entiere; elle rejette puissamment, pourvû que l'on coupe ce qui est dessus; mais il faut pour faire monter & grossir les branches, les décharger, & couper tout ce qu'elles jettent, excepté quelques-unes des plus fortes que l'on fera monter.

Il n'en faut point couper sur la fin de l'été, quand elles sont encore jeunes, parceque ce qui pousse avant l'hiver se géle. Le vrai tems pour les retrancher, est le printems; ou en peut encore couper en automne, pourvû que ce ne soit pas les principales branches.

LAURIER ALEXANDRIN, en latin *Laurus Alexandrina.*

Description.

C'est une plante qui a les feuilles comme le brusc; Pline dit comme le mirte; toutefois elles sont plus grandes, plus molles, plus blanches & plus aigues. Il porte son fruit au même lieu que ses feuilles rouges, de la grosseur d'un pois chiche. Ses branches sont couchées par terre de la longueur d'un pan, ou un peu plus, sa racine est semblable à celle de brusc, plus grande, plus molle & odorante.

Lieu.

Il s'en trouve grande quantité en la montagne Ida, à l'entour d'Heraclée de Pont.

Proprietés.

Le laurier Alexandrin est fort chaud, d'un goût âcre & amer, ce qui fait qu'étant pris en breuvage, il provoque l'urine & les mois des femmes. Il aide beaucoup aux femmes qui enfantent avec travail, les delivre bien-tôt si elles boivent de la racine au poids de six dragmes dans du vin doux. Il sert aussi à ceux qui ne peuvent uriner que goute à goute; mais il fait pisser le sang. Ses feuilles broyées, appliquées sur la piqûure d'une mouche à miel, la guérissent; prises en breuvage, comme dans l'eau tiede, elles font vomir. Les graines sont plus chaudes que les feuilles, lesquelles étant pilées & mêlées avec du miel ou du raisiné, sont bonnes aux catharres froids & à l'asthme. Leur suc mêlé avec autant de vin vieux & d'huile rosat appaise la douleur des oreilles, & guérit la surdité. Enfin c'est un contre-poison à l'égard des serpens, des scorpions & des araignées. On en fait une huile qui a les mêmes vertus, & outre tout cela elle ramollit, resout & outre; c'est pourquoy elle guérit toutes fluxions froides, aux jointures, à l'estomac, à l'épine du dos, à la paralisie, aux tremblemens, au foye, à la ratte, aux reins & à la matrice. Si on en met dans les lavemens, elle appaise la colique venteuse. Le laurier n'est pas seulement exempt de la foudre; mais même les maisons où il est planté & ce qui est encore admirable, c'est que battant deux de ses branches seches, l'une contre l'autre, elles font du feu capable d'enflamer la poudre à canon.

LAURIER ROSE. Il ne croit pas si haut que le laurier commun, & ses feuilles sont plus pointues, plus épaisses & plus étroites, & ses fleurs sont d'especes de calices longs. Il y a deux especes de lauriers roses; les uns portent des fleurs rouges, & les autres de blanches.

Cet arbuste est d'un poison également dangereux aux hommes, & aux animaux. Ses feuilles prises en poudre font un sternutatoire lent, mais qui opere violemment. Il faut en user avec beaucoup de précaution.

LAY

LAYE. C'est la femelle du sanglier.

LAYLA, *layla, chiens.* C'est un terme dont le Piqueur doit user pour tenir ses chiens en crainte, lors qu'il s'apperçoit que la bête qu'ils chassent, est accompagnée, & pour les obliger à en garder le change.

LEN

LENITIF. Terme de Médecine. C'est un remede adoucissant & resolutif, qui humecte la partie malade, fait dissiper l'humeur âcre qui s'y est amassée.

En Pharmacie, on donne le nom de lénitif à un électuaire mou, composé de séné, de polipode, de raisins de Damas, d'orge mondé, &c. On l'appelle lénitif, parce qu'il purge doucement en adoucissant.

LÉNITIF. Terme de Pharmacie. C'est un électuaire mou, purgatif, dont l'auteur est incertain. Il y a quinze ingrediens qui entrent dans sa composition, sans le sucre, savoir, le séné, le polipode, les raisins de Damas, la mercuriale, l'orge mondé, le polytrich ou l'adianthe noir, la semence de violettes ou les fleurs recentes, les jujubes, les sebestes, les pommes, les tamarins, la reglisse, la poulpe de casse, la conserve de violes & l'anis. Mais il est à remarquer que le séné, aussi bien que les tamarins & les pommes y entrent doublement, comme on le verra ci-après.

Cet électuaire tire son nom de son effet, parce qu'il ouvre le ventre, en adoucissant, & qu'il évacue doucement & sans douleur l'une & l'autre bile.

Pour faire le mélange de tous ces ingrediens, il y en a qu'il faut faire bouillir, d'autres qu'il faut dissoudre, & d'autres qu'il faut mettre en poudre. On fait bouillir tous ceux qui sont mentionnés ci-dessus, à l'exception des tamarins, de la casse & de la conserve de violes. On commence par l'orge & par le polipode qu'il faut concasser auparavant; puis on y ajoute les pruneaux, un peu après les raisins mondés de leurs pepins, les sebestes & les jujubes; ensuite les tamarins, la mercuriale, la reglisse, le séné, & enfin le politrich & les violes.

Il faut couler cette décoction, & l'exprimer étant à moitié refroidies; ensuite on en prendra une partie, pour faire avec le sucre blanc, un sirop parfaitement cuit; & de l'autre partie, on s'en servira pour humecter la casse, les tamarins, & les prunes lors qu'on voudra les passer, afin qu'ils coulent plus facilement à travers le tamis. Toutes ces drogues se doivent passer à part, afin de les peser de même. On pesera aussi la décoction avec laquelle on les humecte, afin de savoir au vrai le déchet, & si le poids requis s'y trouvera.

me pilon.

Toutes ces circonstances sont absolument nécessaires à qui veut faire une parfaite mixtion, autrement l'électuaire seroit défectueux dans sa consistance, à cause qu'étant tout rempli de grumeaux, il n'auroit pas la liaison qu'il devroit avoir, faute de quoi il perdroit une bonne partie de sa vertu.

Verni remarque sur la composition de cet électuaire, que les Apoticaires de Londres mettent deux livres de sucre au lieu de six onces qui y entrent ordinairement; mais comme cette dose surpasse de beaucoup l'ordinaire, il est d'avis d'y en ajoûter une livre seulement; quantité raisonnable, dit-il, pour conserver cet électuaire, pourvû que d'ailleurs les poulpes soient bien desséchées.

La base de cet électuaire, est de deux sortes; savoir une cholagogue, & l'autre flegmagogue. La prémiere purge la bile avec la casse, dont la vertu est augmentée par les tamarins, les prunes & les violes; & celle-ci purge la pituite avec le sené dont la vertu est augmentée par le polypode.

Bauderon dit que cet électuaire est fort propre à la pleuresie, & aux fiévres engendrées d'humeurs corrompues, qu'il rend le ventre libre, & qu'il purge, comme il a été dit ci-dessus, l'une & l'autre bile.

LENTILLE, en latin *Lens*.

Description.

C'est une plante qui a les feuilles plus petites que celles de la vesse. Sa fleur lui est presque semblable, d'où naissent de petites gousses, serrées & un peu plattes, où sont enfermées les lentilles trois ou quatre dans chacune pour le plus. Elles sont rondes, plattes, couvertes d'une petite peau; les unes sont blanches, qui sont les meilleures; les autres cendrées: celles ci ont la fleur blanche & rouge, les autres sont simplement blanches. Elles sont ennemies du grateron.

Lieu.

On seme cette plante par tout dans les champs comme les autres legumes. Elle fleurit & mûrit en Juillet & Août.

Propriétés.

Les lentilles font un sang grossier à ceux qui en usent trop, & les rendent sujets aux maux atrabilaires, comme aux cancers, à la gale, aux ulceres, & aux douleurs de nerfs. Elles causent des songes épouvantables, & nuisent à la tête & aux poumons.

La décoction de lentilles lâche le ventre, quand elle est légére, mais elle resserre quand elle est forte; c'est pourquoi on l'employe dans la lienterie. On use avec succès de la décoction légere, pour adoucir & nettoyer; on en bassine le visage dans la petite verole, lorsque les pustules commencent à n'être plus enflamées, & qu'elles viennent à suppuration.

Précautions pour nettoyer les lentilles.

Quand on veut les faire cuire, il suffit de les vanner, pour en ôter la terre & les petites pierres. Le secret est, qu'après avoir mis dans un pot l'eau nécessaire, quand l'eau est chaude, on les met dans cette eau, & d'abord elles montent & s'élevent, & avec une

Si on veut avoir des lentilles en abondance, il leur faut donner une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre; car dans une bonne terre, elles y croissent trop épaisses, & ne donnent que de l'herbe, au lieu que dans un fonds médiocre, elles foisonnent beaucoup en grain, pourvû que lorsqu'elles sont en fleur, il n'y survienne point trop de pluye: car l'humidité leur est pour lors contraire, & les fait couler.

Quand on veut que les lentilles viennent belles, & ne soient pas long-tems à sortir de terre, on les mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier sec; & après ce tems on se met en disposition de les semer.

Veut-on aussi que les lentilles ne tardent pas longtems à paroître hors de terre; il n'y a qu'à ne point se servir de la charrue pour les recouvrir lorsqu'elles sont semées; mais de prendre la herse pour faire cette opération.

LENTILLES D'EAU ou LENTILLES DE MARAIS, en latin *lenticula palustris*.

Description.

C'est une mousse semblable aux lentilles. Ses feuilles sont rondes & fort petites, de forme de lentille, d'où elle a pris son nom, lesquelles sont attachées à de petits capillamens, & nagent sur l'eau dormante. Quand les eaux viennent à déborder, elles les suivent, & dès qu'elles touchent la rive, elles jettent des racines, & croissent tellement qu'elles deviennent une plante aussi grande que le sisimbrium aquatique, appellé cresson.

Lieu.

On trouve cette plante dans les fossés & dans les eaux dormantes. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

L'eau distillée des feuilles de lentille d'eau est estimée pour les inflammations de toutes les parties nobles, & pour les fiévres pestilentielles, aussi bien que pour la goutte; on l'applique aussi en cataplâme, mais il faut craindre la répercussion des humeurs. Deux poignées de feuilles de ces lentilles saupoudrées avec une demi once de myrrhe, calment la douleur des hémorroïdes. Il faut mettre ces feuilles ainsi préparées dans un sachet & bassiner le mal avec l'eau qui distille au travers de la toile. L'eau distillée de lentilles de marais, & appliquée par dehors sur les yeux en ôte la rougeur, arrête les inflammations des paupieres, des testicules & des mammelles.

LENTILLES du visage. *Voyez* VISAGE.

LENTISQUE, en latin *lentiscus*.

Description.

C'est un arbre qui a les feuilles comme le myrte; huit à chaque jetton, quarré de chaque côté; elles sont fragiles, d'un verd obscur, bien que leur extrémité & la veine du milieu soient rougeâtres, souples & gluantes. Outre ses fruits qui viennent en grappe, il jette certaines gousses recourbées, dans lesquelles est une liqueur claire, laquelle avec le tems se change en insectes; comme il arrive aux or-

m... Tout l'arbre a une odeur assez forte, qui fait mal à la tête à plusieurs. Dans l'Italie il produit un peu de mastic, mais non pas tant qu'en Candie, & à Chio; on en fait d'excellens cure-dents.

Lieu.

Cet arbre naît abondamment dans les païs chauds, dans l'Italie, la Provence & ailleurs.

Proprietés.

Le lentisque est astringent dans toutes ses parties. Le mastic est bon aux estomacs foibles, au foye, aux intestins, à ceux qui crachent le sang, & qui ont des toux invéterées.

LEO

LEONTOPODIUM. C'est le nom d'une plante qu'on appelle alchimille ou pié de lion.

Description.

C'est une petite herbe de la hauteur de deux doigts. Ses feuilles sont étroites & longues de trois ou quatre doigts, velues & hérissées, celles qui sont près de terre sont plus bourrues que les autres. A la cime de sa tige, elle produit de petites têtes, qui sont comme trouées. Ses fleurs sont noires. Sa graine est tellement enveloppée de bourre, qu'on a peine de la distinguer. Sa racine est petite & mince.

Lieu.

Cette plante naît dans les montagnes, comme sur le Mont Baldo en Italie. Ceux qui confondent cette plante avec une autre nommée stellaria, se trompent grandement. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

Dioscoride dit que plusieurs ont crû que cette herbe pendue au cou faisoit aimer ceux qui la portoient, ce qui n'est pas fort assuré; il dit encore qu'elle resout les petites apostumes.

LEP

LEPIDIUM ou passerage.

Description.

C'est une plante qui pousse des tiges de la hauteur de deux ou trois pieds, elles sont rondes & rameuses. Ses feuilles sont longues, larges, finissant en pointe, semblables à celles du citronnier, mais plus grandes, lisses, grosses, d'un verd obscur, rangées alternativement, dentelées en leur bord, les fleurs viennent aux extrémités des tiges & des branches: elles sont en grand nombre, petites, blanches, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix. Il leur succede un fruit en fer de pique, divisé en deux loges, remplies de semences. Sa racine est grosse comme le doigt, blanche, d'un goût âcre.

Lieu.

Cette plante aime les lieux ombrageux.

Proprietés.

Le lepidium est anti-scorbutique, stomacal, propre pour l'affection hipocondriaque. On applique sa racine pilée avec du beurre sur les endroits où la goutte se fait sentir.

LEPRE. C'est une maladie contagieuse, qu'on appelle autrement ladrerie, dont les Juifs & les Orientaux ont été fort affligés autrefois. Galien la définit une effusion de sang trouble & crasse, qui corrompt toute l'habitude du corps. Avicenne l'appelle une maladie universelle, ou chancre universel. Les Grecs l'appellent *elephantiasis*, parce que les malades ont la peau âpre, ridée & inégale comme les éléphans. La lepre commence au dedans long-tems auparavant que de paroître au dehors. Elle étoit encore fort commune en Europe dans le X. & XI. siecles; mais elle est maintenant presque tout-à-fait éteinte.

Signes de la lepre.

On avoit autrefois bien de la peine à connoître la lepre dont voici les signes. Elle rend la voix enrouée comme celle d'un chien, qui a long-tems aboyé, & cette voix sort par le nés plutôt que par la bouche. Le poux du malade est petit & pesant, lent & engagé. Son sang est plein, blanc & luisant, semblable à des grains de millet, qui s'en séparent & demeurent sur le blanchet, après qu'il a été lavé & filtré; il n'a qu'une sérosité scabieuse & dépouillée de son humidité naturelle, de sorte que le sel qu'on y met ne se peut dissoudre; il est si sec que le vinaigre qu'on y verse, bouillonne, & est si fortement lié par des filets imperceptibles, que le plomb calciné qu'on y jette, y surnage facilement; l'urine du lepreux est crûe, tenue, cendrée & trouble, dont le sediment est semblable à de la farine mêlée de son. Son visage ressemble à un charbon à demi éteint, il est onctueux, luisant, enflé, semé de boutons fort durs, dont la base est verte, & la pointe blanche; en général il donne de l'horreur. Ses poils sont courts, hérissés & deliés, & on ne peut les arracher qu'avec un peu de la chair pourrie qui les a nourris; s'ils renaissent à la tête ou au menton, ils sont toûjours blonds. Son front forme divers plis, qui s'étendent d'une temple à l'autre. Ses yeux sont rouges, enflammés, ils éclairent comme ceux d'un chat; ils s'avancent en dehors, mais ils ne peuvent se mouvoir à droit & à gauche. Ses oreilles sont enflées & rouges, mangées d'ulceres vers la base, & environnées de petites glandes. Son nés s'enfonce à cause que le cartilage se pourrit, ses narines sont ouvertes, & les conduits serrés, avec quelques ulceres au fond. Sa langue est séche, noire, enflée, ulcerée, racourcie, coupée de sillons, & semée de grains blancs. Toute sa peau est couverte ou d'ulceres qui s'amortissent ou reverdissent les uns sur les autres, ou de taches blanches ou d'écailles, comme les poissons: elle est inégale; & au lieu du sang, elle ne rend qu'une liqueur saigneuse, & souvent on l'arrose d'eau sans la pouvoir mouiller. Le lepreux vient à ce degré d'insensibilité, qu'on lui perce avec une aiguille le poignet & les pieds, même le gros tendon qui est le plus sensible, sans qu'il souffre douleur. Enfin le nés, les doigts des pieds & des mains, & même ses membres se détachent tout entiers, & par une mort qui est particuliere à chacun d'eux, ils préviennent celle du malade.

On tient que ceux qui ont la lepre, ont une si étrange chaleur dans le corps, qu'après avoir tenu une pomme fraîche une heure dans la main elle devient aussi séche & ridée que si elle avoit été huit jours au soleil.

Remédes pour la lepre.

Il faut pendant un mois faire sa nourriture ordinaire, de chair de vipere.

Autre pour la lepre, & squinancie.

Faites bouillir trois chopines de lait, mêlez-y en bouillant demi pinte de verjus, & une pinte de suc de sempervivum; passez ensuite le mélange, par un linge bien blanc; faites-le boire au malade; il sera guéri en très-peu de tems.

Autre

Autre pour la lepre du visage.

Mettez dans une bouteille de verre, tenant chopine, du verjus exprimé de raisins de vigne blanche encore verds ; ajoûtez-y borax & camphre, de chacun une dragme ; alun de plume, deux dragmes ; sucre candi, une once & demi ; verdet un demi denier, le tout réduit en poudre. Ensuite ayant bouché la bouteille exactement, enterrez-la dans un jardin, ensorte qu'elle soit toute couverte de terre, & laissez-la en cet état pendant un mois. Au bout de ce tems-là, vous la retirerez & vous coulerez la liqueur, dont vous pourrez vous servir pour bassiner le visage, ayant soin de le rafraîchir avec de l'eau de son de froment bouillie. *Voyez* VISAGE.

LES

LESSIVE ou LESSIVATION. Terme de Chimie.

C'est l'action par laquelle on fait passer plusieurs fois de l'eau chaude sur les cendres des végétaux, ou la chaux des mineraux, & même des terres qui contiennent quelques sels, par le moyen de quoi ces sels se dissolvent, les eaux s'impreignent, & cette eau étant évaporée ou cuite à sec, elle laisse au fond le sel, dont elle est impreignée.

LESSIVE *pour la multiplication des graines.* Il faut prendre, par exemple, un pot mesure de Lyon, de fiente de mouton, de pigeon, de poules, & de vaches, y faire couler dessus en forme de lessive trois pintes d'eau de pluye ; après que le tout aura trempé 44 heures ou plus, vous prendrez cette lessive, vous y mettrez une once de sel végétal ou deux pour la rendre plus fertile ; vous y mettrez tremper des cornes de pié de mouton, d'âne & semblables cornes de pié, environ deux pots pendant neuf ou dix jours, remuant trois ou quatre fois par jour. Le tout bien égouté, vous pourrez mettre les cornes sur les racines des arbres & vignes qui feront des merveilles, les couvrant ensuite de terre.

Vous prenez, par exemple, ce que vous avez de graines de melons, ou autres. Vous en choisissez les plus belles & les meilleures, la quantité que vous voulez avoir de pieds ou plantes, & vous pliez bien tout le reste que vous mettez tremper dans le jus de la susdite lessive qui furnage de trois doigts, une ou deux heures selon l'épaisseur de la peau de la graine ; si la graine est gluante, il ne faut pas l'humecter ; ensuite vous les égouterez bien, & les laisserez une heure dans un tas, en un lieu temperé. Si elles ont commencé à germer, vous les semez ; si elles ne le sont pas, vous les étendez & vous les faites sécher à demi à l'ombre ; étant bien séches, vous les remettez en tas ou monceau, vous les humectez avec de la liqueur de la lessive, vous les laissez environ deux heures en tas ou monceau ; si elles sont germées un peu, vous les serrez, si-non vous les étendez, & faites sécher & mêlez, & continuez de les mettre en tas.

Nota, que quand nous disons *germés*, c'est une graine qui est enflée : l'on y voit du côté du germe un petit changement, comme quand le germe veut sortir.

Notez, que quand les graines sont dans cet état, sur-tout au melon, il faut avoir du bon vin muscat à volonté, dans une bouteille, y mettre dedans du sucre à volonté, l'essence d'ambre gris à volonte, c'est-à-dire, selon que l'on veut le goût des melons plus ou moins d'ambre gris. La veille que l'on veut semer les grains, on les humecte de ce vin en les semant ; on les y trempe, on fait le reste comme à l'ordinaire, & on les gouverne à l'ordinaire, excepté qu'on les arrose l'espace de huit ou quinze jours, avec quelques cuillerées de ladite liqueur de vin le soir.

Il seroit très-bon de mettre les graines dans une terre qui ne sente pas le fumier, comme la terre de fauz ou une terre bonne nécessaire, qui n'ait ni odeur, ni goût, telle que l'on trouvera dans les terres qui sont bonnes, profondément ; l'on en seme deux premiers pieds de l'épaisseur de la terre & l'on prend le troisiéme ou quatriéme pié profond. Cette terre n'est pas fatiguée, elle a tout son esprit & sa force, & vous la mettrez dessus D . . . . . ce sel des végétaux, demi once réduit en poudre impalpable dans un mortier bien couvert, mêlez quatre cuillerées de la meilleure huile D . . . . . une cuillerée de très-bon vin, d'essence de l'ambre gris à volonté, mis dans un pot bien bouché.

LESSE. C'est une corde de crin, longue de trois brasses ou environ, dont on tient les levriers en lesse. Les Chasseurs tiennent en lesse leurs chiens, jusqu'à ce qu'ils ayent découvert le gibier, sur lequel ils les lâchent.

LET

LETARGIE. C'est un sommeil si profond & si dur, que quoi que l'on fasse, on a peine à reveiller celui qui en est attaqué, il est toûjours accompagné d'un peu de fiévre, c'est ce qui le distingue du care qui est un dormir beaucoup plus ferme, sans que le pouls en paroisse aller plus vite, ni plus ému.

Causes de la letargie.

La cause générale de la letargie est une pituite repandue dans le cerveau si froide, si glacée, & si abondante, qu'elle jette les personnes dans un assoupissement presque invincible, en sorte qu'ils n'ont point de sentiment, quoiqu'on les excite & qu'on les tourmente.

Elle peut venir aussi d'un temperament naturellement froid, ou par la mauvaise disposition de l'estomac, ou par des humeurs pourries, & corrompues dans le cerveau, ou dans ses pannicules, ou par quelque abscès, quelquefois par la mélancolie, mais elle arrive rarement.

Ceux qui habitent les lieux humides ou les marais, qui vont aux brouillards, qui reposent au clair de la lune, & qui dorment si-tôt qu'ils ont mangé, qui boivent de mauvaise eau, qui ne se nourrissent que de viandes grossieres, qui se font un plaisir de manger souvent des champignons, ou des truffes, qui prennent du vin par excès, particulierement lors qu'il est nouveau, tombent par la plûpart dans la letargie.

Signes de la letargie.

On connoît que l'on est menacé de cette maladie, lorsque la tête commence à trembler, qu'on devient paresseux, que l'on se sent comme étourdi, voulant toûjours dormir, joint avec cela que l'on se rencontre dans un tems froid & humide, d'un temperament de même, & d'un âge avancé. On doit à ces marques se précautionner par un vivre mudeurement sec & chaud, en se faisant tirer deux à trois fois du sang & se purger de même. On suivra pour cet effet l'ordonnance prescrite à la douleur de tête causée de pituite ; ceux qui y seront tombés, seront traités comme les apoplectiques pituiteux.

Si les urines sont claires & transparentes dans la létargie, que la face soit plombée ou livide, qu'il arrive un tremblement, que la sueur soit froide à l'entour du cou, & du front, ce sont des signes mortels.

La létargie qui surprend les jeunes gens en été,

ou dans des païs chauds & secs, est plus dangereuse que celle qui arrive aux vieillards dans un tems contraire ; si la létargie est causée par un abscès, on meurt en sept jours ; si on les passe, on est sauvé.

Toute létargie confirmée est mortelle.

Lors qu'un létargique a la respiration égale, qu'il sue vers les aisselles, vers les aines, & à l'entour des oreilles, il échappe.

Il est plus à souhaiter qu'un létargique tombe en phrenesie, qu'un phrenetique devienne létargique.

Remédes pour la létargie.

Prenez dix grains de crocus des metaux, une dragme de canelle, dix grains de girofle, quatre onces de vin blanc. Infusez le tout à froid pendant une nuit avec une demi once de sucre, que vous filtrerez, & donnerez le matin au malade, ce que vous réitererez trois fois ; & donnez aussi le sternutatoire qui suit :

Prenez de sauge, de betoine, de laurier, de tabac, d'écorces d'oranges, & de citrons parties égales. Réduisez le tout en poudre, & usez-en soir & matin par le nés.

Autres remédes pour la létargie.

Huile de gayac rectifiée. La dose est depuis deux goutes jusqu'à six.

Esprit volatil de sel ammoniac. La dose est depuis six goutes jusqu'à vingt.

Syrop & vin émétique. La dose est depuis une demi once jusqu'à deux ou trois onces.

Extrait de mélisse & de chardon bénit. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Esprit de tabac. La dose est depuis deux dragmes jusqu'à six.

Sels volatils de vipere, de corne de cerf, d'ivoire, de sang humain, d'urine, de crane humain. La dose de chacun est depuis six grains jusqu'à seize.

Enfin, on peut se servir de tous les remédes dont on se sert pour l'apoplexie & qui sont aussi propres pour la paralysie & l'épilepsie.

LETTRE. C'est une figure ou un caractere, qui entre dans la composition des mots. On exprime ce caractere par un son. Les François ont vingt-trois lettres dans leur alphabet.

Secret pour faire des lettres d'argent ou argentées.

Prenez une once de bon étain, deux onces de vif argent, mêlez-les, faites-les fondre & liquefier, puis broyez-les avec de l'eau gommée, formez-en vos lettres quand il vous plaira.

Secret pour imprimer des lettres sur un œuf.

Broyez subtilement de l'alun avec du vinaigre, & vous en graverez sur la coque de l'œuf tout ce que vous voudrez ; faites après sécher cela à un soleil ardent, & plongez-le dans de la saumure ou du vinaigre bien fort, dans lequel vous le laisserez tremper pendant trois ou quatre jours ; puis faites-le sécher, & quand il sera sec, cuisez-le ; & après qu'il sera cuit, dépouillez-le de sa coque, & vous trouverez vos lettres au blanc de l'œuf qui sera dur.

Autrement.

Voici encore un autre moyen, vous enduirez vôtre œuf de cire, & avec un subtil instrument ou verge, vous graverez vos lettres, & vous remplirez les fentes entre-baillantes d'humeur, & vous les laisserez tremper dans du vinaigre l'espace d'un jour, & après que vous aurez ôté vôtre cire, vous le dépouillerez de

sa coque & la trouverez percée, & les figures de vos lettres empreintes.

Secret pour graver des lettres sur la pierre.

Si vous voulez écrire sur un caillou quelque chose tout au long, & sans abreger ; enduisez le tout de cire, puis écrivez-y ce que bon vous semblera, ayant toutefois bien ratissé la cire auparavant à l'endroit où sont les lettres ; de sorte que le caillou paroisse tout nud ; puis mettez la pierre dans de fort vinaigre pendant l'espace de sept heures ; puis ôtez-la; si vous laissez plus long-tems, la croute tombera plutôt, car il en arrive presque comme au corps des hommes, quand on leur applique des écharrotiques ; le long-tems qu'elle demeure dans le vinaigre, supplée au défaut d'un plus puissant médicament, & la quantité du vinaigre est qu'elle trempe, car il séche & pénétre, dont il advient qu'il faut que la pierre se brise. Le même se peut aussi faire aux autres pierres qui ne sont guere plus dures.

LETTRE. C'est un écrit qu'on envoye à une personne absente pour lui marquer sa pensée.

Divers secrets pour les lettres.

Il y a trois manieres de les écrire, couvertes, cachetées, & imparfaites ; savoir, ou parce qu'il est besoin de quelqu'autre chose pour les lire, comme celle qu'on écrit avec suif. Il y faut du charbon ou des cendres à qui les veut lire ; & celles qui sont écrites avec de l'eau, il y faut de la couperose, ou il y faut quelque chose claire ; comme si l'on écrit avec alun, il faudra de l'eau ; ou bien il faut quelque chose qui épaississe, comme quand on écrit avec sel ammoniac, il faut du feu pour les épaissir. Qui voudra sonder & savoir s'il y a des lettres, il faut qu'ayant oint le papier d'huile, il le regarde contre le soleil, qu'il le trempe dans l'eau, qu'il l'expose au feu, & qu'il répande par-dessus de la poudre de couperose.

Pour faire des lettres qui ne se lisent qu'au feu, réduisez du sel ammoniac en poudre subtile, que vous ferez dissoudre dans l'eau commune, écrivez ensuite vos lettres sur le papier ; laissez sécher, & pour lire ce que vous avez écrit, présentez le papier au feu. Il faut faire la même chose, quand on écrit avec de suc d'oignon, ou de limon. Pour faire des lettres d'or ou d'argent sur le bois & sur d'autres matieres. *Voyez* ECRIRE, ECRITURE, ENCRE.

Secret pour cacheter, & fermer les lettres, ensorte qu'on ne les puisse ouvrir.

L'usage des lettres missives, & la maniere de les cacheter est aussi profitable que nécessaire. Si donc vous avez un cachet, avant que de mettre la cire, il faut déchiqueter le papier qui est au-dessous du cachet, & vous trouverez que puis après il sera malaisé d'en ôter la cire, & même impossible, que vous n'arrachiez les petits morceaux du papier. Ayant ouvert la lettre, la fraude se manifeste, par la partie du cachet qui est au-dessous. Si vous n'avez point de cachet, il faut séparer & diviser de l'autre côté avec une regle & poinçon A B, après que la lettre sera pliée, & quand la partie A D touche à la lettre laquelle doit avoir un angle droit & long ; il faut faire deux incisions, une qui touche A, & que l'autre soit amenée à la partie contraire du B, derechef il la faut ramener par C ; enfin ayant coupé la partie, & faite en pointe, il faut derechef ramener la partie pointue F, sous B C du B, ensorte que la partie qui couvre B C soit quarrée & non pas pointue ; puis à la partie opposite, la partie du feuillet du tour égale, & semblable D, doit être coupée, & il arrivera que les parties seront égales d'un coté & d'autre, & que

personne ne saura connoître de quel côté elle est fermée, il faut aussi écrire d'un & d'autre côté sur le lieu cacheté.

Autre secret.

On a accoûtumé d'ouvrir les lettres avec un poil de cheval ; mais il vous faut tout prémierement échauffer la cire, ceci git plûtot en agilité de mains que non pas en science. Il faut donc la remettre vis-à-vis du lieu où elle étoit, de peur que l'assiette ne découvre la fraude par l'accoutumance du cachet. Autrement joignez le lieu du cacher, puis versez du plâtre bien menu, détrempé dans de l'eau, avec un peu de cole de poisson, ou de gomme arabique, laissez-le reprendre, & ainsi vous aurez un cachet fait & contrefait.

Secret pour garentir les lettres du feu.

Si vous voulez que les lettres ne puissent être brûlées, prenez de fort vinaigre, & des aubins ou blanc d'œuf, dans lesquels détrempez, & battez bien de l'argent vif ; frottez le papier trois fois de ce mélange, & faites-le sécher autant de fois, après écrivez-y tout ce que bon vous semblera, & jettez le au feu, vous le verrez sortir sans être endommagé.

Autre Secret.

Si vous voulez faire une lettre qui ne se lise que de nuit, écrivez-la avec du fiel de tortue, ou du lait de figuier, & mettez-la près du feu, ou avec de l'eau de ver qui luit de nuit.

L E V

LEVAIN. C'est une chaleur, ou un acide qui rarefie, fait bouillir, & fermenter une matiere. En terme de Boulanger, c'est un morceau de pâte aigrie, imbibée de quelque acide, ou c'est une écume, ou mousse qui sort de la bierre quand elle bout dans le tonneau. Ce dernier levain rend le pain plus leger, plus tendre & plus délicat que l'autre. Quand on veut se servir du prémier, il faut le rafraichir : ce qui se fait en mêlant, & paitrissant dans une certaine quantité de farine, un morceau de ce levain, proportionné à la pâte qu'on veut faire lever. Pour faire lever dix boisseaux de farine, il faut mêler une livre de levain avec un boisseau de farine. Ensuite on le laisse fermenter pendant six heures quand il fait chaud, & pendant dix ou douze heures en tems froid ; puis on délaye dans le reste de la farine, avec de l'eau chaude, laissant revenir pendant trois heures, en tems chaud, & pendant cinq ou six heures en tems froid, après quoi on le paitrit à forfait. La pâte étant tournée & dressée, on la met sur la couche, pour y fermenter encore pendant une heure en été, & pendant trois ou quatre heures en hiver.

LEVE-CUL. Terme de Fauconnerie. On dit, voler, leve-cul, c'est un vol à leve-cul. *Voyez* V o l.

LEVER. C'est un terme qui se dit des graines, lesquelles étant semées viennent à bien sortir de terre. Ainsi on dit : *ma laitue a bien levé, ma chicorée n'a point levé, &c.*

LEVIGER. Terme de Chimie. C'est rendre un mixte en poudre impalpable sur le porphyre, ou sur l'écaille de mars.

LEVRAUT. C'est le petit d'un lievre. Les meilleurs levrauts sont ceux qui naissent en Janvier. Pour s'assûrer de la jeunesse d'un levraut de trois quarts, ou qui est parvenu à sa grandeur naturelle ; il faut lui prendre les oreilles, & les écarter l'une de l'autre. Si la peau se relâche, c'est signe qu'il est jeune & tendre, mais si elle tient ferme ; c'est signe qu'il est dur, & que ce n'est pas un levraut, mais un lievre.

Levraut rôti.

Après l'avoir habillé, on la rougit de son sang, puis on le fait revenir sur les charbons. Ensuite on le pique de menu lard, pour le mettre à la broche ; & quand il est cuit, on le sert à la sauce douce, avec sucre, vin, vinaigre, sel & poivre ou à la poivrade avec vinaigre & échalotte, il faut y ajoûter un peu d'eau.

Levraut en ragoût.

Coupez-le par quartiers, & les ayant lardés de gros lard, faites-les cuire avec de bon bouillon que vous assaisonnerez de sel, poivre, cloux de gérofle, y ajoûtant aussi un peu de vin. Quand ils seront cuits, vous passerez le foye & le sang à la casserole, avec un peu de lard fondu, & un peu de farine ; ensuite vous mêlerez le tout ensemble, y ajoutant un filet de vinaigre, avec des câpres & des olives, dont vous aurez tiré le noyau.

LEVRE. C'est la partie exterieure de la bouche. On distingue deux levres, l'une superieure & l'autre inferieure. Elles servent à fermer la bouche. On compte treize muscles aux levres, savoir huit propres & cinq communs.

Pommade pour les levres.

Prenez une once d'huile d'amandes douces tirée sans feu, & une dragme, ou un peu plus de suif de mouton fraichement tué, ajoûtez-y un peu d'orcanette pour donner couleur. Faites cuire le tout ensemble pour avoir une pommade, dont vous vous servirez.

R e m a r q u e.

Au lieu d'huile d'amandes douces ; vous pouvez vous servir d'huile de jasmin ou de quelqu'autre fleur si vous voulez que vôtre pommade ait une bonne odeur.

Autre pommade pour les levres gersées.

Prenez une demi livre de beurre frais, quatre onces de cire neuve, quatre onces aussi de passerilles noires ou raisins noirs mondés, & une once d'orcanette. Mettez le tout sur le feu jusqu'à ce que la cire & le beurre soient fondus, passez-le ensuite par un linge. Vous conserverez cette pommade pour le besoin.

Usage.

Vous mettrez de cette pommade sur les levres gersées, principalement le soir en vous couchant. Elle peut encore servir pour les mains & les cors des pieds.

Pour les levres fendues.

Prenez de la tutie & de l'huile de moyeux d'œufs, mêlez-les ensemble, puis frottez-en les levres, après les avoir lavées avec de l'eau d'orge & de plantain.

Autrement.

Prenez une croute de pain bis, faites-la chauffer sur les charbons, puis mettez-la sur la levre fendue le plus chaudement que vous pourrez, réiterez plusieurs fois de suite.

Autre remede pour les levres fendues par le froid, ou par le vent.

Incorporez avec l'huile rosat, parties égales de poudre de gomme arabique, & de gomme adragant, & oignez-vous-en les levres. Ou mêlez de la moële de porc seche, avec du miel. Il faut la faire un peu chauffer auparavant.

LEURRE. Terme de Fauconnerie. C'est une figure garnie de bec, d'ongles & d'ailes, accompagnées d'un morceau de cuir rouge, laquelle ressemble un peu au faucon. Les Fauconniers l'attachent à une

lesse par le moyen d'un crochet de corne, & s'en servent pour reclamer les oiseaux de proye ; on y attache dequoi les paitre ; c'est ce qu'on appelle acharner le leurre, parceque c'est un morceau de chair qu'on y met, & qu'on nomme quelquefois rappel. On dit aussi, *duire un oiseau au leurre, leurrer un oiseau*, c'est le faire revenir sur le poing, en lui montrant le leurre.

L I E

L I E R. Terme de Faucounerie. Se dit du Faucon, qui enleve la proye en l'air, en lu tenant fortement dans ses serres, ou lorsque l'ayant assommée, il la lie, & la tient serrée à terre.

On dit aussi que deux oiseaux se lient, lorsqu'ils se font compagnie, & s'unissent pour poursuivre le heron, & le serrer de si près, qu'ils semblent le lier, & le tenir dans leurs serres.

L I E G E, en latin *suber*.

Description.

C'est un arbre, qui est une espece de chêne verd. Son écorce est legere, spongieuse, & de couleur grise tirant sur le jaune, elle se sépare du tronc, étant poussée par une autre écorce qui croit par dessous. Ses feuilles, ses chatons & ses glands sont semblables à ceux du chêne verd..

Lieu.

Cet arbre croît en Italie, en Provence, en Gascogne, en Espagne & autres païs chauds.

Propriétés.

La poudre de l'écorce du liege étant bûe avec de l'eau chaude arrête le sang, de quelque endroit du corps que ce soit. Sa décoction arrête la gonorrhée. Sa cendre étant bûe dans du vin chaud, est bonne à ceux qui crachent le sang. Les glands reduits en farine, & donnés au poids d'une dragme dans du suc de plantain, arrêtent le flux de ventre & de la matrice.

On fait un onguent avec le liege brûlé, & réduit en poudre impalpable, mêlé dans l'huile d'œuf, ou d'amandes douces, qui est très-propre pour adoucir & réduire insensiblement les hemorroïdes. *Ce remede est éprouvé.*

R E M A R Q U E S.

On donne le nom de liege à l'écorce même du liege. Tout le monde sçait que c'est avec cette écorce qu'on fait les bouchons des bouteilles. Le beau liege doit être leger, uni, d'une moyenne épaisseur, sans crevasses, avec peu de nœuds, & facile à se couper.

Maniere de recueillir le liege.

On fend le tronc de l'arbre tout de son long, pour en tirer plus commodément l'écorce, ensuite on la mes dans l'eau, & on la charge de pierres pour l'applatir, puis on la fait secher ; enfin on s'en sert à faire principalement des bouchons, comme nous l'avons déja dit.

L I E R R E en latin *hedera*.

Description.

C'est un arbrisseau ou un arbre, dont les rameaux sarmenteux s'élevent, & s'étendent en rampant & s'attachant aux murailles & aux arbres, ils s'insinuent dans les jointures des pierres, où ils prennent de profondes racines, & les font crouler. Son bois est dur & blanc, son écorce est cendrée & ridée. Ses feuilles sont semblables à celles du peuplier blanc, qui deviennent ensuite triangulaires : elles sont dures, unies, attachées à de longues & menues queues; le gout en est amer, âcre & piquant. Le lierre commence en automne à jetter de petites fleurs jaunes & velues, d'où naissent des fruits rangés en grappe, qui sont verds au commencement, & puis noirs, ils mûrissent au mois de Janvier.

Lieu.

Cet arbrisseau croît par tout le long des murailles dans les jardins, soit en arbre, soit en arbrisseau.

Proprietés.

La gomme qui distille du lierre, tue les poux & les lendes. Les feuilles pilées avec du vinaigre & de l'eau rose, & appliquées sur le front & sur les temples, arrêtent la frenetie, elles sont fort bonnes contre le mal de tête qui vient du cerveau.

L I E R R E terrestre, autrement *gondette*, ou *herbe de saint Jean*. Ses branches rampent par terre, elles sont quarrées, garnies de feuilles rondes, crépues & dentelées tout autour. Il fleurit en Avril, sa fleur est petite, de couleur de pourpre. Il naît dans les lieux ombrageux auprès des murailles & des chemins.

Cette plante est vulneraire, déterſive, pectorale, incisive & apéritive. On la prend en infusion, & en décoction. La dose est d'une petite poignée dans une pinte d'eau. On fait un sirop de ses fleurs & de ses feuilles, qui est très-propre pour l'asthme. On en fait aussi une conserve qui a la même vertu, la dose de ces deux préparations est d'une once. On en tire aussi un extrait, dont la dose est de demi-once. On prétend que les feuilles du lierre terrestre appliquées en cataplâme, appaise les trenchées des femmes en couche. Une poignée de sa poudre mêlée dans un picotin d'avoine, tue les vers des chevaux, & guérit ou soulage ceux qui ont la pousse. Cette plante prise en infusion ou décoction, est très-propre pour guérir les ulceres internes, & pour lever les obstructions des visceres. Pour appaiser la colique venteuse, on prend trois ou quatre cuillerées d'huile d'olive, où l'on a fait infuser du lierre terrestre, pendant quarante jours. Il faut en piler les feuilles, les mettre dans une bouteille, & l'exposer au soleil, pour en avoir une huile simple, qui est excellente pour les piquûres des tendons. Le suc du lierre terrestre étant tiré par le nés, guérit ou soulage la migraine.

L I E V R E. C'est un animal à quatre pieds couvert d'un poil gris tirant sur le roux. Sa tête est courte, ses oreilles sont droites & longues, il se nourrit d'herbes & habite la campagne & les bois. Le mâle est appellé *bouquet*, la femelle *hase*, & le jeune lievre *levreau*. Il est en rut dans les mois de Janvier, Fevrier & Mars.

Le lievre est peut-être le seul de tous les animaux qui ait du poil dans la gueule & sous les pieds. Le mâle differe de la femelle, par le corsage qu'il a plus petit & plus fin. Son repaire ou ses crottes sont aussi plus petites, plus seches, & plus pointues que celles de la femelle ; il a les épaules rougeâtres, & quand il sort de son gîte, son derriere paroit blanchâtre, & comme pelé. Il a la tête plus courte, plus quarrée, & & plus chargée de poil que la femelle ; les oreilles plus courtes, plus larges & plus blanchâtres ; & le poil & la barbe des joues plus longs. La femelle a le poil de dessus les reins d'un gris tirant sur le noir. Le mâle vaut beaucoup mieux que la femelle. Les lievres qui habitent les montagnes, les côteaux & les lieux secs, sont plus petits, mais beaucoup meilleurs que les autres. Ceux qui habitent dans les marais, ou le long des eaux, sont ordinairement ladres. Les lievres de bruiere sont plus petits, rougeâtres, & fort rusés. Le lievre dort les yeux ouverts. Il est si fécond que la superfétation lui est ordinaire, la femelle recevant le mâle & nourrissant actuellement des petits ; quoi-

qu'elle soit pleine de plusieurs autres, formés en des tems différens : ce qui se connoit par le poil que les uns ont beaucoup plus long que les autres.

Maniere d'apprêter les lievres.

Le lievre est fort recommandable pour la cuisine, quoique sa chair soit difficile à digerer, & qu'elle engendre un suc assez grossier & mélancolique, au lieu que celle du levreau est fort délicate & agreable à manger.

Lievre rôti.

Pour apprêter un lievre, on commence par l'écorcher, puis on le vuide, & après cela on le larde pour le mettre en broche, l'ayant frotté auparavant avec son foye, pour le rougir, On le mange ou à la vinaigrette; ou à la sauce douce.

Lievre en civé.

On sert encore le lievre en civé, & voici la maniere. On prend un lievre dont on leve entierement les cuisses & les épaules, puis on coupe le reste par morceaux qu'on larde de gros lard, pour ensuite les passer à la poële, ou au sain-doux, ou au lard fondu. Cela fait, on met le tout dans un pot avec du vin blanc, qu'on assaisonne de sel, de poivre, de muscade, de laurier, d'un peu d'orange & de fines herbes, & on le laisse cuire, pour le servir tout chaud lorsqu'il sera parvenu à ce point. On peut fricasser le foye à part, ensuite le piler, & le passer par l'étamine, avec un peu de farine frite, & un peu de bon bouillon, puis mêler le tout ensemble.

Levreau à la daube.

Coupez un levreau par quartiers, lardez-le de gros lard, puis faites-le cuire dans du bouillon avec du sel, du poivre, des clous de gérofle, & un peu de vin; quand il sera cuit, passez à la poële le foye & le sang avec un peu de farine, mêlez le tout ensemble, en y ajoûtant un filet de vinaigre, des capres & des olives desossées. Ce mets se sert chaudement pour entrée. *Voyez* VENAISON.

Omelette à la Turque.

Prenez de la chair d'un rable de lievre ou d'autre venaison, hachez-la menu avec un peu de lard gras, pistaches ou pignons, amandes, ou avelines ou noisettes pelées, ou des marrons ou chataignes rôties & pelées, ou de la croute de pain coupée par morceaux en guise de chataignes, assaisonnez cet hachis de sel, d'épices, & de quelque peu de fines herbes.

Si la chair est crüe, il faut faire fondre du beurre, ou de la moële, ou de la bonne graisse coupée bien menu; quand il sera fondu dans la poële, versez y la chair hachée & assaisonnée des ingrediens susdits, & faites-la cuire ensuite. Puis faites fondre du beurre dans une poële & faites-en une omelette; & quand elle sera cuite, ajoûtez-y le hachis, & retirez-la de la poële avec une écumoire ou une assiete sans rien rompre, mettez-la dans un plat, ensorte que le hachis paroisse dessus; puis on arrosera l'omelette avec du jus de mouton ou de l'autre viande rôtie; rapez-y de la muscade par dessus, on peut ajouter des moreillettes de pain frites, & des trenches de citron découpées.

Si la chair du lievre ou d'autre venaison est cuite, il n'y a qu'à la hacher, l'assaisonner & faire ensuite l'omelette. Quand elle sera cuite à demi, ajoûtez-y le hachis, & achevez de la faire cuire.

Proprietés.

En médecine, le sang de lievre & même sa peau encore toute sanglante sont beaucoup estimés pour la pierre. Son caillé dit, *coagulum leporis*, est un excellent alexipharmaque, il sert contre les piqûures des bêtes venimeuses, & pour dissoudre tout sang caillé, lorsqu'on le prend dans du vin. C'est une matiere caséeuse qui se trouve adhérente au fond de l'estomac du levreau; elle est propre aussi dans la dissenterie, dans l'épilepsie, pour exciter la semence, & pour hâter l'accouchement. Elle s'employe extérieurement, & on la donne intérieurement depuis demi dragme jusqu'à une dragme. Sa cervelle cuite ou brûlée, est bonne aussi pour fortifier les nerfs, & pour faire percer les dents des petits enfans.

Son sang, son cœur, son poûmon & son foye reduits en poudre sont propres dans tous les cours de ventre; ils excitent l'urine, provoquent les regles, attenuent la pierre dans les reins, soulagent le mal caduc, & sont utiles dans la fievre quarte; la dose est depuis demi dragme, jusqu'à une dragme. Son sang est propre aussi pour effacer les lentilles, & les autres taches de la peau. Le testicules du lievre sont propres pour attenuer la pierre du rein, fortifier la vessie, arrêter le flux d'urine, & provoquer la semence. Ses roignons ont les mêmes proprietés; on les donne en poudre depuis un scrupule, jusqu'à une dragme. Sa graisse est fort bonne pour faire aboutir les abscès. On donne sa fiente en poudre pour l'épilepsie & pour la pierre. On prétend que cette fiente portée par les femmes empêche la conception; & qu'étant mise dans le vagin, en forme de pessaire, elle arrête le flux des regles trop abondant, & desseche l'ammary trop humide. On dit que le petit os qui se trouve dans la jointure des jambes du lievre, est un remede souverain contre la colique.

Remede contre les douleurs dans les bras ou autres parties du corps causées par des serosités ou des vents.

La peau de lievre dont le poil sera appliqué du côté de la chair d'une personne qui souffre de grandes douleurs causée par des serosités, est très-souveraine; cent & cent fois, depuis quarante ans, je m'en sers & je suis soulagé & guéri, si d'abord je prens ces peaux de lievre.

Il vient du Nord, & particulierement de Moscovie, des peaux de lievre dont le poil tire sur le roux, un rougeâtre, mêlé de quelque peu de blanc, desquelles on fait plus de cas que de celles de France & des païs chauds.

Vertus du poil follet d'un lievre.

Il le faut incorporer avec le plâtre & l'appliquer sur les tumeurs. On peut ajoûter le blanc d'œuf, & la folle farine. En même tems, il ne sera pas hors de propos de dire ce que c'est que le plâtre.

C'est une pierre blanche, en quelque façon reluisante, qui s'éleve & se coupe aisément par écailles, & qui étant cuite est propre pour être employée dans les édifices.

Il y en a de deux sortes, savoir un fort commun, qui n'est guéres luisant, & l'autre plus rare, qui se leve par écailles, & reluit presque comme la pierre speculaire, ou comme le talk, d'où vient que plusieurs l'appellent ainsi, mais improprement; car le talk est plus delié, plus squameux, plus blanc & plus luisant.

Quant à ses facultés, le plâtre est propre à restraindre & à resserrer, à reprimer la sueur & tout flux de sang; c'est pour cela qu'on l'employe utilement dans l'emplâtre *contra rupturam*, & dans d'autres médicamens externes, qui sont ordonnés pour remedier aux trop grands relâchemens des conduits. Outre la faculté dessicative que le plâtre a de commun avec toutes les terres & pierres minerales; il a cela de propre, qu'il est emplastique, étant trempé, il se raffermit, se

congele, & devient dur comme une pierre. Ainsi on le met dans les médicamens secs qui sont appropriés aux flux de sang ; car il durcit comme la pierre. Pour cette cause on a imaginé de le détremper dans le blanc d'œuf, y mettant un peu de cette folle farine qui se trouve attachée aux murailles des moulins, & on se sert de médicament pour le mal des yeux,

Le plâtre ainsi détrempé se doit incorporer avec le poil folet d'un lievre. Étant brûlé, il n'est pas si emplastique qu'auparavant, mais il est plus subtil & plus dessicatif. On trouve aussi qu'il est repercussif, & particulierement lorsqu'il est en eau & vinaigre.

Au reste, comme le plâtre est mis au rang des poisons, parce qu'étant pris par la bouche, il s'endurcit comme la pierre, & que par conséquent celui qui en auroit avalé, pourroit être suffoqué, il est bon de rapporter ici les moyens d'y remedier en cas de besoin, il faut se servir des mêmes remédes dont on use à l'endroit des champignons, La décoction de mauve y est bonne, car elle sert d'huile, parce qu'étant grasse elle rend les conduits aisés & faciles par les vomissemens qu'elle cause,& empêche qu'il n'y ait aucune raclure ou corrosion dans le corps, ce que le plâtre feroit sans ce remede. On dit encore que l'huile y est bonne prise avec eau miellée, ou avec une décoction de figues. On prend aussi de la lessive faite de cendres de figuier ou de sarment, avec bonne quantité de vin & on use d'origan ou de thim avec de la lessive, ou de vinaigre ou de vin cuit. Cependant il ne faut pas oublier les lavemens faits de décoction de mauve. Voilà ce qu'on conseille.

On dit encore que les accidens du plâtre sont semblables à ceux de la ceruse,excepté que le plâtre étouffe plus subitement & d'une maniere plus étrange. Il faut donc donner aux patients des choses huileuses & glissantes, comme sont les décoctions de mauve, de guimauve, de fenegré, & de graine de lin. On ordonne de les purger avec de la scammonée, & autres médicamens laxatifs.

Préparation du poil de liévre. *Voyez* EPONGE.

Chasse du lievre.

On chasse le lievre dans les plaines avec des chiens c'est un animal fort rusé, il est timide, mais agile & fort vîte à la course.

Quand il fait beau tems, les lievres tiennent les guerets ; mais quand il a plû, ils tiennent les friches, où ils sont près des chemins. Pendant l'hiver & lorsque le vent souffle, il faut chercher les lievres au fort, où ils se retirent pour se mettre à l'abri. Il n'est point à propos de mener les chiens, lorsqu'il y a encore de la rosée, parce qu'elle leur rompt l'odorat, à moins que ce ne soit pendant les grandes chaleurs.

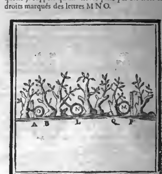
Quand les chiens ont rencontré, il faut tenir la voye du lievre, & le suivre juqu'à ce qu'ils l'ayent lancé. On doit toûjours lancer les vieux chiens avant les jeunes.

On chasse encore les lievres avec les bassets & le fusil, on les prend aux levriers & à l'affut, on leur tend aussi des pieges, comme des collets ou lacets, dont nous allons parler.

Maniere dont les paisans prennent les lievres aux collets.

Plusieurs prennent les lievres aux collets, qui sont faits de fil de fer, ou pour le mieux de leton recuit, gros comme une épingle commune, auquel on fait une petite boucle à un des bouts, & l'autre se passe dedans pour le tenir fermé en rond, comme pour y passer un sabot, ou un gros soulier, & quelquefois davantage, selon la grandeur du trou par où passe le lievre. Quand le fil de leton est trop foible, on le met en double, en le tortillant ensemble.

Celui qui chasse ordinairement aux collets, ne manque pas une fête ni un Dimanche de se promener autour des pieces de terre ensemencées, & de regarder au long des hayes s'il reconnoîtra la passée d'un lievre; ce qui s'apperçoit facilement, à cause qu'il demeure du poil au passage, soit d'un lievre, ou de quelqu'autre animal qui y aura passé. Quand il a reconnu le passage de son gibier, il ne manque pas de retourner voir le leudemain, s'il y aura encore du poil, afin d'être plus assuré si c'est une passée ordinaire ; & pour lors il tend un collet en cette sorte, voyez la figure ici jointe, qui represente une haye, dans laquelle je suppose qu'un lievre passe par ces trois endroits marqués des lettres M N O.



Le colleteur prend du blé verd, du genêt, du serpolet, ou des crottes ou fiente du même lievre qu'il trouve dans le champ, il en frotte ses mains & les collets, puis s'approchant du passage L, le nés au vent, il attache un collet à une branche de la haye la plus proche de la muce, par exemple, à la lettre N, ensorte que la bête ne puisse passer sans mettre la tête dedans ; & si par hazard le passage n'est pas rond ; & qu'il soit plus haut que large, comme il est au lieu marqué des lettres M P Q ; il prend deux petits morceaux de bois gros comme une plume à écrire, qui sont un peu fourchus par les deux bouts, il les pique sous les collet pour le tenir à la hauteur qu'il est nécessaire, ainsi qu'ils sont marqués par les lettres P Q ; & si la passée est trop large pour y tendre un collet, il l'étrecit avec quelques branches qu'il pique à côté, mais il n'y met pas le collet que le lievre n'y ait passé une autre fois, depuis que les petites branches y auront été posées ; & si ce n'est qu'un levraut qui ait accoûtumé d'y passer,il ne s'épouventera pas,quoique le passage soit étreci ; mais un lievre sera bien trois ou quatre nuits avant que se hazarder d'y passer, sans laisser pourtant d'y faire quelque revûe de loin, & s'approcher de la muce, à cause du changement. Les vieux lievres qui sont plus rusés, bien qu'on n'ait point augmenté ni diminué leurs passées, connoissent toûjours bien que le collet n'avoit pas accoûtumé d'y être ; ainsi ils grattent des quatre pieds tout autour & dans la muce pour le ranger,puis ils passent dedans, ce qui fait que l'on trouve tous les matins son collet fermé au côté de la muce.

Autre moyen pour prendre les lievres qui sont rusés aux collets communs.

On sait par expérience que les vieux lievres ne passent point dans une muce qu'ils ne grattent auparavant, & principalement quand ils apperçoivent le

moindre brin d'herbe que le vent y a jetté, qu'ils n'ont pas accoûtumé de voir. Vous saurez que ceux qui se sont divertis à tendre des collets pour prendre des lievres en trouvent qui sont plus rusés qu'eux-mêmes, avant que de connoitre leurs ruses. Un de mes amis m'a dit qu'il ne manquoit jamais tous les matins de trouver à un certain endroit son collet fermé & rangé au côté de la passée, & il ne pouvoit s'imaginer comment cela se pouvoit faire, sinon que le lievre le rangeât avec les pieds; & pour s'en éclaircir, il se servit d'un autre ruse, qui est qu'après avoir tendu le collet comme il avoit accoûtumé, il en posa un autre à platte terre, au dessous du collet, il l'attacha au bas d'une branche, & mit quelques feuilles dessus. La nuit suivante le lievre ne manqua pas d'y gratter à son ordinaire, il désit le collet commun, mais il se prit à l'autre par le bout d'un des pieds de derriere. Ainsi il fut assuré du fait & le prit tout vivant, où il lui donna autant de plaisir qu'il lui avoit causé de la peine. *Voyez* LAPIN.

Lievre ladre. C'est celui qui habite aux lieux marécageux.

Secret pour attirer les lievres à l'affut.

Faites ensorte de tuer ou de prendre une hase qui soit en chaleur, coupez-lui la nature, & détrempez-la dans de l'huile d'aspic; quand vous vous ferez rendu au lieu destiné pour l'affut, frottez la semelle de vos souliers avec cette huile; marchez ensuite tout autour en différens endroits sur les herbes. Les lievres venant à sentir l'odeur de la hase, s'assembleront en grand nombre, & vous pourrez tirer celui qu'il vous plaira.

On dit que le suc de jusquiame & le sang d'un levraut, étant enfermés & cousus dans la peau de ce levraut, (laquelle il faudra couvrir ensuite légérement de terre,) produiroit le même effet.

Maniere de prendre les lievres avec le pan, ou panneau. *Voyez* LAPIN.

LIG

LIGNE pour pêcher. *Voyez* PÊCHE.

LIL

LILAS ou LILAC, en latin *Lilac & Liliastrum.* C'est un arbre dont on distingue deux especes; le lilas commun, & le lilas de Perse, qui ne different cependant qu'en ce que le lilas de Perse est plus petit, & que sa fleur est plus jolie.

Description du lilas commun.

Il s'éleve à une hauteur médiocre. Son écorce est grise-verdâtre. Ses feuilles sont larges, pointues, & opposées l'une à l'autre. Ses fleurs sont assez petites, disposées en grappes, d'une couleur bleuâtre ou blanche. Ses semences sont menues, applaties, & renfermées dans un fruit applati en forme de fer de pique, qui se divise en deux loges.

Lieu.

On cultive cet arbre dans les jardins.

Propriétés.

La semence de lilas est astringente, on la prend ou en poudre ou en décoction.

Culture du lilas commun.

On a déja fait entendre qu'il y en avoit deux sortes, le blanc & l'ordinaire qui est bleu. Le prémier est rare; mais l'autre est si commun, & se multiplie si fort, que pour l'avoir beau, il faut arracher & ôter ce qui pousse par le bas, qui est encore très-bon pour replanter. C'est un arbrisseau qui pare fort les jardins dans le mois de Mai, & dans le tems que les pêchers, les cerisiers, & les autres arbres sont en fleurs, il mêle sa couleur parmi les autres, ce qui fait un mêlange de belles couleurs différentes, qui recréent extraordinairement la vûe.

Les lilas se multiplient de drageons & de marcottes. Quoiqu'ils ne soient presque plus en usage, cependant on pourroit en former des allées & des cabinets, & en disposer tellement dans les bosquets, qu'on jouiroit en même-tems de la vûe de leurs fleurs, & de leur bonne odeur en se promenant.

Culture du lilas de Perse.

Celui-ci ne multiplie que de marcottes. On s'en servoit autrefois dans les parterres en buisson. On peut les faire venir en pots ou en caisses.

LIM

LIMAÇON. *Voyez* FRUITIER.

LIMAILLE. On fait en Chymie un bain de limaille, pour avoir un degré de chaleur de feu qu'on allume sous de la limaille. La limaille d'aiguilles est le fer le plus propre pour faire des préparations chymiques.

LIMANDE. Sorte de poisson de mer large & plat, fort semblable au carlet. Il s'apprête comme la sole. *Voyez* SOLE.

LIMIER. C'est le chien qui détourne le cerf, & autres grandes bêtes.

LIMOINE, en latin *Limonium.*

Description.

C'est un arbre qui a les feuilles semblables à celles de la bette, quoique plus menues & plus longues; elles sont ordinairement au nombre de dix. Ses tiges sont menues & droites, semblables à celles du lys, chargées d'une graine rouge, laquelle au goût a je ne sçai quoi d'astringent. Sa racine est grosse & rouge. Ses fleurs sont blanches & petites.

Lieu.

Cette plante croît dans les marais & dans les prés. Elle fleurit en Juillet.

Propriétés.

La feuille & la graine de la limoine desséchent, & ont la vertu de consolider. La graine cuite dans du vin, ou pilée étant bûe sert contre le flux de sang, pour arrêter les mois, & à ceux qui crachent le sang. Etant appliquée en emplâtre, elle est bonne contre les inflammations.

LIMON ou plutôt LIMONIER, en latin *Limo vulgaris.*

Description.

C'est un arbre qui est toûjours verd comme le citronnier, dont il a les feuilles quoiqu'elles soient plus étroites. Ses fleurs sont blanches & parfumées. Après elles, naissent des fruits longs, qui ressemblent aux citrons; mais ils ont la couleur plus claire, on les appelle limons.

Lieu.

Cet arbre vient en abondance dans l'Italie, sur-tout du côté du midi.

Propriétés.

Elles sont presque les mêmes que celles des citrons. Le suc du limon mêlé dans les sirops, est fort utile dans les fiévres chaudes, & pestilentielles, pour

moderer leur chaleur. Une once de ce suc tiré frais, fait mourir les vers dans le corps des enfans qui le boivent. Les limons mis dans les habits les préservent des teignes.

LIMONADE.

Maniere de faire de la limonade.

Sur une pinte d'eau, mettez trois jus de citron, sept ou huit seches, & si les citrons sont gros & bien à jus, il n'en faut que deux, avec un quarteron de sucre, ou tout au plus cinq onces; lorsque le sucre est fondu & le tout bien incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Autre maniere.

Sur environ une pinte d'eau mettez une demi livre de sucre, rapez à discretion de l'écorce de citron dans cette eau sucrée, ajoûtez-y quelques goutes d'essence de souphre avec quelques trenches de citron. Cette limonade est fort rafraîchissante.

LIN

LIN, en latin *linum*.

Description.

C'est une plante dont la tige est haute d'une coudée & demi, ronde, droite, avec des feuilles longuettes, étroites & molles. Il produit à la cime quatre ou cinq petites branches, au bout desquelles sont des fleurs bleues. Sa graine est renfermée dans certaines peaux presque rondes, elle est plate, unie, ayant la figure d'un cœur.

Lieu.

On cultive cette plante dans la campagne, elle aime la terre grasse & humide.

Proprietés.

La semence du lin est émolliente, adoucissante & résolutive. On la réduit en farine avec laquelle on fait des cataplâmes; on la mêle quelquefois avec les autres farines. Elle est bonne pour la gravelle, pour la colique néphretique & pour exciter l'urine en mettant infuser dans un petit nouet dans les tisannes.

On la fait bouillir dans l'eau, & quelquefois on la laisse infuser simplement, sans la faire bouillir, afin que la liqueur ne soit pas si gluante.

La graine de lin entre dans la composition de plusieurs médicamens, comme dans le sirop de *prassio* de Mesué, dans l'onguent d'althea de Nicolas d'Alexandrie, dans l'emplâtre *diachylum magnum*, dans l'emplâtre de mucilage, dans le looch *sanum & expertum* de Mesué, & dans bien d'autres remédes. Sa vertu consiste principalement dans son huile qu'on peut tirer par expression. Celle qu'on tire sans le secours du feu est très-estimée en Médecine. Elle est propre pour ramollir les muscles tuméfiés, & pour en appaiser la douleur; on s'en sert aussi pour résoudre, ou faire abolir toutes sortes de tumeurs. On la donne depuis une once jusqu'à deux, dans la toux opiniâtre, ou violente, dans la peripneumonie, & dans la pleuresie; & depuis quatre onces jusqu'à six, avec pareille quantité d'huile de raves, dans les lavemens qu'on fait, pour calmer les trenchées du *miserere*. On en fait prendre aussi jusqu'à six onces, par la bouche, pour la même maladie.

Culture du lin.

La terre qu'on destinera pour semer du lin sera de pareille nature que celle du chanvre, préparée de la même maniere, & médiocrement humide. Une terre qu'on auroit défrichée nouvellement & qui auroit servi de pré auparavant, seroit très-propre à produire du lin, supposé qu'elle eût eu les labours suffisants pour la rendre meuble.

On tient pour vrai, & nous le voyons par expérience, que le lin par la trop grande abondance des racines, consomme la plus grande partie de la substance de la terre où il croît, c'est pourquoi ou il faut tous les ans le changer de terre, ou il est absolument nécessaire d'amander beaucoup celle où il étoit semé, si l'on veut qu'en y semant une seconde fois il y vienne beau & en quantité.

De la saison de semer le lin.

Dans un païs chaud, on le seme avant l'hyver, dans les païs froids on le seme dans le printems; tous lins indifféremment apportent de la graine & il n'y a point à distinguer ni mâle ni femelle comme au chanvre.

Comme le lin est sujet à dégénerer, dans plusieurs Provinces, & que de grand qu'il étoit, il décroît peu à peu, pendant cinq années, il est à propos d'en renouveller de tems en tems, la graine, & de la bien choisir. Celle qui nous est apportée des côtes de la mer Baltique est la plus propre; il ne faut pas manquer d'en semer tous les cinq ans particulierement dans les terres de Picardie, de Normandie, & de Bretagne; c'est de là que dépend toute la beauté & la bonté des lins qu'on y recueille.

Quand la graine est à maturité, ce qui se connoît par sa noirceur, on la sépare de la tige avec un prigne de fer, qu'on appelle communément grége, & dans quelques Provinces gruge, c'est ce qu'on appelle greger, ou gruger le lin. Ensuite on l'étend sur des bernes, ou gros draps, pour la secher, puis l'ayant battue pour la séparer de son écorce, on la vanne, & on la serre dans les greniers, ayant soin de l'enfermer dans des sacs, ou dans des tonneaux, qu'on place debout sur un de leurs fonds, laissant celui de dessus ouvert. Il est à propos de la remuer de tems en tems, de peur qu'elle ne s'échauffe, & ne se moisisse: ce qui pourroit arriver, si elle n'étoit pas bien séche.

On appelle en France linette neuve, la graine qui vient de la mer Baltique; & vieille linette, ou linette usée, celle qui est à sa cinquiéme année. On en fait une huile dont les qualités approchent fort de celles de l'huile de noix; au défaut de celle-ci, on l'employe dans les peintures, & à brûler.

Pour mettre la tige en œuvre, on la fait d'abord roüir, & on lui donne les autres façons que nous marquerons ci-après.

Des ennemis du lin & le moyen de les détruire.

Après que le lin est semé, l'ordre naturel veut qu'il germe, si le grain est bon. Il y a des animaux qui lui sont ennemis & qui le rongent en naissant, & même lorsqu'il est hors de terre de deux doigts. Pour remédier à cet inconvenient lorsqu'il arrive & que le lin est ainsi crû, on y répand des cendres un jour qu'on peut présager qu'il doit y avoir bien-tôt de la pluye, afin que cette cendre qui les fait mourir, s'incorpore dans la terre; & par le moyen des sels qui l'accompagnent, lui communique la vertu, qui lui sert d'un très-bon amandement.

Il y a une certaine herbe pour le lin qu'on appelle goute de lin, & qui le tient entortillé l'un à l'autre; ce qui l'étoufferoit sans doute, & l'empêcheroit de croître, si l'on avoit soin jusqu'à ce qu'on le cueille, de l'en débarrasser.

Recolte

Recolte du lin.

On ne cueille point de lin qu'il ne soit dans sa parfaite maturité ; ce qui se reconnoit, lorsque la graine est devenue toute noire ; & pour lors on ne balance plus à l'arracher de la même maniere que le chanvre, observant seulement que n'y ayant aucune distinction à faire de mâle, ni de femelle, on doit le cueillir tout en même-tems. Pour le reste, jusqu'à ce qu'il soit roui, c'est tout la même chose qu'au chanvre.

De la maniere de faire roüir le lin.

Il faut observes qu'au lieu que le chanvre veut être huit jours dans l'eau pour bien roüir, le lin ne demande d'y rester que trois ; mais après cela aussi, c'est qu'il faut d'abord l'amonceler tout humide & le charger de planches sur lesquelles on aura mis de grosses pierres, afin que pressé ainsi l'un dans l'autre, l'humidité le pénètre entierement & le rende tout comme il faut qu'il soit, & il sera encore en cet état pendant trois autres jours.

Ou bien sans qu'il soit besoin de l'amonceler ainsi, si l'on est près d'une eau courante, on le mettra dedans & on l'y laissera huit jours, le lin en sera plus beau.

Pour faire mieux roüir le lin.

Exposez-le au serain pendant diz ou douze nuits ; c'est-à-dire, les poignées écartées sur l'herbe & retournées tous les jours de tous côtés ; ayez soin tous les matins de le lever avant le soleil, mettez-le à couvert, amoncelez-le tout humide & le laissez ainsi pendant tout le jour ; tous les soirs pendant ce tems reportez-le à l'air ; vous verrez que le lin, que vous ferez ainsi roüir, sera très-beau. On peut pratiquer la même chose à l'égard du chanvre.

A l'égard des autres façons qu'on doit lui donner, & des instrumens dont il faut se servir, pour le mettre en filasse, pour le filer, le blanchir, l'ourdir, le mettre en œuvre sur le métier, &c. Il n'y a qu'à consulter ce que nous avons marqué à ce sujet dans l'article du chanvre ; vous y trouverez aussi la maniere de le cultiver, qui n'est point différente de celle qui est en usage pour le chanvre.

LINAIRE, en latin *linaria.*

Description.

C'est une plante dont la tige & les feuilles sont fort semblables à celles du lin, d'où elle a pris son nom Latin de *linaria*. Elle jette quantité de fleurs de couleur d'or, qui ont la figure de celles de la *consolida Regia* ; mais elles sont un peu plus grandes. Ses branches sont souples, & mal aisées à rompre. Elle approche fort de la petite *esula* ; mais cette derniere a du lait, ce que la linaria n'a pas.

Lieu.

On trouve cette plante presque daos tous les champs & sur le bord des fossés, dans les prés & dans les mazures. Elle fleurit en Juillet & Août.

Propriétés.

La linaire est chaude, humide, amere, & apéritive, elle provoque l'urine, en sorte qu'en Italie, on l'appelle urinale ; ce que fait admirablement la décoction des feuilles, laquelle chasse encore le venin, dissout le sang qui est pris, provoque les mois, guérit la jaunisse, & leve les obstructions du foye. Elle est utile dans le phlegmon, & dans l'érésipele, étant adoucissante & fort résolutive. On en fait bouillir les feuilles dans de l'huile, où l'on a fait infuses des escarbots, ou des cloportes ; puis ayant passé l'huile par un linge, on y ajoûte un jaune d'œuf durci, avec quantité suffisante de cire, & l'on en fait un onguent, qui est très-utile dans les hémorroïdes. On peut aussi faire bouillir la linaire dans le sain-doux, jusqu'à ce qu'il soit d'un beau verd, & on y ajoûte le jaune d'œuf, lorsqu'on veut s'en servir. On peut aussi remplir des sachets de linaire & de camomille séche, puis les faire bouillir dans du lait, & les appliquer ensuite sur les hémorroïdes. On croit que la linaire est propre dans l'épilepsie, pour le cancer, & pour les fistules.

L'eau distillée de linaire, fait couler par les urines, les eaux des hydropiques ; la dose est d'un verre, dans lequel il faut délayer un gros de poudre d'écorce d'hieble. La même eau, ou le suc dépuré de cette plante, est très-propre contre l'inflammation des yeux. L'herbe appliquée en fomentation sur le ventre, appaise l'inflammation des intestins, & fait pousser le gravier par les urines.

LINGE. Pour le garentir de la vermine. *Voyez* BOTRYS.

LINGE. Taches de rouille sur le linge. *Voyez* TACHE.

LINOTTE. *Voyez* OISEAU DE VOLIERE.

LINQUART. Terme de Chymie. *Voyez* DÉPART.

LIQ

LIQUEUR. C'est une matiere fluide qui a besoin d'être contenue dans quelque vaisseau. Il y a plusieurs sortes de liqueurs, nous allons donner la maniere d'en composer quelques-unes, qui sont curieuses & utiles.

Liqueur qui fasse paroître l'écriture de couleur d'or.

Prenez le jus des fleurs de saffran, quand elles sont encore toutes fraîches sur la plante ; & si vous n'en pouvez pas avoir, prenez du saffran sec bien pulvérisé ; ajoûtez y autant d'orpiment jaune & luisant, qui soit écailleux, & non terreux, puis avec du fiel de chevre, ou de brochet qui vaut beaucoup mieux, vous les broyerez très-bien ensemble. Cela fait, vous mettrez ce mêlange en quelque phiole sous le fumier pendant quelques jours. Vous le tirerez puis après & le garderez. Quand vous voudrez écrire avec cette liqueur, vous aurez une couleur d'or très-belle.

Liqueur qui donne le goût du vin à toutes sortes de liqueurs.

Prenez des fleurs d'orvalle quelques livres, de la lie de vin, ce qu'il en faudra pour humecter les fleurs grossierement pilées, laissez-les macérer quatre jours, puis distillez & rectifiez trois fois sur d'autres fleurs, on en met quelques gouttes, même dans de l'eau ou dans quelques autres liqueurs, ausquelles elles donnent le gout de muscat ou de vin.

Liqueur qui sera aussi bonne ou même meilleure que du vin blanc, & dont une cuve fera autant de profit que trois cuves de vin blanc.

Prenez de bons raisins blancs, égrainez-les, & mettez-les dans une cuve de vin qui tienne un muid, mesure de Paris, environ 200 pesant de ces grains de raisins, & sur ces grains jettez de la poudre de canelle, de gérofle, de muscade, de poivre long & de gingembre, de chacun une once, & trois onces de graine de moutarde. Après cela remplissez vôtre cuve de moût fait des mêmes raisins blancs, & tout fraichement foulés, il faut laisser un bon demi pié de vuide à cette cuve, c'est-à-dire, qu'il faut remplir

à un pié près. Bouchez le bondon ou trou de vôtre cuve avec du papier mouillé, qui soit un peu taillé au milieu, en forme de C, afin que les esprits du vin s'exhalent le moins que faire se pourra en bouillant. Lors qu'il aura cessé de bouillir, & qu'il sera reposé, vous en pourrez tirer, & en boire le remplissant toûjours de bonne eau claire & nette à mesure que vous tirerez du vin, c'est-à-dire, lors que le vin a fini de bouillir, & qu'il est bien reposé.

Il faut avoir une canne qui passe au travers de la cuve, & qui soit pointue par le bout, afin qu'elle puisse aller jusqu'au fond, & passer au travers des grains qui y sont. Il faut que cette canne soit percée de distance en distance avec des petits trous faits avec un virebrequin, afin que l'eau qu'on y jettera puisse sortir par ces petits trous, & se mêler avec le vin. Il faut boucher le bout d'en bas de cette canne qui est le plus petit, & qui doit être pointu avec un bouchon ou petite cheville de bois de noisette, & il faut que le haut bout de la canne qui est auprès de la bonde de la cuve soit bien bouché avec de la toile; de la pâte, ou du papier, & que son trou se bouche ensuite avec un bouchon de liege, ou autre chose, & qu'enfin l'air ne puisse pas entrer dans la cuve. C'est par cette canne avec un entonnoir que vous y mettrez de l'eau à proportion du vin que vous en tirerez. Cette canne doit être des plus grosses & percée de l'un à l'autre bout. On se sert de cette canne, afin qu'en mettant de l'eau dans la cuve elle ne le trouble point, & aussi afin que ladite eau penêtre partout dans la cuve, & se mêle bien avec le vin en sortant par tous ces petits trous.

OBSERVATION.

Lors que vous mettrez de l'eau au lieu du vin, il faut après être vingt-quatre heures au moins sans en tirer, pour donner le tems au vin de changer la nature de l'eau. Il faut aussi observer de n'en tirer tout au plus que la centiéme partie à la fois, afin qu'on n'affoiblisse pas tout à coup le vin. On n'en tirera à la fois que la quantité ci-dessus prescrite, & on n'y mettra que la même quantité d'eau & même un peu moins, & donnant le tems au vin d'absorber, d'alterer & de changer la moindre quantité d'eau, le vin entretiendra toujours sa vertu, il sera même plus puissant à cause de la composition des grains & poudres aromatiques qu'on a mises dans la cuve. Lors que vous connoitrez que vôtre vin commence à amolir, c'est-à-dire, qu'il n'est plus si fort, il faut le boire & n'y mettre plus d'eau.

Préparation du musc, & de l'ambre pour parfumer les liqueurs.

Pilez dans un mortier quatre grains d'ambre, avec deux grains de musc, & gros de sucre comme un œuf. Gardez ce mélange dans une petite boëte, & quand vous voudrez vous en servir, vous en mettrez environ une pincée, sur quatre pintes d'hipocras, de rossolis, ou d'autres liqueurs.

Essence de toutes sortes de fleurs odoriferantes, pour parfumer les liqueurs.

Prenez une livre de toutes sortes de fleurs d'une odeur agréable, & trois livres de sucre en poudre.

Commencez à mettre un lit de ce sucre, au fond d'un vaisseau de verre, ou de terre bien net; ensuite mettez un lit de fleurs par-dessus, puis un lit de sucre, & après un lit de fleurs, continuant ainsi jusqu'à ce que vous ayez tout employé. Cela fait, bouchez bien vôtre vaisseau, & mettez-le à la cave, ou dans quelqu'autre lieu frais; & laissez digerer la matiere, pendant vingt-quatre heures. Ensuite exposez-la, autant de tems au soleil, ou dans une étuve; passez la liqueur par l'étamine sans presser les fleurs, & gardez-la dans une bouteille bien nette & bien bouchée, pour vous en servir au besoin.

Teinture de santal, pour donner de la couleur & du brillant aux liqueurs.

Mettez dans une bouteille du santal rouge réduit en poudre grossiere, versez de l'esprit de vin pardessus, & laissez infuser pendant cinq ou six heures. La teinture sera faite, & vous pourrez vous en servir.

Si vous ajoutez à cette teinture, la civette, la canelle, le clou de gérofle, & l'alun, elle sera très-propre pour embellir le visage & pour donner plus d'éclat au coloris. Sur un demi setier de teinture, on met gros comme une petite noix d'alun, avec deux cloux de gérofle, un peu de civette & de canelle en poudre.

LIQUEUR CAUSTIQUE. Liqueur hysterique. *Voyez* CAUSTIQUE, HYSTERIQUE, & ainsi des autres.

LIS

LIS, en latin *lilium*. C'est une plante dont on distingue plusieurs especes, nous en decrirons ici quelques-unes & nous parlerons des autres dans l'article de leur culture.

Description du lis blanc commun.

Sa tige, qui est ronde & droite, s'éleve à la hauteur de deux ou trois pieds; ses feuilles sont longues, larges & attachées à la tige sans queue. Ses fleurs sont de six grandes feuilles fort blanches, elles naissent au sommet de la tige. Sa racine est un oignon.

Lieu.

On cultive cette plante dans les jardins.

Proprietés.

La fleur du lis est très-utile parce que l'on en fait un onguent qui est très-bon pour ramollir les nerfs & la dureté de la matrice. Les feuilles réduites en emplâtre avec du miel, guérissent la morsure des serpens; & quand elles sont brouillées, elles appaisent la brûlure. Si on les confit en vinaigre, & qu'on les mette sur quelques playes, elles avancent beaucoup la guérison.

Le jus que l'on en fait cuire dans un pot d'airain avec du miel, est un excellent médicament pour guérir les ulceres invétérés, & les blessures récentes.

Sa racine frite & rôtie, puis brouillée en huile rosat, guérit la brulure.

Si on la pile avec du miel, elle est bonne à la coupure des nerfs & à la dislocation des membres; elle nettoye les ulceres, guerit la rogne & la galle.

Elle rend le visage beau, en ote les rides, & étend la peau; de sorte que les Dames s'en devroient servir plutôt que de toute autre chose; parce qu'outre qu'elle est excellente pour les embellir, elle ne leur nuiroit point dans la vieillesse. Pilée avec des feuilles d'une herbe appellée lin de pourceau & de la farine de froment dans du vinaigre, elle appaise les inflammations.

Si l'on en boit la graine dans du vin, ou dans quelqu'autre liqueur, c'est un très-bon reméde contre la morsure des serpens. Les feuilles & la graine mises en emplâtre guerissent le feu sauvage, & outre cela cette fleur a une infinité de vertus, desquelles je ne parle point, de peur d'être long; & que l'on pourra voir dans Mathiole, & les Auteurs qu'il cite.

On employe la racine, ou oignon de lis, dans les cataplâmes emolliens & résolutifs. Pour cela, on le fait cuire sous la cendre, & ensuite on l'écrase, & on le mêle avec les autres herbes; quelquefois on l'applique seul. Il est rafraichissant, adoucissant, émollient, résolutif & détersif. On tire de la racine du lis, aussi bien que de ses fleurs, une huile, & une eau qui ont de grandes proprietés. On donne par verrées, l'eau distillée des fleurs, dans la phrénésie, dans la pleuresie & dans les ardeurs d'urine. On en fait prendre aux femmes qui sont en travail, mais il est bon d'y ajoûter le saffran, & la casse. La dose est depuis quatre onces, jusqu'à six. On la donne aussi, pour appaiser les trenchées des femmes nouvellement accouchées, & pour la colique & la dissenterie, la dose est la même. Cette eau est excellente pour toutes sortes d'inflammations internes, mais principalement pour celles de la gorge. On l'employe avec quelques goutes d'huile de tartre, & un peu de camphre pour appaiser les démangeaisons, & adoucie les élevûres de la peau.

L'oignon de lis cuit sous la cendre, & bien malaxé avec l'huile de noix, est spécifique pour la brûlure. Le pain fait avec la farine d'orge, & le suc de la racine du lis, est souverain contre l'hydropisie; il faut que le malade s'en nourrisse, pendant un mois, ou six semaines. Pour amollir & guerir les tumeurs des testicules, on applique sur le scrotum un cataplâme fait avec la pulpe d'oignon de lis cuit sous la cendre, ou bouilli, & mêlé avec de la mie de pain frais, & du lait. Au lieu de lait & de pain, on peut employer le sain-doux, & l'huile de camomille.

Description du lis piquant.

Il a les feuilles comme celle du matrisilva, ou du lierre, & le dos épineux. Il jette ses farmens chargés d'épines, comme ceux de la ronce, il s'attache aux arbres, s'entortillant depuis le pié jusqu'à la cime. Il porte de petits raisins qui sont rouges quand il sont mûrs, & qui ont le goût un peu piquant. Sa racine est dure & mince.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux âpres & marécageux; & aussi dans les bois & particulierement au fauxbourg de la Guillotiere à Lyon proche la tête d'or. Elle fleurit ordinairement au printems, & encore en automne dans les païs chauds.

Proprietés.

Les feuilles & les raisins du lis piquant pris avant ou après le poison, l'empêchent de nuire. Beuvant dans du vin 10. ou 12. grains pilés ils ôtent la difficulté d'urine. L'eau distillée des fleurs est bonne contre toute sorte d'inflammations intérieures, & pour guerir les yeux quand ils sont rouges.

Description du lis sauvage.

Sa racine est jaune, semblable à celle du lis blanc, aussi bien que sa tige. Ses feuilles ressemblent fort à celles de la saponaria vulgaire, & sont comme une roue tout autour par égaux intervalles. Les fleurs viennent à la cime de la tige, semblables à celles du lis, quoiqu'un peu plus petites; elles ont les feuilles recourbées, purpurines, & mouchetées de certains points rouges; elles sont odoriferantes & agréables à la vûe.

Lieu.

Cette plante naît dans les montagnes & dans les bois. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

La racine de martagon est bonne à tout ce à quoy servent les racines du lis, aussi-bien que l'eau que l'on distille de toute la plante.

Description du lis sauvage jaune.

Il ne differe point du précédent, si ce n'est que la racine a plus de gousses, & que ses fleurs sont autrement rangées.

Lieu.

Cette plante croît ordinairement en toute l'Italie, partie sur le Mont Carso. Elle fleurit en May & Juin.

Proprietés.

Elles sont les mêmes que celles du précedent lis sauvage.

Culture du lis.

Les lis & les martagons se ressemblent tous, en ce qu'ils ont l'oignon bulbeux. Il y en a de mille différentes couleurs. Il s'en voit de pourpré, de blanc, de couleur de mine sans odeur, de la même couleur qui sont puants; de rouge lavé, de rouge vermeil, d'orange, de blanc de lait & de plusieurs autres couleurs.

Le pourpre qu'on appelle martagon de montagne, jette du haut de sa tige de petites branches, ausquelles viennent des fleurs tantôt d'un pourpre vif, tantôt plus claires & quelquefois toutes blanches. Les feuilles de ces fleurs, en s'ouvrant, se frisent & se renversent, de sorte que du milieu, il s'éleve certains petits brins avec leurs petits chapiteaux, & celui du milieu s'éleve plus haut que les autres.

La couleur de mine de l'extrémité de sa tige répand de certaines branches incarnates desquelles pendent des fleurs de couleur de mine; & parce qu'il a les feuilles frisées & hérissées, il y en a qui l'appellent biche madame. Il s'en trouve aussi du jaune.

Celui de Pompone est semblable au précedent; mais il a l'odeur puante & desagréable.

Le rouge lavé est de deux sortes, le petit & le grand est si fecond dans ses fleurs, qu'il en produit quelquefois jusqu'à soixante d'un rouge pâle, qui tire sur l'orange. Le petit ne fleurit pas avec tant d'abondance, mais il a aussi la couleur plus gaie.

Le rouge vermeil est bien plus fecond dans ses oignons que dans ses fleurs; car il en produit une si grande quantité, que non seulement ils se forment entre les feuilles de la tige, mais encore entre les fleurs: il est d'autant plus agréable, que sa couleur est éclatante.

L'orange que quelques-uns appellent jacinte des Poëtes, apporte grande abondance de fleurs orangées, marquées de quelques traits d'une couleur brune.

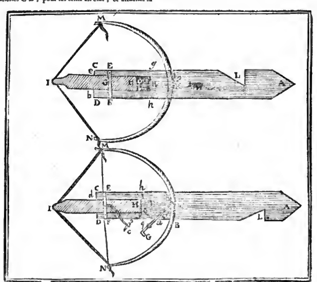
Le blanc, que l'on appelle aussi lis de Nôtre-Dame, ou de saint Antoine de Pade, parce qu'il fleurit dans le tems que viennent ces fêtes, est connu dans sa figure & dans sa couleur de tout le monde; c'est pourquoi il est inutile d'en parler, il y en a de double; mais il fleurit très-difficilement.

Les lis veulent médiocrement de soleil, une terre bonne & légere, la profondeur d'un empan, & autant de distance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple, après qu'ils sont défleuris, & on les replante aussitôt.

Secret pour changer la couleur des lis.

Si vous voulez faire venir les lis de couleur de

piece est sortie, & vous clouerez un petit morceau ou bande de bois E F, large d'un demi pouce sur les deux branches C D, pour les tenir en état, & attacher la fiscelle du bâton qui tiendra la machine tendue, comme je dirai ci-après.



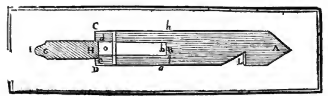
On coupera une autre piece de douelle H G I, un peu plus large que l'entaille, qu'il faudra ajuster par les côtés, ensorte qu'elle puisse couler facilement dans la coulisse, qui est dans l'épaisseur du grand ais. Cette piece de douelle sera plus longue de trois ou quatre pouces que l'entaille, & un peu évidée ou coupée de biais par le bout I, afin de rendre ce bout-là assez étroit pour y faire un petit trou par le côté pour y passer une ficelle forte. Vous placerez cette piece de bois dans l'entaille, afin que le bois la remplisse comme s'il étoit collé au même lieu, mais il faut qu'il puisse se mouvoir à l'aise tout au long des coulisses.

Ayez une verge de bois de houx M K N, longue de trois pieds & demi ou quatre pieds, grosse comme le doigt, laquelle vous plierez en arc : vous attacherez au bout M une forte fiscelle, qui passera par dedans le trou fait en T, de la piece mouvante H G I, & de-là vous la lierez à l'autre bout N de la verge.

Ce qui étant fait, ayez trois petits crochets de bois K F G, un peu moins gros que le petit doigt, & fichez-les dans des trous que vous aurez auparavant fait à six pouces loin de l'entaille, après cela posez le milieu de l'arc sur le grand ais, à l'endroit cotté de la lettre K; ensorte qu'il y ait un des crochets du côté K, & les deux autres du côté B F, & que tous trois soient ajustés de façon qu'ils tiennent la verge arrêtée. Après quoi l'on nouera une fiscelle forte au bâton E F, au milieu marqué de la lettre G, que l'on attachera aussi à un petit bâton c o, gros comme la moitié du petit doigt, long de deux pouces, ne laissant de longueur à cette fiscelle depuis la lettre G jusqu'au bâton, que six pouces.

Vous aurez encore un petit bâton F C, gros comme la moitié du petit doigt, long de huit pouces, que vous attacherez d'un bout avec une fiscelle au milieu K de l'arc, ensorte qu'il tourne de quel côté on voudra; & à l'autre bout sera fait une coche C, auprès de laquelle sera lié l'appas. Le bâton F C, & la fiscelle G O C doivent être de longueur convenable; afin que le morceau de bois H G I, étant tiré & arrêté par le moyen du petit bâton O C, qu'on met d'un bout lettre O, contre le bout H, & l'autre C dans la coche C du bâton F C; il se fasse une fenêtre ou ouverture de deux pouces & demi ou trois pouces, telle qu'elle paroît par les lettres A O C dans la premiere figure.

L'arc M K N, doit aussi être plié de sorte que la machine étant détendue telle qu'on la voit dans la deuxiéme figure, les bouts M N, se trouvent comme vis à-vis de la petite barre E F, ainsi que la ligne ponctuée le montre.



J'ai repréſenté ici une figure pour mieux faire comprendre la forme du grand ais & de la fenêtre ou piece mouvante H G I, qui eſt plus large de deux lignes que l'entaille,parce qu'elle doit entrer des deux côtés dans les couliſſes. La ficelle de l'arc entre par le trou fait en I, ſi bien qu'à cauſe de la force de l'arc, la piece mouvante entre dans l'ouverture, & fait que le bout, lettre A, joint le bord B de l'entaille. Il y a auſſi une entaille dans le grand ais à un demi pié proche du bout A, à l'endroit coté de la lettre L, pour mettre le pié dedans lorſqu'on veut bander l'arbalête, il faudra couper le bout A en pointe, pour le ficher dans la muraille, quand on tendra le piege.

Maniere de tendre l'arbalête aux loirs & rats qui mangent les fruits dans les jardins.

Ayant fait une arbalête de la maniere dite ci-devant, vous aurez une noix ſêche à demi caſſée, ou un morceau de coine de lard, ou un bout de chandelle, ou une poire cuite, ou une chataigne, ou quelqu'autre appas que vous attacherez au bâton F C, à un pouce près de la coche C, à l'endroit marqué de la lettre A. Puis mettant le bout A du piége à bas, vous poſerez le bout du pié dans l'entaille L, & prendrez d'une main le bout I de la fenêtre ou piece mouvante que vous tirerez juſques à ce que le bout H ſoit éloigné du bord B du trois pouces, & pour lors prenant de l'autre main le petit bâton O C, vous poſerez ſon bout lettre O, contre le bout H de la fenêtre, & tenant l'autre bout C bien ferme, vous laiſſerez aller le bout L de la fenêtre ; & de cette main, vous prendrez la marchette ou bâton F C, auquel eſt attaché l'appas. Vous apporterez ſon bout vers le bout H de la piece mouvante, pour après mettre dans la coche C, le bout C du petit bâton O C. Par ce moyen la machine ſera tendue en l'état qu'elle paroit dans la prémiere figure, ſuppoſé que vous la tourniez ſens deſſus deſſous.

Maniere de placer l'arbalête.

Reſte maintenant de montrer comment il faut placer le piege. Ayant remarqué l'endroit de la muraille où le fruit eſt le plus mangé par les loirs & rats, prenez l'arbalête par le bout E F, & portez-la ſur le lieu, cherchez un trou dans la muraille, auquel vous puiſſiez ficher le bout A du piege, n'importe pas de combien avant il entre, pourvu que la machine tienne aſſez. Elle doit être poſée, ſavoir le côté qui paroît en haut par deſſus, & l'autre par où eſt attaché l'arc par deſſous ; de telle façon que l'animal puiſſe marcher par deſſus tout au long de la ligne ponctuée A K B, pour aller prendre la proye lettre A, par l'ouverture A O C, comme on le voit dans la prémiere figure. Car il ne manquera point d'y aller, lors qu'étant ſur l'eſpalier, treille ou muraille, il ſentira l'appas : ce qui le fera courir ſur l'arbalête de la maniere qu'il eſt repréſenté ; & étant ſur le bord B, il allongera la tête & les jambes de devant par l'ouverture,pour prendre la proye ; & s'efforçant de l'emporter, il fera ſortir le petit bâton O C de la coche C de la marchette, qui par ce moyen fera détendre la fenêtre, que la force de l'arc pouſſera, qui prendra le glai par le milieu du corps.

REMARQUES.

I. Il faut prendre garde qu'en pouſſant le piege dans la muraille, il ne ſe trouve point de branche ni choſe, d'où la bête puiſſe atteindre à l'appas par un autre lieu que par le deſſus.

II. Cette machine étant tendue, ne doit être ni panchée ni levée, il faut qu'elle ſoit plantée dans la muraille, tout ainſi qu'un clou qu'on y auroit à demi coigné.

III. Vous pouvez tendre pluſieurs de ces arbalêtes au long d'une muraille ; car plus il y en aura de tendues, & plutôt vous ſerez délivré de ces méchans animaux.

IV. Ce même piege peut ſervir dans les chambres & greniers, pour prendre les rats des maiſons, le tendant de la même ſorte que j'ai dit.

L O N

LONCHITE ou LONCHITIS. C'eſt une plante, dont on diſtingue deux eſpéces. La lonchitis âpre, & la lonchitis bâtarde.

Deſcription de la lonchitis âpre.

Elle a les feuilles comme le ſcolopendre, quoique plus grandes & plus découpées;enſorte qu'elles approchent beaucoup de celle du polipode. Elles ſont longues d'un pan & diverſement découpées des deux côtés, ayant leurs feuilles denteleuſes tout autour fort minces, pointues & âpres. Elle ne produit ni tige, ni fleurs, ni graine, tout de même que le polipode. Elle a quantité de menues racines rougeâtres.

Lieu.

Cette plante naît dans les lieux marécageux ſur le bord des foſſés. Elle dure tout l'hiver, & produit des nouvelles feuilles en Avril.

Proprietés.

La feuille verte de la lonchitis âpre appliquée ſur les bleſſures, leur eſt fort bonne. Les mêmes feuilles étant ſéches, bues dans du vinaigre, gueriſſent les duretés de rate, & empêchent l'inflammation des bleſſures, étant appliquées deſſus.

Deſcription de la lonchitis bâtarde.

Ses branches ſortent ſix ou ſept d'une ſeule racine, qui ſont nues juſqu'au milieu, & au-delà : enſuite naiſſent juſqu'à la cime, des petits pieds couverts de feuilles qui ſont parfaitement ſemblables à celles du ceterac. Sa racine eſt noire, & abonde en capillatures.

Lieu.

On trouve cette plante ſur la cime des Alpes, en des lieux pierreux, ou dans des bois écartés.

REMARQUE.

La lonchitis selon que *Dioscoride & Pline* la décrivent, est aujourd'hui inconnue à tous les plus savans Botanistes.

LONG. Terme de Fauconnerie. Voler en long. *Voyez* VOLER.

LONGE. C'est une bande de cuir qui s'attache au jetou.

LONGE de veau. C'est la meilleure partie du quartier de derriere.

LONGE *de veau à la braise. Voyez* POULETS.

Longe de chevreuil en ragoût.

Il faut d'abord la bien piquer ; ensuite la faire rôtir à la broche, ayant soin de l'arroser avec vinaigre & poivre. Étant à moitié cuite, il faut la mettre dans un pot avec un peu de bon bouillon, assaisonné de poivre & de vinaigre, & quand elle est cuite, on lie la sauce avec de la chapelure de pain, & on la sert chaudement.

LONGE. Tirer à la longe, se dit en Fauconnerie, de l'oiseau qui vole pour revenir à celui qui le gouverne.

LONGECUL. Terme de Fauconnerie, qui se dit d'une ficelle qu'on attache au piè de l'oiseau, quand il n'est pas assuré.

LONGER *un chemin.* Terme de chasse. C'est quand une bête va d'assurance, ou qu'elle fuit. On dit, *la bête longe le chemin* ; & quand elle retourne sur ses voyes, cela s'appelle *ruse & retour.*

LOT

LOTIER *odorant, ou faux baume du Perou.* On a donné ce dernier nom à cette plante, parce qu'on fait un baume excellent pour nettoyer & cicatriser les vieux ulceres, en faisant infuser les fleurs & ses feuilles dans l'huile d'olive. Ce baume est très-propre aussi pour les playes récentes, pour adoucir l'inflammation des abscès & autres tumeurs, & pour les descentes des enfans.

On appelle aussi cette plante, *tréfle sauvage*, parce que ses tiges qui sont fort menues & inclinées presque à terre, poussent des queues, dont chacune soutient trois feuilles en son extrêmité, & deux autres à sa base, qui ressemblent très-fort à celles du tréfle ; on le nomme encore *tréfle jaune*, parce qu'il porte des fleurs jaunes, & quelquefois un peu verdâtres, semblables à celles du genêt ; ramassées les unes auprès des autres, & contenues dans des calices dentelés faits en cornets. Sa semence est rondelette, ou de la figure d'un petit rein renfermée dans des gousses. Sa racine est ligneuse, noire, fibreuse, d'un gout astringent, & tirant un peu sur le doux.

Le lotier croit dans les prés & sur les côteaux. Il contient beaucoup d'huile & de phlegme, & médiocrement de sel. Cette plante est d'une odeur agréable ; on prétend qu'étant séche & repandue sur les habits, elle les préserve des vers qui les rongent. Ses vertus sont à peu près les mêmes que celles du mélilot ordinaire, on peut dire même que le melilot est plus adoucissant. Son huile est propre contre les piquûres des tendons. On fait infuser sa graine dans l'eau-de-vie pour soulager & pour guerir les asthmatiques.

LOTION. C'est un remède qui sert à laver, & qui tient le milieu entre la fomentation & le bain. La lotion se fait avec des liqueurs médecinales, soit pour decrasser le corps, ou pour le rafraichir, soit pour en ouvrir les pores, pour le fortifier, pour faire mourir la vermine, pour provoquer le sommeil, pour affermir les muscles ou pour produire d'autres effets salutaires.

Lotion pour fortifier le cerveau.

Elle se fait aux temples & à la tête, avec l'eau de la reine d'hongrie, l'esprit de vin, ou l'eau-de-vie. On se sert du même remède pour les meurtrissures & les contusions.

Lotion pour faire croître les cheveux.

Il faut en laver la racine avec de l'esprit de miel.

Lotion soporative.

Lavez les pieds & les jambes avec des décoctions de laitue, de pourpier, de violiers, de nenuphar, de saule, de mauve & autres herbes rafraichissantes.

Lotion pour la galle, la gratelle & la teigne.

Faites bouillir dans trois pintes d'eau commune, jusqu'à diminution du tiers, quatre onces de racine d'aunée, & autant de racine de patience, coupées par petits morceaux & concassées, une poignée d'absinthe, avec autant de cresson aquatique, & une once de racine d'ellebore blanc. La décoction étant passée, faites-y dissoudre six dragmes de sel de tartre.

Pour guérir la gratelle, on peut se laver aussi avec l'eau qui a servi à adoucir le précipité blanc.

Lotion pour faire mourir les poux, & autres insectes.

Faites bouillir dans deux pintes d'eau commune, une once de semen contra, deux onces de staphisaigre ; il faut les concasser ensemble auparavant, ajoûtez absinthe, betoine, tanaisie & petite centaurée, de chacune deux poignées. La décoction étant diminuée d'un tiers, vous la coulerez avec expression, & vous en laverez chaudement la tête, & les autres endroits sujets à la vermine.

Lotion pour noircir les cheveux.

Concassez écorces de noix vertes, demi livre, de celles d'aune, de chêne & de noix de galle, deux onces de chacune, faites bouillir dans trois chopines d'eau, avec feuilles de myrthe & de grenadier, de chacune une poignée. Quand la décoction sera diminuée d'un tiers, vous la coulerez avec forte expression ; puis vous y ferez dissoudre une once & demi de vitriol d'Angleterre, avec poids égal d'alun de roche. Vous laverez les cheveux avec cette décoction, & vous les laisserez sécher sans les essuyer.

LOU

LOUP. C'est un animal farouche, carnacier, vorace, qui ressemble à un mâtin ; il a la tête carrée & l'odorat très-fin. Il habite les bois, il se nourrit de charogne, de cadavres, il se jette aussi sur les animaux vivans, sur les chevaux, sur les ânes, & particulierement sur les moutons dont il fait un très-grand degat. Il n'épargne pas même les hommes. En un mot, il cause beaucoup de dommage dans la campagne. Les païsans ne se plaignent point des chasseurs qui gâtent leurs bleds, pour prendre des loups.

La femelle du loup est appellée *Louve*, elle porte ses petits pendant deux mois, & elle en rend cinq ou ou six à chaque portée. On donne au petit loup le nom de *Chean*, ou plus communément *Louveteau.* C'est au mois de Fevrier que le loup entre en rut : sa plus grande chaleur dure dix ou douze jours.

De la chasse du loup.

Les loups se chassent avec les chiens courans & les levriers en differens tems de l'année.

Chien courant pour le loup.

Il doit être fort, extrêmement hardi, grand, bien

taine, & avoir l'œil plein de feu. S'il est pillard, il n'en vaut que mieux. On tire les chiens courans à dix mois de dessous la lice, & on ne les fait chasser qu'à quatorze ou quinze.

Levrier pour le loup.

Il doit être grand, long & bien déchargé. Il en faut pourtant excepter ceux qu'on met en lesse, & qui doivent être plus renforcés, parce qu'on les destine à arrêter le loup. Il doit avoir encore la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, le cou large, les reins hauts & larges, les hanches bien gigotées, les jambes séches & nerveuses, le pié petit, les ongles gros & sans ergots. Le levrier qui à le poil ou rouge, ou gros, ou gris tisonné est préférable à tout autre.

Du tems où l'on doit dresser les jeunes chiens pour les loups.

Les mois de Juin, de Juillet & d'Août sont les plus propres pour dresser les jeunes chiens. On commence par leur faire attaquer les louveteaux, qu'on va chercher jusque dans leur enceinte, après s'être informé des laboureurs ou des bergers du lieu où se retirent les loups. Quand on a reconnu cette enceinte, on va chercher les louveteaux dans leurs abbatis; avant que de découpler les jeunes chiens, on fait entrer dans l'enceinte quelque vieux chien, pour encourager & conduire les jeunes. On flatte ceux-ci de tems en tems, on leur parle pour les rallier avec les autres, on leur dit en commençant la chasse, *vellecy-allé* en les appellant chacun par leurs noms. Puis on leur crie, *harlou mes bellots, harlou*, Ensuite on sonne pour chiens, mais peu d'abord pour les obliger à prendre la voye avec les autres & à la chasser.

Quand le louveteau est pris, on le fait fouler par les vieux chiens, pour obliger les jeunes à faire la même chose en les flattant. On prend ensuite le loup, & on le leur montre en sonnant la grêle, & en criant : *Voila le mort, à moi, chiens, tiehaut*. On le fait suivre par ces chiens, en leur disant : *Tirez, chiens, tirez, acourez à lui*. On doit faire plusieurs fois la même chose. Quand on est arrivé au logis, on fait cuire quelque morceau du loup pour faire curée aux chiens.

Consultez ce qu'on dit de la chasse du loup sur le mot de V E N E U R, vous y verrez la maniere dont on s'y prend, & le tems où il est plus à propos de le chasser ou de le quêter. Nous allons parler de quelques ruses dont on peut se servir pour prendre les loups.

Secret pour prendre les loups sans armes à feu.

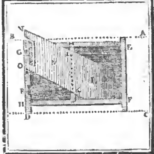
On les prend en cette façon. Ayez des blemmis, qui sont de petits poissons de mer, que quelques-uns appellent loups, on s'en sert à la chasse des loups terrestres. Vous prendrez plusieurs de ces poissons vifs & les broyerez en un mortier, puis vous alumerez un grand feu de charbon sur une montagne, où vous croyez qu'il y ait des loups, quand il fera du vent & prenant plusieurs de ces poissons, vous les jetterez dans le feu; puis vous mêlerez du sang de ces petits poissons avec de la chair d'agneau, hachée bien menu. Vous mêlerez ce mélange avec les poissons que vous aurez broyés, & vous vous retirerez du lieu. Aussi-tot après que le feu commencera à sentir & rendre une odeur; tous les loups des environs s'assembleront & en ayant goutté de cette chair ou en ayant eu l'odeur, les tenebres commenceront à les saisir, & tout étourdis ils s'endormiront; & vous étant mis en un endroit pour voir le feu, les voyant dormir, vous les tuerez.

Moyens de faire une fosse pour prendre les loups & autres bêtes carnacieres.

Dans le païs de forêts & grands bois, où il y a nombre de loups, on peut se servir d'une fosse avec une trape, laquelle étant un peu chargée d'un bout, renverse sa charge dans la fosse, & se referme d'elle-même.

Cette invention ne se doit faire que dans les chemins écartés qui sont les endroits ordinaires où passent les loups, & afin de ne travailler pas inutilement, il faut avant que d'y faire la fosse, se promener quelque matin après la pluye, ou bien quand la terre est molle, ou qu'il a neigé, & regarder à terre au long du chemin, si vous y verrez du train de loup, qui doit être fait comme la figure le marque dans la table sur le mot A N I M A L, où est écrit pié de loup, qui est different de la pate du chien mâtin, figurée à coté.

Lorsqu'on aura reconnu le passage du loup, on pourra travailler avec espérance, comme vous l'apprendrez par la figure qui est ici representée.



Supposez que les deux lignes ponctuées A B, C D, soient les deux bords du chemin, où vous desirez faire travailler; faites-y faire une fosse de douze pieds de longueur, depuis la lettre E jusqu'à G, & large depuis E jusqu'à la lettre F d'environ six, sept ou huit pieds, & neuf de profondeur, qu'elle soit faite un peu en élargissant dans le fond, afin que les animaux qui tomberont dedans ne puissent grimper. Faites faire aussi un chassis de bois E F H G, dont les extrêmités passeront outre la fosse, & faites-le entrer à fleur de terre, il y faudra faire deux entailles dans la piece du bout G H, aux endroits marqués des lettres Q R. On fera au milieu de chaque piece E G & F H des côtés une coche I & K, pour y faire tourner les pivots de la trape, qui doit être faite d'ais comme une porte, avec des barres aux deux bouts & au milieu. Vous attacherez à ce milieu les deux pivots I K, & laisserez avancer au bout de la trape deux morceaux N O des mêmes ais, & de grandeur convenable pour remplir les deux entailles Q R, qui sont au chassis pour empêcher que la trape ne baisse de ce côté-là. Il faut qu'il s'en faille trois ou quatre doigts que l'autre bout ne touche au bord du chassis E F, afin que la trape puisse baisser facilement de ce côté-là.

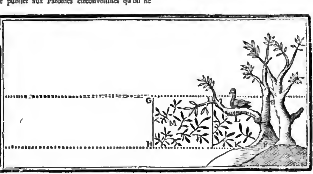
On attachera une corde longue de six pieds, d'un bout au coté H G du chassis, & de l'autre au côté N de la trape, afin que la charge étant sur le coté L qui balance, ne fasse pas tout-à-fait tourner la trape, qui ne se refermeroit pas, si la corde qui la retient panchée

chée de biais & non à plomb, ne l'y obligeoit par le faut qu'elle lui fait faire. Le côté M pesera un peu plus que l'autre, & néanmoins ne sera pas si pesant, qu'un renard ne puisse verser la machine, sur laquelle vous clouerez nombres de petites branches feuillées, ensorte que les ais de la trape ne paroissent point. Vous jetterez aussi quantité de feuilles & de petites branches séches à la négligence, tout au tour de la fosse, environ deux toises loin de chaque côté, de crainte que les animaux qui voudroient passer ne s'épouvantassent lorsqu'ils verroient des feuilles sur la trape seulement, & non ailleurs il est évident que tout ce qui passera par ce chemin de la fosse, tombera dedans.

Vous irez tous les matins visiter ce lieu ayant une fourche de fer ou autre instrument, pour tuer ce qui se rencontrera dans la fosse. Il ne faut pas manquer de faire publier aux Paroisses circonvoisines qu'on ne passe point par un tel chemin; à cause du peril.

Deux sortes de moyens pour attirer les animaux carnaciers à la trape.

Il y a beaucoup de personnes qui se servent d'un mouton ou d'une oye pour appeller les loups & autres animaux carnaciers à la trape, parce que le mouton étant seul, ne fait que béeler, & l'oye pareillement ne fait que crier jour & nuit pour appeller compagnie; si bien que l'un & l'autre peuvent être entendus des loups & des renards, qui vont voir où ils sont, pour en faire leur proye, & les voyant en assez beau lieu pour les prendre; ils approchent, & pensant se jetter dessus, marchent sur le bout de la trape, qui verse incontinent la bête dans la fosse, & autant qu'il en passe, tout tombe dedans.



De la maniere qu'on doit placer l'oye.

Supposez que l'entre-deux des lignes E G F H, qui paroît couvert de feuilles soit le chemin, & que les deux endroits marqués des lettres L M, soient aussi les deux bouts de la trape I L; le milieu & le bout L celui qui doit verser. Cherchez un arbre qui soit le plus proche de la fosse, ou un brin de taillis bien fort, comme celui qui est marqué F. Faites en sorte qu'il y ait une branche S qui panche dessus, à hauteur d'environ six pieds, on posera l'oye dessus cette branche vers le milieu L d'un bout de la trape, & on l'attachera par les deux pieds, en sorte qu'elle ne puisse se défaire, ni verser.

De la maniere qu'on doit placer le mouton.

Si on se sert d'un mouton, on l'attachera des quatre pieds sur le milieu du côté L de la trape même, & on charge l'autre bout à proportion. Quand le loup veut se jetter dessus, il verse avec la trape, & le mouton demeure toûjours en son lieu, qui ne fait que béeler jour & nuit.

Autre moyen pour faire passer les loups par le chemin de la trape.

Le secret précedent ne me semble pas si bon, comme d'avoir une charogne attachée avec une corde à la queue d'un cheval, & de la trainer tout au long des grands & petits chemins, repassant toujours la charogne par dessus la trape; & l'ayant promenée, la pendre à un arbre proche la fosse, en sorte qu'aucun animal n'y puisse toucher, sans qu'il soit obligé de marcher sur la machine en cherchant la proye qu'il sent. Cette charogne pourra servir plusieurs jours à être traînée de la sorte. Toutes les bêtes carnacieres, soit loups ou renards, qui en chemin sentent la terre infectée de cette chair, suivent le chemin, ayant le nés contre bas, jusques à ce qu'ils soient tombés dans la fosse, ou qu'ils trouvent ce qu'ils cherchent. Ce même artifice pourra encore servir aux personnes qui prennent leur divertissement à l'affut; car si on se met dans le carrefour d'un bois, & qu'on ait trainé cette charogne au long de tous les chemins qui y aboutissent, on n'y guettera pas long-tems sans avoir un loup ou un renard, qui cheminera de côté & d'autre pour trouver la charogne qu'il sent.

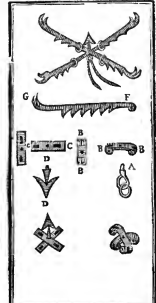
Piege pour prendre les loups.

Ce piege est de fer, & composé de plusieurs pieces. Nous allons les décrire toutes les unes après les autres; quand elles sont rassemblées, elles forment le piége, qui se presente d'abord dans la figure qui est ci-après.

Fabrique des pieces du piege de fer.

Faites d'abord faire deux pieces de fer, telles que vous les voyez représentées par les figures B B. Elles doivent avoir un pouce de largeur; trois lignes d'épaisseur, & deux pouces & demi de longueur. Il y aura à chaque bout une double chaeniere percée pour recevoir une cheville de fer A. On appliquera ces deux pieces l'une sur l'autre en croix, arrêtées par une cheville de fer, qui sera longue d'un pouce, & rivée comme on le voit par la figure sans lettre, qui est représentée au dessus des figures B B & A. La cheville de fer A doit avoir une boucle.

Outre ces deux pieces de fer, il en faut encore deux autres C C, qui auront six pouces de longueur,



un pouce de largeur, & deux lignes d'épaisseur. Elles doivent être recourbées par-dessous, & avoir à chaque bout C, une ouverture faite en mortaise, comme vous le voyez dans la figure. Chaque mortaise sera longue d'un pouce, & large d'environ quatre lignes. Ces deux pieces seront mises en croix l'une sur l'autre, & arrêtées par une cheville de fer D D, qui sera rivée & placée dans les trous qu'on aura eu soin de faire à ces deux pieces.

Cette cheville de fer D D, sera figurée comme vous la voyez ici representée; elle sera longue de quatre à cinq pouces, faites en fer de pique ou langue de serpent, plate & pointue par le bout d'en haut; ensorte qu'en la faisant entrer dans un morceau de chair, on ne la puisse retirer qu'avec force. On ajuste le bout d'en bas B, de la maniere qu'il entre dans les trous de deux pieces C C, pour les tenir arrêtées en croix, comme on l'a déja dit. La figure qui est sans lettres au-dessous de ces trois pieces, montre la maniere dont elles doivent être attachées les unes aux autres.

Faites encore faire quatre branches de fer semblables à celle qui est representée par les lettres F G. Chacune sera longue d'environ dix-huit pouces, épaisse de deux ou trois lignes en quarré, excepté vers la derniere dent, en tirant du côté de F, ou elle doit avoir cinq à six lignes de largeur, du côté d'où sont les dents. Le bout F doit être rond avec une simple charniere percée au milieu. L'autre bout G sera fait en forme de fourche; & recourbé en façon de crochet; chacun de ces petits crochets aura deux pouces de longueur.

Toutes ces pieces étant ainsi fabriquées, on les rassemble en croix, comme on le peut voir dans la grande figure, observant de mettre les deux bandes en croix, & le bout de la cheville A dans le trou du milieu de la figure B B, pour le river en sorte que les deux morceaux de fer ne remuent point. Quand cela est fait, on prend la fléche D E, qu'on fait entrer par force du coté de D, dans un trou qui est au milieu des pieces C C, puis on fait passer le bout F de la figure F G, dans une des mortaises de C C, pour la faire entrer ensuite dans les charnieres des pieces de fer B, où l'on met une cheville de fer, qu'il faut river, ensorte que la branche ne puisse se mouvoir librement. On fait la même chose aux trois autres branches, observant que les pointes des crampons soient en haut, & ce piege se trouvera ainsi monté.

De quelle maniere il faut dresser le piege de fer pour prendre les loups.

Quand vous saurez qu'il y a une charogne en quelqu'endroit, il faut y aller avant le soleil couché, & y porter le piege avec une corde grosse comme le petit doigt, longue de deux pieds, avec un bon gros picquet de bois ou cheville de fer, & un maillet ou marteau pour le cogner ferme en terre.

Considerez le coté à peu-près par lequel le loup peut venir à cette charogne, ce que l'expérience vous fera bien-tôt connoître; écartez-vous du lieu où elle est d'environ cinquante ou soixante pas, tirant du côté par où peut approcher le loup, & dans le milieu du chemin s'il y en a; ou au défaut en quelque belle place, creusez un peu la terre en rond, de la largeur de tout le piege, étant ouvert ensorte que dans le milieu il soit profond d'un demi pié, & aille en diminuant vers le bord. Pour le mieux faire comprendre, que ce lieu soit creusé en forme d'un grand plat; & dans le milieu de ce creux, coignez-y vôtre piquet ou cheville de fer tout au raiz de terre. Cette cheville ou picquet doit avoir une tête ou crochet, pour attacher la corde qui sera liée à la boucle B du piege, que vous y poserez tout ouvert dans la fosse; ensorte que la boucle B tienne ferme avec la corde, & la tête du piquet. La machine ainsi attachée, coupez un morceau de charogne gros comme la tête, d'un endroit sans os, & le mettez sur la fléche E, le faisant entrer le plus avant que vous pourrez. Frottez le piege, la corde & le piquet de cette charogne, & prenez-en un morceau, que vous lierez au bout d'un bâton, ou d'une corde pour le trainer bien loin aux environs de la machine, & vous le passerez auprès, puis vous le ramenerez sur la masse de charogne, où vous ficherez un bâton tout droit auprès, avec un peu de papier blanc au bout, afin que le loup s'épouvante venant la nuit pour manger, & n'approche pas de la bête morte; car voyant de loin le papier, il croira qu'on le guette pour le tirer, si bien qu'il n'osera approcher tout d'un coup, mais il tournera autour; & comme la faim le pressera, il voudra s'avancer pour mieux découvrir; & alors venant à rencontrer le morceau de charogne, qui sera un piege, il le prendra avidement pour l'emporter; si-bien qu'en tirant la chair, les quatre crochets G le faifirot par le corps, & plus il tirera, plus ferme il se trouvera accroché, ne pouvant repousser ou rouvrir le piege, parce que les dents empêcheront les crochets de s'écarter.

OBSERVATIONS.

Vous pourrez tendre trois ou quatre de ces machines tout autour d'une charogne, afin de réussir aux unes ou aux autres; & d'autant que les chiens & les oiseaux carnaciers iront auparavant à cette charogne & la mangeront toute en peu de tems, faites-la garder de jour. Pour ce qui est de la nuit, ils n'y vont jamais à cause du loup, ainsi vous pourrez tendre huit nuits de suite ou plus, tant que la charogne durera en ce même lieu, & avoir le divertissement d'emmener la bête vivante à vôtre logis; & la faire battre avec des chiens mâtins.

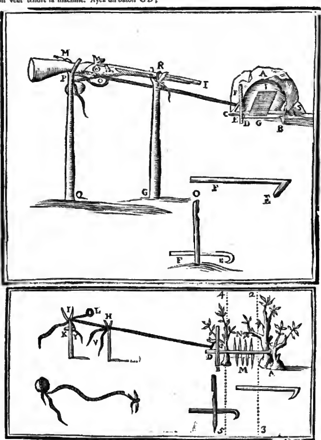
Autre maniere de prendre un loup en le tuant avec un fusil.

Cette sorte de chasse est plus ordinaire à l'égard du renard, lorsqu'il sort de son terrier qu'à l'égard du loup. Nous décrirons dans l'article du R e n a r d la façon dont on doit ajuster le fusil pour tuer le renard, nous ne ferons qu'en donner ici la figure, nous contentant de rapporter la maniere de tendre le fusil pour tuer le loup en passant par quelque chemin.

Si en vous promenant le matin vous avez apperçû du train de loup ou de quelqu'autre bête mal-faisante le long d'un chemin, & que ce soit son passage ordinaire, tendez en cette sorte la machine comme vous la voyez représentée dans la seconde figure suivante.

Supposez que les deux lignes ponctuées 2 3 4 5 soient les bords du chemin & qu'il y ait des hayes ou du bois taillis tout le long, ou bien picquez-y quelques branches en forme de haye à l'endroit où l'on veut tendre la machine. Ayez un bâton C D,

avec un crochet au bout C, & que tout le bâton soit plus long d'un demi pié que la largeur du chemin, & gros comme un bâton commun, accrochez-le au bas d'une branche A, tout au raiz de terre, & faites une coche à deux pouces proche de l'autre bout, à l'endroit marqué de la lettre D. Picquez à l'autre bord du chemin un picquet B G, de même grosseur que le bâton à crochet & long d'un pié, auquel vous ferez aussi une petite coche G, haute de terre d'un demi pié, & du côté de la baye ou du bois, dans lequel vous choisirez un endroit éloigné du chemin d'environ douze ou quinze pas selon la commodité du lieu, & dont vous puissiez découvrir un animal, s'il passoit entre A & B. Il faudra picquer en cette place choisie deux fourchettes toutes droites, savoir une marquée I, haute de quatre pieds & demi, & une autre marquée H, distante de l'autre d'environ trois pieds, & approchant du chemin, laquelle sera plus courte, selon qu'on le jugera à propos.



Posea sur ces fourches une arme, soit arquebuse ou fusil ; & braquez-la justement au droit de la marchette entre les lettres A & B, à la hauteur proportionnée pour tirer la bête que vous croyez qui passera la nuit par ce chemin. Ce qui étant fait, liez le fusil bien ferme avec des cordes V Y, de sorte qu'il ne branle point en tirant. Puis ayez une pierre K, pesant dix ou douze livres, à laquelle vous lierez une bonne fiscelle qui passera dans les fourchettes I H, & à son autre bout, attachez-y un petit bâton GD, gros comme le doigt, long de quatre pouces, coupé par les deux bouts, en forme de coin à fendre du bois ; puis tirez la fiscelle jusqu'à ce que la pierre joigne la crosse de l'arquebuse & que le petit bâton touche le piquet B, pour mettre l'un de ses bouts dans la coche C, & l'autre dans la coche D, de la marchette ou bâton crochu, qui traverse le chemin, de façon que ce bâton ou marchette soit élevé de terre d'un pouce. Liez une fiscelle à la pierre K, & attachez son autra bout L, à la détente de vôtre arme. Cela fait, mettez un nombre de petits bâtons M N, longs d'environ un pié qui portent l'un bout sur la marchette & l'autre bout à terre ; puis couvrez le tout da feuilles & de petites branches, & jettez-en à la négligence de côté & d'autre du chemin, puis bandez le fusil & vous retirez jusqu'au lendemain au soleil levant, que vous irez voir.

Il est vrai-semblable, que si l'animal passe, il posera les pieds sur ces petits bâtons, qui feront tomber la marchette, laquelle laissera décocher la petit bâton D G, qui tient la pierre en l'air, laquelle tombant, fera debander l'arme, qui tirera dans le passage & tuera la bête. Mais prenez garde, qu'en voulant tuer l'auimal, une personne ne s'y blesse, c'est pourquoi ne tendez da telles machines, qu'en des lieux où vous êtes assuré qu'il n'y passera point de monde, car outre le danger de blesser quelqu'un, vous pourriez encore perdre l'arquebuse. Toutes les pieces qui composent cette machine, se voient designées séparément dans la même figure cy-dessus.

Autre maniere de tuer le loup, avec le fusil.

Prenez un chat, puis l'ayant écorché, & vuidé, faites-le rôtir au four ; ensuite frottez-le de miel, & portez-le tout chaud dans les endroits, où vous saurez qu'il y a des tanieres de loups. Là vous le trainerez attaché à une corde, jusqu'au lieu, où vous voudrez attirer les loups. Ils sortiront aussi-tôt de leurs tanieres, & suivront le chat à la piste ; ce qui vous donnera le moyen de les tirer facilement.

Si c'est en tems de neige, prenez le ventricule d'un bouc, attachez-y une corde, & le trainez depuis la taniere des loups, jusqu'à un arbre qui sera auprès de vôtre maison ; suspendez cette charogne contre l'arbre en sorte que le loup y puisse atteindre, & attachez-y une autre corde, qui réponde à une fenêtre de vôtre maison, & à des sonnettes que vous aurez disposées, pour vous avertir au moindre mouvement que le loup fera pour devorer la proye ; aussi-tôt que vous entendrez le son des sonnettes, vous prendrez vôtre fusil, & vous ajusterez le coup si sûrement, que le loup ne vous échapera pas. Cet affut n'est que pour la nuit, qui est le tems où les loups sortent pour faire curée.

Pour prendre les loups à l'hameçon.

Faites faire exprès des hameçons, qui soient forts, & très-aigus. Attachez-les chacun à une corde de la grosseur d'un doigt. Attachez un morceau de chair aux hameçons, & pendez-les ensuite à un arbre, en sorte que le loup y puisse atteindre en s'elevant un peu, & engloutir l'appas ; vous pourrez par ce moyen en prendre plusieurs, en même tems, en differents endroits.

Le plus grand profit qu'on puisse faire, en tuant un loup, est de se délivrer d'un très-dangereux ennemi. Il fournit pourtant deux sortes de marchandises pour le commerce, qui sont sa peau & ses dents. On se sert de la dent de loup pour polir & brunir differents ouvrages ; sa peau préparée par le Pelletier, on par le Megissier, c'est-à-dire, passée en huile, comme le chamois, ou en megie, autrement dit, au blanc, sert à faire des housses de chevaux, des harnois, & à quelques autres usages. Les gens de la campagne se servent aussi de la peau de loup préparée avec son poil, pour se faire de grands manchons.

On prétend que le boyau de loup bien dessêché, & appliqué à nud sur les reins, en façon de ceinture, est un spécifique contre la colique néphrétique. Il y a deux aspeces de loups, le loup levrier, & le loup mâtin ; la prémier se nourrit des animaux, qu'il attrape à la course, & le dernier ne vit ordinairement que de charogne. L'un & l'autre sont très-féroces, ayant une gueule affreuse, fendue jusqu'aux oreilles, & garnie d'un double rang de dents & de longs crocs aigus & trenchants comme l'acier.

LOUPE. C'est une tumeur bien différenre des autres à cause que sa matiere est contenue comme dans une bourse, engendrée d'une pituite froide, gluante & visqueuse.

Il y en a de trois sortes. Dans la prémiere, il s'y trouve une matiere semblable à du suif, mêlée quelquefois de petites pierres, on de petits os, on d'autres choses solides. La matiere qui se rencontre dans la seconde, ressembla à de la bouillie. Celle qui sa trouve dans la troisiéme, a la même couleur que le miel.

Remede.

Toutes ces trois sortes de loupes peuvent se guérir d'abord en les frottant souvent avec la main, & les échauffant par ce moyen, elles se resoudront, & se consumeront bien-tôt, ou en appliquant dessus cet emplâtre.

Emplâtre pour les loupes.

Prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapœnum. Faites-les fondre dans une terrine vernissée, avec chopine de vinaigre ; après les avoir passées au travers d'un linge ou d'une étamine, remettez-les sur le feu jusqu'à ce que l'humidité en soit évaporée, après quoy ajoûtez une once d'antimoine bien pulverisé, que l'on remuera jusqu'à ce que l'emplâtre soit refroidi, dont on étendra sur de la peau de mouton, environ l'épaisseur d'une piece da trente sous. Il ne sera nécessaire de la renouveller, que deux ou trois fois le mois.

Si on a trop laissé invétérer les loupes, le plus court sera de les faire ouvrir avec la lancette ou avec le cautere ; & après que l'escharre en sera tombée, il faut mettre par dessus une lame de plomb frottée de vif argent, ou y appliquer de l'égipciac, ou du précipité rouge.

Autre remède.

Prenez de l'angelique sauvage tiges & feuilles, broyez-les simplement dans la main ; appliquez-les sur la loupe avec un linge dessus, vous les laisserez pendant quelques heures, & vous continuerez l'espace de quinze on vingt jours.

Autre.

Faites dissoudre du diapalme dans un peu d'huile

rosat, ajoûtez-y la troisieme partie de ceruse en poudre tamisée. Lorsque le tout sera fondu, faites-en un emplâtre que vous mettrez sur du cuir de l'épaisseur d'un doigt, cet emplâtre doit être plus grand que la loupe. Appliquez-le sur le mal, & liez-le avec des bandes & une serviette pliée en quatre. Laissez cet emplâtre pendant quatre jours, au bout desquels vous le leverez, & l'ayant bien essuié & uni, vous le remettrez. Vous continuerez la même chose jusqu'à ce que la tumeur soit dissipée entierement.

Autre.

Prenez de la mousse d'un vieux chêne, faites-la bouillir avec du gros vin, fomentez-en la loupe & mettez un emplâtre par-dessus.

Autre remede bien experimenté sans avoir jamais manqué.

Prenez une douzaine de limaçons rouges, pilez-les, battez-les, & mettez-les avec fort peu de savon noir. Appliquez cette espece d'emplâtre sur le mal où vous le laisserez jusqu'à ce que la loupe soit dissipée, ce qui arrivera dans peu de jours.

Autre.

Pilez du gratteron, ou apparine, avec du saindoux, & faites-en un cataplâme, que vous appliquerez sur la loupe. Ce remede est propre aussi pour guérir les écrouelles. Dioscoride s'en est servi avec succès.

Autre.

Faites dissoudre du savon noir dans l'eau-de-vie, & frottez-en souvent la loupe.

Autre.

Envelopez de l'oseille dans deux ou trois papiers mouillés & faites-la cuire sous la cendre. Ensuite passez des cendres toutes rouges, au travers d'un gros linge, ou d'un gros tamis, & après qu'elles seront assés refroidies, pour y pouvoir souffrir la main, vous les mêlerez avec vôtre oseille cuite, & vous ferez un cataplâme, que vous appliquerez sur la loupe, & que vous réitererez quatre ou cinq fois chaque jour.

Autre.

Faites bouillir de la petite sauge, ou sauge franche des jardins dans le meilleur vin rouge que vous pourrez trouver. Lavez ensuite la loupe, avec cette décoction bien chaude, pendant sept ou huit jours, cinq ou six fois par jour. Vous appliquerez aussi un cataplâme, de ces petits limaçons qui montent sur les arbres. Il faut les broyer avec leurs coquilles.

Autre.

Fomentez la loupe avec l'urine d'une personne bien saine, où vous aurez fait dissoudre auparavant, une bonne pincée de sel commun.

Autre éprouvé.

Prenez trois livres de cendre de bois de vigne, de chêne & de figuier; demi poignée de bayes de laurier, avec autant de stochas arabique, & de fleurs de camomille; faites bouillir le tout dans une chopine de vin blanc, jusqu'à la consomption d'un tiers. Ensuite coulez la liqueur avec forte expression, & faites-y dissoudre un gros de souphre en poudre, vous imbiberez une éponge de cette décoction chaude, & vous l'appliquerez soir & matin, sur la loupe.

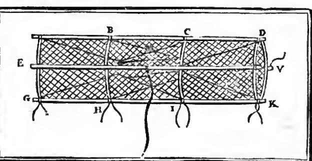
Après cela vous composerez un onguent avec quatre onces d'huile de sauge, & autant de graisse de renard; trois gros d'iris & autant de noix muscades en poudre, avec deux onces de sagapenum, de bdellium, & d'oppoponax, qu'il faut dissoudre dans l'huile & la graisse susdites. Ajoutez de la cire, autant qu'il en faut, pour donner à toutes ces drogues mêlées ensemble, la consistance d'onguent. Il faudra étendre cet onguent sur un morceau de cuir, l'appliquer sur la loupe, & le changer seulement tous les trois jours. Ce remede dissipe la tumeur en moins d'un mois.

A l'égard des loupes qui pour avoir été negligées seroient venues à une grosseur extrême, on se donnera de garde d'y toucher, car il y auroit du danger.

LOUTRE. C'est un animal amphibie, à quatre pieds, ayant la tête, & les dents fort semblables à la tête & aux dents d'un chien, le poil court, épais & couleur de marron, la queue assés grosse, ronde, & finissant en pointe. Sa peau sert à faire des manchons, & son poil à faire des chapeaux.

La loutre se nourrit d'herbes & de fruits, mais principalement de poisson, qu'elle attrape avec une adresse surprenante. La loutre & le brochet dépeuplent les rivieres, & les étangs. *Voyez* PÊCHE, ÉTANG.

LOUVE. C'est une sorte de filet qui sert à prendre du poisson. Ce n'est proprement qu'un diminutif de la rafle. On a donné dans l'article des FILETS la maniere de faire la louve. On donnera ici la maniere de la tendre dans toutes sortes d'eaux.



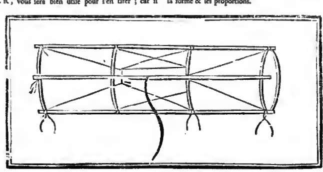
Lorsque ce filet est tout monté, il faut le porter sur le bord de l'eau proche du lieu où vous le voulez tendre, qui doit être en un endroit rempli de joncs, & autres herbiers assez épais, vous y ferez avec un volant une passée, ou place, justement de la largeur de vôtre filet.

Cette passée sera d'autant meilleure, qu'elle sera plus longue & aura plus d'étendue, & pourtant aboutissant à l'entrée de la louve, tant du bout E, que de l'autre F, afin de mieux guider le poisson dans le filet. Cette coulée étant faite, il faudra avoir quatre pierres pesantes chacune cinq ou six livres, qu'on attachera à l'un des bâtons, par exemple à celui où sont liées les cordes marquées des lettres G H I K, afin de faire aller le filet au fond de l'eau, vous attacherez aussi une corde L R, d'un bout au milieu L du bâton marqué E F, qui sera de longueur convenable, afin qu'un bout soit au bord de l'eau, & que par ce moyen on puisse tirer la louve.

Si par hazard le lieu où vous devez placer le filet, étoit si éloigné du bord, qu'on ne pût pas le tendre sans se mettre dans l'eau pour le poser en un endroit où il puisse être tout-à-fait caché, en ce cas la corde L R, vous sera bien utile pour l'en tirer ; car si vous avez été obligé d'entrer dans l'eau pour placer le filet & que vous ayez apporté le bout R, de la corde sur le bord, vous n'aurez que faire de vous remettre dedans pour en tirer la corde R. Le filet suivra sans qu'on soit obligé de se mouiller une seconde fois.

Si l'endroit auquel on le veut tendre, n'est pas éloigné du bord plus d'une toise ou deux, vous le pourrez bien faire sans vous mettre dans l'eau, en le prenant de travers avec les deux mains par un de ses bâtons, & le mettant sur vôtre tête, ensorte que le bâton G H I K, où sont pendues les pierres, soit dessus ou opposé à celui que vous tiendrez, vous le jetterez de travers dans la passée, en retenant le bout R, de la corde ; puis avec le bout fourchu d'une perche, vous le dresserez & ajusterez en l'état qu'il doit être, le couvrant des herbiers coupés, & vous repousserez pareillement tous les autres dans la passée, afin que le poisson la suive plus facilement, y trouvant du couvert ; vous pouvez laisser le filet dans l'eau une nuit ou deux selon la saison, & non davantage.

La figure suivante fait voir la louve avec de simples traits, pour en faire mieux voir sans confusion la forme & les proportions.



LUE

LUETTE. C'est un morceau de chair molasse, qui pend du palais en la bouche, auprès des conduits des narines. Les Médecins l'appellent *l'uvule*. On tient qu'elle sert à rompre la force & l'impetuosité de l'air trop froid, de peur qu'il n'entre trop subitement dans les poûmons.

Remède pour la luette demise ou enflammée.

Un Monsieur sage (& qui m'a fait l'honneur de me communiquer ce secret,) passant un jour par hazard dans une rue, on le fit entrer dans une maison, ou il vit un malade qui avoit reçû l'Extrême-Onction depuis trois jours ayant été tout ce temslà sans pouvoir parler, ni rien avaler. Il dit d'écraser plusieurs jombardes, de tremper du linge dans le jus, & d'appliquer ce linge à l'entour de la gorge, en le retrempant dans le dit jus toutes les fois qu'il seroit sec ; on le fit, & en 12. heures de tems le malade fut guéri au grand étonnement des Médecins & Chirurgiens qui l'avoient abandonné. Au defaut de jombarde, on peut y employer le jus de tripemadame ou triquemadame, la décoction de plantain, de feuilles de ronces ; & y mêler un peu de miel rosat, tant pour appliquer au dehors avec un linge, que pour faire des gargarismes.

Autre remède.

Prenez une poignée de pimprenelle ; coupez l'extremité d'enbas, que vous jetterez : passez ce que vous tenez par la flamme, & l'appliquez sur le front du malade ; avec un bandeau, & il sera gueri en peu d'heures.

LUN

LUNE. C'est celle des sept Planetes, qui est la plus proche de la terre. Elle n'est point toûjours dans un même éloignement, quelquefois elle s'approche, quelquefois elle s'éloigne de la terre, tous ses mouvemens sont assez irreguliers. Il y en a quelques-uns, qui n'ont pû encore être expliqués même par le systême de Copernic, quoique le plus simple de tous. Dans sa plus grande Distance, elle est éloignée de la terre de soixante & un demi-diamêtres de la terre, & dans sa plus petite distance, on compte cinquante & un demi des mêmes Diamêtres. Chacun de ces demi-Diamêtres contient quatorze cent trente-deux lieues communes de France.

On croit que la Lune est un corps sphérique, solide, opaque qui n'a point d'autre lumiere que celle qu'elle reçoit du soleil. On y a remarqué des montagnes & des fosses, on a eu même assez d'audace pour terminer la grandeur de quelqu'une de ces fosses,

& on a dit qu'elle étoit aussi grande que Paris. Monsieur Cassini a prétendu que le globe de la Lune étoit cinquante-deux fois plus petit que celui de la terre. D'autres ont dit qu'il ne l'étoit que quarante-trois fois. La Lune tourne en un mois autour de la terre, à qui elle presente toujours la même face.

Des phases de la Lune.

On appelle phases de la Lune les diverses apparences de la Lune, qui nous paroit plus ou moins éclairée, suivant qu'elle s'eloigne ou qu'elle s'approche du soleil. Lorsque la lune est tellement conjointe au soleil qu'elle est enveloppée dans ses rayons, nous ne l'appercevons point, & sa partie éclairée est entierement tournée du coté du soleil. C'est ce qu'on appelle la *nouvelle Lune*. On ne peut point dire que ce soit là une phase ou un apparence de la Lune, puisque nous ne la voyons point.

On ne compte donc proprement que quatre phases de la Lune, la prémiere s'apperçoit lorsque la Lune en sortant des rayons du soleil commence à montrer ses cornes ; on dit qu'elle est dans son *Croissant* : ce croissant dure jusqu'au septiéme ou huitiéme jour. Alors la moitié de la Lune, qui est tournée vers nous, paroît éclairée ; c'est ce qu'on appelle *prémier quartier*. Quand ensuite la Lune est tellement avancée qu'elle est entierement opposée & que tout ce qui regarde la terre est éclairé, ce qui arrive vers le quinziéme, on dit que la Lune est pleine, & on nomme cette phase *pleine Lune* ou *opposition*. Enfin lorsque la Lune s'avance pour rejoindre le soleil ; & qu'elle ne fait plus paroître que la moitié de sa partie tournée vers la terre, on dit qu'elle est dans son *troisiéme* ou *dernier quartier*, qu'elle est *vieille* & qu'elle est dans son *décours*.

Pour distinguer le croissant de la Lune d'avec son décours, il faut observer que la lune croit lorsqu'elle paroit le soir, & que ses cornes sont tournées vers le levant ; au contraire la Lune est dans son décours lorsqu'elle se montre le matin, & que ses cornes sont tournées vers l'Occident.

Des Eclipses de la Lune.

Si dans le tems que la Lune est pleine, elle vient à passer par l'écliptique, alors elle tombe dans l'ombre de la terre, & elle perd sa lumiere. La Lune ainsi obscurcie fait ce qu'on appelle communément une *Eclipse*. On distingue deux sortes d'Eclipses, la totale & la partiale ; l'Eclipse totale arrive quand le globe de la Lune est entierement caché dans l'ombre de la terre. L'Eclipse au contraire n'est que partiale, lorsqu'il n'y a qu'une partie de la Lune qui est cachée, & que l'autre nous renvoye la lumiere qu'elle reçoit toujours du soleil.

Les Astronomes calculent si exactement les Eclipses, qu'ils prédisent à quelques minutes près, leur commencement, leur durée & leur fin. On designe ordinairement la Lune par ce caractere ☽ soit en Astronomie, soit en Astrologie.

Les Astrologues prétendent que la Lune est froide, humide & aqueuse, ils lui attribuent encore plusieurs autres qualités suivant les aspects qu'elle a avec les autres planetes & par rapport aux signes. Nous rapporterons icy quelques-unes de leurs prédictions.

La ☾ en ☌, ☍ ou II avec le ☉ ez signes humides produit des pluyes, & si après ladite ☌ de la ☾ viens ☍, □ ou ✱ avec ♄ il s'ensuit alors grande & notable mutation de l'air.

La ☾ en ☌ avec ♄ au signe ♈ ou ♒ emplit l'air de nuées blanches, & si ♂ par un aspect avec elle est disposé, il arrive tonnerres, éclairs ou coruscations, après laquelle conjonction si la ☾ vient à ♉ il s'ensuivra de grands vents, qui sont abbattus par ☍ ou II de la dite ☾ avec ♄. Mais si les planetes sont tardives, c'est-à-dire, d'un mouvement lent, & ne sont disposées à cela, ladite ☌ produira serenite de l'air.

Observations sur les influences de la Lune par rapport à l'agriculture.

Les décours ou la pleine Lune ne servent de rien dans le jardinage ou labourage des champs, c'est une vision des Jardiniers & Laboureurs, de croire qu'il faut semer, planter, enter dans la pleine lune ou dans le décours. Monsieur de la Quintinie dans le chapitre 22. de sa reflexion, parle en ces termes. Je vous réponds d'un succès égal de vos semences, & " de vos plantes, pourvû que vôtre terre soit bon- " ne, bien préparée, que vos plantes & vos semences " ne soient point defectueuses & que la saison ne s'y " oppose pas. Le prémier jour de la lune comme le " dernier sont entierement favorables à cet egard, cha- " cun le peut éprouver par lui-même & me condam- " ner ensuite comme un imposteur, si j'avance ici une " doctrine fausse, mauvaise, & pour ainsi dire he- " rétique. " Il y a plus de quarante ans qu'il me donna cette lumiere avec bien d'autres, & après qu'il m'eût assûré qu'il devoit être persuadé de cette verité, je crus en devoir faire l'experience, ce que je fis, & j'ay vû qu'en effet les Jardiniers se trompoient.

LUP

LUPIN, en latin *Lupinus*.

Description.

C'est une plante qui est haute d'une coudée & demi, ou de 2. pieds. Sa tige est médiocrement épaisse, ronde, d'un verd-jaunissant. Ses feuilles croissent alternativement, elles sont unies dessus & cotonnées dessous, elles se partagent en cinq ou six ou sept pieces, elles sont d'un goût un peu amer. Ses fleurs sont d'un blanc-pâle en tirant sur le bleu Ses gousses sont tournées en haut comme celles des féves, velues & epaisses, dans lesquelles il y a cinq ou six grains separés par des mêmes membranes, blancs au déhors & jaunes au dedans : la racine est dure, blanche, divisée en plusieurs rameaux.

Lieu.

Cette plante aime les lieux secs & sablonneux. On en trouve à Ville-neuve lès Avignon. elle fleurit suivant le païs trois fois, en Mai, Juillet & Août.

Proprietés.

Les lupins engraissent le bétail & les terres où il est semé. Sa farine prise en breuvage, chasse la vermine. Sa décoction est bonne à ceux qui ont mal à la rate, elle est bonne aussi appliquée par déhors aux ulceres, à la gratelle & aux teignes.

Les grains des lupins étant brûlés servent de caffé en Italie ; mais la prise ne doit être que de la moitié de celle du caffé, à cause de sa grande amertume.

Observation.

Les lupins sont d'un grand usage en Italie & en Espagne pour amander les terres, & même pour la nourriture des hommes & des animaux. S. Charles Borromée en usoit, comme il est marqué dans sa vie. Depuis quelque tems on s'en sert beaucoup en Dauphiné, c'est une espece de bois plat, d'un gout extraordinairement amer.

Culture des lupins.

On seme les lupins comme les pois ordinaires dans

toute sorte de terres, même dans les pierreuses & les plus méchantes. Un seul labour suffit sur la fin de Février ou en Mars. Quand on veut en avoir de la graine, on peut la semer au mois d'Avril; mais alors il est à craindre que les fleurs n'ayent pas le loisir de venir à maturité. Les lupins fleurissent en trois tems différens, en May, Juin & Juillet.

Ce grain semé en Février & Mars, ne vient en maturité que sur la fin de Septembre & en Octobre, & on arrache les plantes en Octobre avant les gelées; étant arraché, on le met par tas ou en gerbier pour être battu à la fin.

Usage des lupins pour la vigne.

Quand on veut amander les vignes aux environs de la saint Jean, lorsqu'on leur donne un labour, on enfouit cette plante dans la terre comme un vrai fumier.

La cendre qu'on tire de la plante brûlée, sert encore pour fumer une vigne, si on en met une écuëllée au pié de chaque souche.

Usage des lupins pour les bleds.

Si on desire que les lupins servent pour le blé & les autres, on ne les semera qu'au commencement de Juin, afin que quand on voudra semer les bleds, on prenne des femmes qui arrachent toutes ces plantes de lupins qu'on mettra en divers tas, & à mesure que le Laboureur fera une raye, on prend des braßées de ces lupins, on suit le Laboureur, & on met ces plantes dans la raye, ensorte que la seconde raye le Laboureur couvre les plantes de la prémiere raye. Tout cela suppose que le blé soit semé sur cette terre avant que d'être labourée, & quand cette terre sera semée & fumée de ces lupins, on ne la hersera point, parce que la herse enleveroit les plantes sur la terre, & elles seroient pour lors inutiles.

Usage des lupins pour les chevaux.

Quand on en veut donner à des chevaux, on les fait tremper en diverses eaux auparavant, pour en ôter l'amertume.

Secret pour chasser les taupes.

Quelques grains de ces lupins étant semés dans un jardin, en chassent les taupes.

LUS

LUSERNE, en latin *Medica.*

Description.

C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds, elles sont rondes, droites & rameuses, principalement vers leurs sommités. Ses feuilles sont rangées trois à trois, comme celles du tréfle. Ses fleurs sont legumineuses, de couleur violette purpurine. Ses semences qui sont blanchâtres, ont la figure d'un petit rein; elles se trouvent dans des fruits qui succedent aux fleurs, & qui sont composés chacun de deux lames, lesquelles jointes par les bords, font une bande roulée & couchée sur elle même, comme les pas d'une vis ou d'un tirebourre.

Lieu.

On cultive cette plante dans la campagne, principalement en Provence, en Dauphiné & en Languedoc.

Proprietés.

La décoction de la luserne est propre pour exciter l'urine, & pour temperer les ardeurs du sang. Elle sert de nourriture aux bestiaux, comme nous le dirons dans la suite.

Culture de la luserne.

La luserne vient de graine. Elle demande quelques soins soit pour la semer, soit pour la faucher, soit pour la donner aux bestiaux.

Du champ propre pour faire une luserniere.

Pour faire que la luserne croisse parfaitement bien, il faut d'abord choisir un lieu & une terre qui lui conviennent.

A l'égard de la terre, ce sera toûjours une des meilleures de la maison, mais il faut observer qu'elle soit toûjours plus sablonneuse qu'argileuse & plus légere que pesante; & les lieux plats sont toûjours ceux qui lui sont les plus propres. Ces sortes de lieux néanmoins auront un peu de pente, pour y faciliter l'écoulement des eaux, qui la feroient languir, si elles y restoient & qu'elles vinssent à croupir.

De la terre propre à faire la luserne.

Pour la méthode de rendre la terre meuble & préparée pour y recevoir la semence de la luserne, on n'a qu'à suivre les préceptes qu'on donne de la maniere de bien préparer la terre pour faire un pré & le suivre, on ne pourra manquer de bien faire.

Cette terre bien labourée, sera rendue nette de toutes les racines & autres choses qui lui peuvent nuire, les arbres même s'il y en a, n'y seront point laissés pour deux raisons; prémierement, parce que la luserne ne veut partager avec aucune autre plante la substance du champ qui la contient; & en second lieu; c'est que celle qui croît à l'ombrage, n'est jamais d'un si bon suc que celle qui joüit pleinement du soleil.

Si vous faites vôtre luserniere dans un fonds auquel la nature n'a point été ingrate de tout ce qui peut contribuer à le rendre bon, ce sera bien de la peine & du fumier épargné; mais si au contraire la terre que vous destinez à cet usage, a besoin d'amandement, il vous faudra observer ce qui s'ensuit.

Vous saurez d'abord que le fumier, s'il n'est bien pourri, est sujet à brûler la semence de la luserne, & néanmoins que sans fumier, une terre légere & peu chargée de substance ne profiteroit que très-peu dans cette nature.

Je voudrois donc que quiconque se forme le dessein de dresser une luserniere, après avoir examiné la nature de la terre, si-tôt qu'on commence à la préparer pour cet effet, que celui-là, dis-je, fit mettre à part un monceau de fumier autant qu'il jugeroit à propos qu'il en faudroit pour fumer cette terre, & le laissât en cet état consumer jusqu'à ce qu'il fût tems de l'employer; car on peut s'imaginer que douze à treize mois peuvent bien suffire pour en ralentir la chaleur & pour le rendre pourri comme il faut, pour servir à la luserniere d'un amendement fort utile.

Ou bien si on ne veut pas se servir de cette précaution, & qu'on ait en abondance plusieurs amas de terres reposées de longue main, il n'importe, cette espece d'engrais répandu en bonne quantité dans une luserniere, produira un très-bon effet.

Et si l'un n'a ni l'un ni l'autre, on conseille plutôt que de perdre son tems & la semence, de ne point semer de luserne, qu'on ne s'en soit muni de l'un; car d'y employer le fumier si nouveau fait, c'est se mettre en danger de brûler la plus grande partie de sa graine.

Du tems de semer la luserne, & de la quantité de cette semence qu'on doit mettre dans une terre.

La luserne craint le froid dans le commencement, c'est ce qui est cause qu'on ne la seme qu'à la mi-Mars; la maniere de la semer est de même que celle qui

qui regarde les prés, il n'y a point d'autre mystere, & la semence s'en trouve très bien.

Pour la quantité qu'on en doit mettre dans une terre, on dira qu'ayant le grain extrémement petit, par rapport au blé, on n'en prendra que la sixiéme partie, qu'on reprendra avec trois doigts le plus épais qu'on pourra, pour ne point donner lieu aux méchantes herbes de croître dans les places vuides, ces méchantes hesbes étant sujettes à l'incommoder beaucoup.

Remarque importante.

Pour que la luserne puisse bien réussir & empêcher que sa grande chaleur ne la fasse déperir quand elle est semée, prenez vesses, ou blé noir, ou blé sarrasin, & de la semence de luserne autant qu'il vous en faut pour semer la quantité de terre que vous y voulez employer; mais que de toute cette semence, la luserne n'en fasse que la quatriéme partie, c'est-à-dire, que s'il vous faut quatre boisseaux de grains, il n'y en aura qu'un de luserne, mêlez le tout ensemble & le semez ainsi.

Du tems de faucher la luserne.

L'unique marque par laquelle on est tenu de faucher la luserne, est toutes les fois qu'on voit que cette herbe est en fleur, observant avec cela que ce soit toûjours pendant un beau tems.

La luserne se fauche quatre à cinq fois l'année, lorsqu'elle est semée dans un bon fonds & que les chaleurs de l'été sont grandes.

On saura que la premiere année qu'on a fait une luserniere, on ne la fauche pas tant de fois que lorsqu'elle commence à avoir deux ou trois ans, à cause qu'elle n'est pas encore parvenue à la hauteur parfaite.

Lorsqu'elle est à la troisiéme année, c'est pour lors qu'elle commence à donner abondamment du fourrage, & cette fécondité dure jusqu'à dix ou douze ans, que la luserniere pour lors deperit peu à peu à cause de sa vieillesse.

On a déja dit qu'il falloit choisir un beau jour pour faucher la luserne, & on le repete encore pour deux raisons que voici: La premiere, afin que l'ardeur du soleil la seche plûtot lorsqu'elle est coupée; & la seconde est qu'il est nécessaire de la bien tourner sens dessus dessous; étant naturellement fort épaisse & entrelassée l'une dans l'autre, ce qui ne pourroit se faire dans un autre tems.

Remuer souvent cette espece de foin, est une chose qui lui est extrémement nécessaire pour le hâter de secher, de crainte qu'il vienne non-seulement à s'échauffer dans peu, ce qui est un inconvenient dans lequel il est sujet de tomber, mais encore afin de l'ôter vîte de dessus la luserniere, qui l'empêche beaucoup de rejetter s'il y reste deux jours.

A la difference des autres foins, qui ne sont pas secs, il ne faut jamais, lorsqu'il y survient quelque pluye, laisser la luserne sur le champ, quelque fraichement fauchée qu'elle soit; mais l'emporter en quelqu'endroit qui soit à couvert, pour l'achever de secher; cette herbe, comme celle des autres prés n'étant point sujette à moisir pour une petite humidité qu'il y pourroit rester, & debarrassant utilement la luserniere de ce qui lui nuit.

Des animaux nuisibles à la luserniere, & des moyens de les détruire.

Si la nature a pris plaisir à produire des animaux nuisibles à toutes sortes de plantes, l'homme aussi n'a point manqué d'inventions pour savoir les détruire.

Pendant les trop grandes chaleurs sur la seconde herbe que produit la luserne, s'engendrent ordinairement de certaines chenilles qui sont noires, qui la ruineroient toute, si l'on ne couroit au devant de ce danger.

L'unique remede qu'on peut apporter à ce mal, est de faucher cette herbe incontinent qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, sans attendre qu'elle soit en fleur. Cette blancheur lui survient si-tôt que ces insectes malins commencent à la piquer, & cette herbe n'est pas plûtôt à bas, que ces chenilles meurent toutes, sans qu'il y en reste aucune, & guerissant ainsi la luserniere de cette maladie, on lui fait pousser la troisiéme herbe avec abondance.

Du tems de recueillir la graine de luserne.

La graine de luserne est extrémement petite & renfermée dans des gousses qu'il faut aussi savoir couper à propos, pour empêcher qu'elle ne se perde. Elle se recueille tous les ans, si l'on veut, mais on ne doit pas la recueillir plûtôt que la seconde année après qu'elle a été semée, autrement ce ne seroit pas donner le tems à la luserne de se fortifier.

Lors donc qu'on en veut amasser la graine, on observera de ne le jamais faire qu'à la troisiéme herbe, qu'elle poussera l'année qu'on en souhaitera faire recolte, & cette opération est cause qu'on la fauche cette année une fois moins que les autres, parce qu'il faut laisser endurcir l'herbe, & donner le tems à la graine de se perfectionner dans les gousses qu'on coupe doucement avec des faucilles.

Mais pour faire, comme on a dit ci-dessus, que cette graine ne se perde point, il la faut moissonner dès que le jour commence à paroître, & en mettre les gousses dans un drap.

Du champ où on la recueille, on la porte secher au soleil, & lorsqu'on remarque qu'elle l'est assez, on la bat legerement sur ce drap avec un fleau, puis on la vane pour en separer la balle; & lorsque cela est fait, on prend cette graine qu'on conserve jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir.

Après que la graine a été moissonnée, il y reste encore l'herbe, à laquelle elle étoit attachée, qu'il faut incessamment faucher, pour obliger la luserniere d'en repousser de nouvelle tout comme auparavant.

L'herbe à la vérité de dessus laquelle on a recueilli la graine, n'est pas si délicate ni si succulente que celle qu'on fauche à l'ordinaire, à cause des plus subtiles parties de la substance, qui se sont dissipées dans la graine qu'elle a été obligée de nourrir. Ce n'est pas que cette herbe ne soit encore fort bonne pour donner aux bestiaux: c'est ce qui fait qu'on ne prendra pas moins de soin de la conserver que les autres.

Du tems que dure la luserniere.

On a déja dit que la luserniere duroit dix à douze ans, & elle peut même aller jusqu'à quinze, & pas davantage, quoique Pline prétende qu'elle rapporte jusqu'à trente ans; mais l'expérience nous a appris depuis bien des années, qu'il falloit apparemment que ce grand Naturaliste vécût dans un tems où la nature des terres étoit dans sa pleine vigueur, & qu'il n'eût vû des lusernieres que dans des fonds qui sans aucun secours, produisoient pour lors toutes choses d'elles-mêmes & en abondance. Mais à present que nous voyons cette nature affoiblie, nous pouvons tenir pour certain qu'après douze ou quinze ans au plus, la luserniere n'a plus que de grosses & longues racines, qui ne produisent chose qui vaille, & que nous voyons tous les jours déperir à vûe d'œil.

De ce qu'il faut faire quand la luserniere est trop vieille.

Les uns pour renouveller leur luserniere, lorsqu'el-

le n'est plus en état de porter, en font remuer la terre avec la bêche & la mettent en petits monceaux, pour la rendre plus meuble, lorsque l'hiver a passé dessus. Le prémier labour se donne dès le mois de Septembre; & reste ainsi jusqu'au mois de Mars, qu'on unit par ce moyen d'un second labour cette terre pour semer de la luserne.

Les autres plus avisés & plus intelligens dans la nature des choses, ne s'amusent point à se servir du même champ pour renouveller cette lusernière, mais en font une nouvelle dans un autre endroit de terre qu'ils choisissent & qu'ils préparent, comme on a dit ci-dessus, c'est ce qui fait que ceux-là se trompent bien souvent dans leur attente; tandis que ceux-ci trouvent leur compte dans la methode qu'ils pratiquent.

Il y en a aussi, lorsque la lusernière est trop vieille, qui la convertissent en pré, mais il faut pour lors que cette lusernière soit située sur le bord d'un ruisseau, d'où l'on puisse tirer de l'eau par des saignées pour l'arroser. Cela étant, les racines viennent à se pourrir, & produisent une lusernière bâtarde, qui est une herbe semblable au trefle qui naît aux prés, & qui fait partie de ce qu'on appelle bon-foin. On se souviendra qu'on a dit que pour en agir ainsi, il falloit que la lusernière fût située sur le bord d'un ruisseau, car autrement ce seroit abus que de la vouloir convertir en pré de cette maniere. Mais si la situation de la terre & la proximité des eaux nous le permettent, il est plus avantageux d'en faire un pré, que de la vouloir remettre en même nature qu'elle étoit, telle sorte de pré rapportant beaucoup, & durant un assez long-tems en cet état.

Usage qu'on doit faire de la luserne.

Si l'on se donne tant de peine à cultiver cette plante, ce n'est pas sans savoir le profit qu'on en tire, puisqu'il n'est point d'arpent de luserne qui n'en vaille trois de pré.

Qualités de la luserne.

Cette herbe a la vertu nutritive en un haut dégré, c'est ce qui fait qu'en la donnant pour nourriture au bétail, il faut pour lors user de certaines précautions, sans lesquelles on tomberoit dans de fâcheux inconveniens, lorsqu'on croiroit avoir trouvé l'endroit de faire son profit.

Cette espece de foin est très-bonne pour le bétail à corne, mais il est assez nécessaire de savoir le lui donner. Le lui donner seul & lui en donner trop souvent, ce seroit l'exposer à un danger dans lequel il tomberoit, lorsqu'on s'en appercevroit le moins, la suffocation le prendroit, parceque cette nourriture est si remplie de substance, qu'agissant avec trop de succès dans le corps de ces animaux, elle en rend les parties si spongieuses, que venant à s'enfler, sur-tout vers les conduits de la respiration, il faut, manque de cette fonction, qu'ils meurent sans qu'on puisse apporter aucun remede, & bien des gens appellent ce genre de mort sorbure.

Précautions à prendre pour donner la luserne aux bestiaux à corne.

Pour donc éviter ce fâcheux inconvenient, voici les précautions qu'il faut prendre, lorsqu'on en veut nourrir le bétail.

Prémierement, il ne lui faut jamais donner de la luserne, qu'on ne mêle moitié paille.

En second lieu, il faut se donner bien de garde de lui en presenter lorsqu'elle est verte; car on le dit, ce seroit pour lors évidemment le risquer; mais on ne doit l'en nourrir que lorsqu'elle est seche, & encore avec modération.

Précautions à prendre pour donner la luserne aux chevaux.

Ce n'est pas le même à l'égard des chevaux, auxquels on n'en sauroit trop donner, & qui en engraissent pendant huit ou dix jours, quand ils en mangent leur sou, sur-tout lorsque c'est de l'herbe qui est de la prémiere fauchée. Ce n'est pas que celle qu'on fauche dans la suite, ne les maintienne fort bien, puisqu'on peut assurément dire qu'elle leur sert de foin & d'avoine.

Que ceux qui ont des lusernieres, se servent donc de ces instructions, s'ils veulent en tirer tout le profit qu'on peut en esperer.

Ce foin distribué moderément au bétail & avec précaution, contribue beaucoup en hiver à rétablir les bêtes qui sont fatiguées; à engraisser les maigres, & à rendre en cette saison les vaches abondantes en lait.

Il est d'un grand secours aussi pour nourrir les poulains, pour donner de l'embonpoint aux veaux, & pour bien élever les agneaux; cette nourriture fortifie ces petits animaux, les rend vifs & les met en état de resister aux plus grands froids.

On peut donc juger de tout ce que je viens de dire, combien est utile une lusernière dans une maison de campagne, & je crois qu'il n'y a personne, pour peu qu'il se sente porté pour le ménage, qui ne doive prendre envie de s'en dresser une, comme étant un secours dont il peut attendre un grand avantage.

OBSERVATION.

La vesse, dit-on, simpatise avec la luserne, c'est ce qui fait que croissant ensemble, ces deux différentes semences ne se nuisent point l'une à l'autre; mais au contraire, la vesse ombrageant de ses feuilles la luserne, la garantir par ce moyen des grandes ardeurs du soleil; sans ce secours, elle ne viendroit que rarement.

Les herbes étrangeres sont ennemies de la luserne, & la détruisent, si l'on n'a soin de les arracher, il n'y a point de tems marqué pour cela; car c'est toutes les fois qu'on s'apperçoit qu'il y en a, qu'on doit se donner cet exercice.

Le pere de famille observera pour faire qu'une lusernière dure long-tems, de n'y jamais laisser entrer aucun bétail; car il n'est rien de plus dangereux pour elle, que la morsure de ces animaux.

Toutes les volailles en seront bannies, comme les bêtes qui la ruinent entierement, lorsqu'on leur permet d'y pâturer. Et pour la garantir de ces dangers, le pere de famille la fera enfermer de haye; la lusernière meritant bien qu'on fasse pour elle cette dépense, puisque c'est un des plus grands revenus qu'il puisse tirer de sa maison à l'égard du fourrage.

LUT

LUT. Terme de Chimie, qui se dit de toute sorte de ciment ou d'enduit, qui sert tant pour les bâtimens des fourneaux, que pour mettre autour des vaisseaux de verre & de terre, qui doivent resister à un feu violent.

On le fait de terre grasse, du sable de riviere, de fiente de cheval, de la poudre des pots cassés, de la tête morte de vitriol, du machefer, du verre pilé, & de la bourre ou laine courte des Tondeurs, mêlés avec de l'eau salée ou du sang de bœuf.

Il y a aussi un lut qui sert à lutter les chapes, avec les cucurbites ou recipiens, ou pour reparer les fentes des vaisseaux; il se fait avec l'amidon cuit ou de la colle de poisson dissoute dans l'esprit de vin, & des

fleurs de souphre, du mastic & de la chaux éteinte dans du petit lait. On appelle aussi lut de sapience, le sceau hermetique.

LUTER. C'est un terme de Chimie, qui signifie enduire de lut, boucher un vaisseau avec du lut.

L U X

LUXE. C'est la dépense excessive dans les habits, les parures, les meubles, le train, les repas, & les divertissemens. Le luxe est une cause fort ordinaire de la ruine & la décadence des maisons. Cette dépense est excessive, quand elle n'est pas proportionnée à l'état & au revenu des personnes qui la font, & qu'elle passe les bornes de la modestie chrêtienne, qui doit regner dans toute sorte de conditions, outre que la charité exige qu'on rétranche son superflu, & qu'on en fasse en tout tems l'aumône aux pauvres.

L'expérience fait assez sentir combien ce luxe ruine de familles, le scandale qu'il produit, & les crimes qu'il fait commettre. Le Prophete Isaïe nous apprend combien le luxe des femmes Juives, qu'il décrit fort en détail, déplut à Dieu, & les horribles punitions qu'il en prit. Saint Pierre & saint Paul dans leurs divines Epîtres, exhortent vivement les femmes chrêtiennes à rétrancher toute sorte de luxe dans leurs habits & leurs parures, & à ne s'orner que de modestie & de vertu qui vienne d'un cœur plein de pieté, & qui les rendra plus aimables que tous les vains ornemens & au-dessus de leur condition qui les rendent odieuses à tout le monde. *Voyez* Tostat sur le ch. XI. de saint Matthieu *quæst.* 23.

LUXURE, ou INCONTINENCE. C'est le vice qui est contraire à la chasteté; il est un des pechés capitaux & renferme tout ce qui regarde l'impudicité. Ce vice est fort commun, tous les hommes n'y sont portés que trop naturellement, puisqu'il est une des principales suites du peché originel. Il seroit à souhaiter qu'ils voulussent employer toutes sortes de moyens pour moderer au moins cette ardeur de la concupiscence. Nous nous croyons obligés de rapporter divers remédes, dont se servent les personnes pieuses, pour diminuer ou éteindre en elles ce monstre qui ne cesse point de lutter contre nous, & qui prend de nouvelles forces, si nous ne faisons point tous nos efforts pour l'abbatre.

I. L'arbre nommé *Agnus Castus* a des proprietés admirables pour appaiser & arrêter les mouvemens impurs, qui causent tant de desordres. On en a parlé amplement dans son rang. Consultez cet article au mot AGNUS CASTUS.

Outre ce reméde de *l'Agnus Castus*, en voici encore plusieurs autres.

II. Les feuilles de saule pilées & prises en breuvage refroidissent ceux ou celles qui sont trop échauffés. Dalechamps, Histoire des plantes, tome prémier, livre second, chapitre 75. pag. 236.

III. La semence de *l'Agnus Castus* en dragée fait le même effet. Dalechamps, Histoire des plantes, tome prémier, livre second, chapitre 74. pag. 239.

IV. Le lis d'étang appellé, *nymphea*, on tient qu'en prenant sa racine en infusion ou en breuvage, elle est favorable dans le fait, dont il est question, sur-tout si on en prend plusieurs fois. Dalechamps, Histoire des plantes, tome prémier, livre 9. pag. 880. & 883.

V. La semence de chanvre garantit des ardeurs de la concupiscence étant prise plusieurs jours de suite. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Nicolas Lemery dans son traité universel des drogues pag. 143.

VI. Le camphre fait de très-bons effets pour abattre ces feux, Monsieur de Meuve dans le dictionnaire de Médecine pag. 136. La maniere de se servir du camphre est prise de la Pharmacopée universelle de Monsieur Nicolas Lemery Docteur de Paris en Médecine pag. 74. & il en parle dans son cours de Chimie, 10. édition chapitre 50. pag. 642. Les anciens Auteurs ont tellement crû qu'il étoit utile, qu'ils mirent en proverbe: *Camphora per nares castrat odore mares.* D'où vient que les Stoïciens en portoient dans leurs poches, où ils avoient leur mouchoir, afin qu'étant porté au nés cette odeur montât au cerveau où se forment les principes de ce feu qui fait tant de ravage. Les Reverends Peres Jesuites qui sont animés de l'amour de la sainte chasteté, inspirent en bien des endroits à la jeunesse de se servir de ce moyen pour conserver leur pureté.

VII. Comme il y a beaucoup d'ames timorées qui ne voudroient pas faire la moindre faute contre la pureté, qui se trouvent les matins dans d'étranges peines d'esprit sur ce qu'il leur est arrivé d'involontaire pendant le sommeil, j'ai cru devoir proposer les remédes contre cette infirmité, dont parle saint Gregoire Pape dans ses ouvrages, & qui se trouve dans le livre du Médecin sincere pag. 467. imprimé à Lyon. Voici ses termes. Cet écoulement involontaire arrive ordinairement la nuit, soit par l'abondance de la semence, qui étant chaude & âcre, excite la nature, soit par la grande vigueur des parties spermatiques qui le provoque contre la volonté. On réprimera cette ardeur en se faisant saigner de fois à autre, & en ne mangeant rien de trop chaud, ni de trop venteux, comme poix, féves, oignons, ciboules, artichaux, asperges, celery, persil, navets, carotes, panets, gerofles, muscade, & autres choses semblables, en gardant l'abstinence, en trempant beaucoup son vin, en usant de la coriandre, du pulegium, & de la graine d'*Agnus Castus* après les repas; en usant fort souvent de la graine de nénuphar, en mangeant des laitues en toutes façons, en se baignant ou en mettant sur les reins une plaque de plomb, ou en les frotant avec de l'huile de nénuphar, mêlée avec du camphre, ou en se couchant sur des feuilles de vigne, ou en beuvant du suc de verveine, ou en portant sur soi une topase, ou une émeraude, ou un saphir. On ne se couchera point sur le dos, mais tantôt sur un côté, & tantôt sur l'autre, comme aussi l'on ne dormira point sur des lits de plume.

Pour finir je rapporte ici les sentimens du Reverend Pere Jean-Baptiste de saint Jure Réligieux de la Compagnie de Jesus en son prémier tome, en parlant dans le premier livre de la chasteté en la 12. section du chap. 5. Il y donne les moyens de conserver cette vertu, & voici ce qu'il y dit.

VIII. Pour conserver ce trésor, il faut employer les moyens qui en ont la force, & se servir des inventions qui y sont propres. Les Médecins assurent que la laitue amollit l'ardeur, & éteint les sentimens de la concupiscence, d'où vient que les Pythagoriciens l'appelloient ἐυνοῦχον *Eunuque*, & Eubule dans Athenée la viande des morts. On donne la même vertu à une sorte d'arbre nommé *Vitex* qui croît sur le bord des rivieres, & qui pour ce sujet est nommé par les Latins *Agnus Castus*, & par les Grecs ἄγνος *Agnus* comme *Agonos*, dit le livre des Etimologies. Les femmes Atheniennes pour garder plus aisément la continence pendant les jours où elles celebroient leurs plus grands mysteres, se couchoient sur des feuilles de cet arbre. Saint Jerôme raconte que les Prêtres & les Pontifes d'Athenes usoient pour le même dessein de la cigüe bien préparée; & Cassien, que ces champions des jeux Olimpiques s'appli-

quoient des lames de plomb sur les reins. Tous ces remédes peuvent en quelque façon empêcher les mouvemens de la concupiscence, & contribuer en quelque chose à la chasteté ; mais prenez-en du meilleur. Puis il ajoûte, le prémier moyen & le plus sûr, c'est l'oraison & l'humilité, &c.

IX. Un savant & illustre Curé de ce Diocese, m'étant venu voir, comme j'étois prêt de donner à l'Imprimeur la copie de l'article marqué ci-dessus, je crus lui en devoir faire la lecture pour savoir de lui si je pouvois le faire imprimer. Il me fit paroître non-seulement que je pouvois le faire ; mais que je le devois, puisqu'il étoit très-utile, & qu'il savoit la bonté de ce remède. Il me dit de plus, qu'il y en avoit un autre tout-à-fait surprenant, puisqu'il n'étoit pas pour diminuer le feu de la concupiscence, mais pour entierement l'éteindre pour toûjours, sans qu'on en fût incommodé, qu'un de ses Confreres en avoit donné il y a quelques années à quelques personnes, qui depuis ce tems-là n'avoient point été sujettes à ces infirmités, & que ce Confrere avoit pris ce remède dans le livre d'un Italien, Docteur en Médecine & imprimé à Venise. Enfin qu'il tâcheroit de l'emprunter pour me décrire le secret, il me demanda où on trouvoit l'arbre de l'Agnus Castus, & comme on composoit le remède qu'on lui avoit envoyé. Je lui dis que la sœur infirmiere des filles de la Communauté de S. Vincent en feroit la composition, & que je ne savois pas qu'il y eût plus de trois de ces arbres dans Lyon, mais que les filles de S. Vincent en avoient élevé plusieurs dans leurs clos.

Fin du Tome prémier.

TABLE

TABLE DES MATIERES

CONTENUES DANS CE PREMIER TOME.

A

Arbre.

B

D

D

E

F

Fonte.

G

marer par

L

Fin de la Table du Tome premier.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amés & Feaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra: SALUT. Notre bien amé le Sieur BRUYSET Libraire à Lyon, Nous ayant fait remontrer qu'il souhaiteroit continuer à faire réimprimer & donner au Public, *Les Oeuvres du Pere Croiset: Contenant, Exercices de Pieté; Abregé de la Retraite pour un jour de chaque mois; Vie de Jesus & de la Vierge; Réglemens des Pensionnaires du College de Lyon; Paralleles des Mœurs de ce siecle, avec la Morale de Jesus-Christ; & la Vie des Saints; Dictionnaire Oeconomique de Chomel, avec les Additions;* S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Continuation de Privilege sur ce nécessaires; offrant pour cet effet de les faire réimprimer en bon papier & beaux caracteres, suivant la feuille imprimée & attachée pour modéle sous le contrescel des Presentes. A CES CAUSES: Voulant traiter favorablement ledit Exposant, Nous lui avons permis, & permettons par ces Présentes, de faire réimprimer lesdits Livres ci-dessus exposez, en un ou plusieurs volumes; conjointement ou séparément, & autant de fois que bon lui semblera, sur papier & caracteres, conformes à ladite feuille imprimée & attachée sous nôtredit contrescel, & de les vendre, faire vendre & débiter par tout nôtre Royaume, pendant le tems *de dix années consécutives, à compter du jour de l'expiration des précedens Privileges ci-devant obtenus*; FAISONS défenses à toutes sortes de personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere, dans aucun lieu de nôtre obéïssance, comme aussi à tous libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire lesdits Livres, ci-dessus exposez, en tout ni en partie, ni d'en faire aucun Extrait sous quelque prétexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement de titre ou autrement, sans la permission expresse & par écrit dudit Sieur Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, *de six mille livres d'amende* contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Sieur Exposant, & de tous dépens, dommages & interêts; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la datte d'icelles; que l'impression de ces Livres sera faite dans nôtre Royaume, & non ailleurs, & que l'Impetrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie; & notamment à celui du dixiéme Avril 1725. & qu'avant que de les exposer en vente, les manuscrits ou imprimés qui auront servi de copie à l'impression desdits Livres, seront remis dans le même état où les Approbations y auront été données és mains de Notre très-cher & feal Chevalier Garde des Sceaux de France, le Sieur CHAUVELIN; & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires de chacun dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre Château du Louvre, & un dans celle de nôtredit très-cher, & feal Chevalier Garde des Sceaux de France le Sieur CHAUVELIN; le tout à peine de nullité des Présentes: Du contenu desquels vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Exposant ou ses ayans cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS que la copie desdites Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin desdits Livres, soit tenue pour dûëment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos Amés & Feaux Conseillers & Secretaires, foi soit ajoûtée comme à l'original; COMMANDONS au premier nôtre Huissier ou Sergent de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est nôtre plaisir. DONNÉ à Paris le vingt-septiéme jour de Novembre, l'an de grace mil sept cens trente-trois, & de nôtre Regne le dix-neuviéme. Par le Roy en son Conseil. SAINSON.

Registré sur le Registre VIII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 631. *conformément aux anciens Réglemens, confirmés par celui du 28. Février 1723. A Paris le 3. Décembre 1733.*

G. MARTIN Syndic.

Ledit Sieur BRUYSET a fait part du Privilége du Dictionnaire Œconomique seulement, à Messieurs Ganeau & Estienne, Libraires à Paris, suivant les conventions faites entr'eux.

